

Mousserende vin

1)Cava, Can Petit – Brut (SPA) 70,-/315,-
En elegant tør, let krydret og lidt sprød Cava fra nogle af de højest beliggende vinmarker i Penedès.

1,5)Cava, can petit, Semi-sec (SPA) 70,-/315,-
En fin blød og let sødmefuld sag med gode bobler og et frisk sommerligt strejf.

2)Cremant de Loire "Les Rafelieres" (FRA) 70,- /395,-
En sjælden velafstemt kvalitet m. bl.a. 18 måneders modning på flaske. Lavet hovedsageligt på Chenin Blanc.

Hvidvin

1)Alameda/Chardonnay (CL) 60,-/255,-
Frisk lækker fedme med tropiske frugter. Sidder lige godt i skabet, om det så er med eller uden mad!

2)Alpha Zeta, Pinot Grigio (ITA) 65,-/265,-
Dette er deres bedste enkeltmarks vin og det kan smages.. Lidt tør krydret garneret med en fin balanceret fedme.

3)Andover estate, chardonnay (USA) 295,-
Amerikansk Chardonnay når det er bedst. Harmonisk frisk fedme med både sprødhed og lyse let sødlige frugter i eftersmagen.

4)Serra del Conte, Garofoli (ITA) 295,-
Sprød blød frugt i delikat balance sammen med Verdicchio druens let blomstrede stil.

5)Saar Riesling fra Würtzberg (TYS) 85,- /365,-
På de stejleste skråninger ned mod Saar-floden i Tyskland ligger Weingut Würtzberg. En forfriskende og aromatisk vin med legesyg citrus og mineralitet, ikke knastør, men til gengæld med en herlig saftig fornemmelse.

6)'Marlettaie' Ciu Ciu (ITA) 375,-
'Marlettaie' fra Ciu Ciu i Marche, Italien. Navnet Ciu Ciu betyder på lokalt slag; drik drik.. og det følger man gerne når man får denne elegante og lækre bløde enkeltmarks vin lavet på Pecorino druen. ig fornøjelse.

7)Fincher & co, Sauvignon blanc (NZ) 90,-/395,-
En frisk, sprød og lækker seriøs Sauvignon Blanc med tropiske frugtige noter og en charmerende saftighed. Lækker fiske og terrassevin.

8)Coppola, Diamond Collection Chardonnay (USA) 425,-
En meget harmonisk fuldfed og cremet chardonnay der sidder lige i skabet.

9)Sancerre ,La moussiere (FRA) 645,-
Kort fortalt, "bare" sådan en rigtig god Sancerre. Sprød tør fylde med et udsøgt delikat strejf af blomsterne på kornmarken.

10)La rocca, soave (ITA) 525,-
La Rocca fra Pieropan er en af Italiens allerbedste hvidvine. Tophuset i Soave og fra første og stadig klart bedste enkeltmark dernede. Dyb fylde og spækket med dybde og nuancer og så oveni købet økologisk.

11)Chablis 1 er cru, fourchaume (FRA) 565,-
Lige sådan en lækker 1.cru fra Chablis skal smage; Blød og svært fin elegant, kombineret med den elegante let tørre mineralske stil som kommer fra områdets specielle kimeridge kalkjordbund og som gør vinen til en særlig vin-mad oplevelse.

Rosévin

1)Alpha Zeta, Rosé (ITA) 65,-/ 255,-
Flot lys rosa farve med fine bærunuancer, en herlig terrasse rosé både med og uden mad.

2)Gies Düppel Rosé, 1L (TYS) 75,-/345,-
Fin tør men med meget blød charmerende Pinot Noir frugt fra tysk tophus i Pfalz.

3)Gold, côtes de Provence (FRA) 295,-
En af Frankrigs bedste rosévine. Gold Rosé Côtes de Provence er Maitres luksus rosé, som er lavet på druer fra de tre legendariske rose-byer Cuers, Pierrefeu og Puget.

Rødvin

1)Alameda, Cabernet Sauvignon (CL) 70,-/255,-
Flot struktureret og intens fyldig Cabernet Sauvignon med stor åben bouquet af solbær, blommer og et krydret element. En god ledsager til bl.a. okse og kalvekød

2)La Masseria, Primitivo (ITA) 75,-/295,-
La Masseria er et blødt og lækkert saftigt glas Primitivo nede fra Puglien i Italiens hæl. Meget velegnet til en god bøf, steg eller lignende. En solmoden, generøs og tiltalende Puglia-vin med karakter, som også er teknisk vellavet.

3)Poggio d'Alba (ITA) 295,-
En klassisk elegant d'Abruzzo vin lavet 100% på Montepulciano druen fra et meget gammelt familiehus. Fin mørk blød frugt med en velafstemt jordbunden fylde gør den til en flot ledsager til alle former for fjerkræ og vildt.

4)Compomoro barbera, piemonte (ITA) 375,-
Campomoro fra Accornero er rigtig godt balanceret glas vin. Mørk medium fyldig frugt, let krydret og en flot madledsager. Fra et af de mest seriøse huse i det nordlige Piemonte.

5) Bordeaux Supérieur fra Château Dallau
2016 (FRA) 80,-/335,-
Har bare en virkelig flot jordbundhed og fylde og er
klassisk Bordeaux stil.

6) Halos de Jupiter, Rhone (FRA) 345,-
Druer: Grenache, Mourvèdre og Syrah. Mørk dyb saftig
vin med personlighed og intensitet.

7) Drifting, Zinfandel 85,-/395,-
(USA, Lodi Californien)
Flot moderne (varm og fyldig) men samtidig også
Zinfandel med en spændende eftersmag der ikke
kammer over i marmeladestilen. Flot håndværk.

8) Fritz Wassmer Spätburgunder, (TYS) 345,-
Fritz Wassmer vil mange mene er Tysklands bedste
rødvins producent og vil man have en prøve på det, er
hans almindelige Spätburgunder et virkelig godt sted at
starte. Charmingende blød fylde med fin nuanceret
mineralsk balance.

9) Ripasso Sup. Classico (ITA) 385,-
Klassisk og svært vellavet, samt elegant Ripasso
Superiore fra en af de mest seriøse vinproducenter i
området.

10) Hito fra Cepa 21, Ribera del Duero
(SPA) 395,-
En klasse Ribera del Duero, specielt til prisen, fra en
topproducent dernede i lækker blød fyldig og mørk saftig
stil

11) Coppola Directors. Cut Zinfandel
(USA) 495,-
Dette superelegante og fin frugtige samt dybe glas
zinfandel er et tydeligt eksempel på præcis det og er fra
hans topserie Directors Cut. Svært at finde noget det ikke
går godt til.

12) Amarone, masua di jago (ITA) 685,-
Masua di Jago Amaronen fra Recchia er outstanding
DOCG kvalitet og får 92-94 point internationalt. Moderne
dyb blød fylde med den rette frugt og flot eftersmag.

13) Abstract (USA) 645,-
En yderst kompleks og fyldig rødvin, Grenache der
blandes op med lidt Petite Sirah og Syrah. Et klassisk
blend, men lavet på den vildeste facon af vinmager David
Phinney. Druerne udvælges fra fem forskellige regioner i
den nordlige ende af Californien. Vinen er efter endt
gæring lagret på en kombination af gamle og nye franske
egetræsfade

14) Barolo af Gianfranco Altesandrio
(ITA) 725,-
Monforte-Barolo af høj klasse med karakteristiske noter
og en dyb, majestætisk sammensathed i næsen. Vinen
demonstrerer en betydelig autoritet, moden
tanninstruktur, stor længde og en dyb, ren og
fascinerende smag, der byder på en både klædelig
strenghed og snert af røde bær

15) Brunello, di montalcino (ITA) 755,-
95 point R. Parker, 97 point Wine Enthusiast mm. siger
lidt det hele. Dette er igen og igen noget af det suverænt
bedste Brunello der bliver lavet og fra top 3 hus på
Montalcino bjerget.

Dessertvin

1) La Spinetta, Moscato d'Asti
(ITA) 65,- /375,-
Fra et af Italiens allerbedste kult vinhuse kommer den
nok bedste Asti der bliver lavet overhovedet. Vildt
elegant frisk og perfekt harmoneret frugtig blød sødme
accompagneret af flotte bløde bobler og frisk
hyldeblomst.

2) Birbet Negro, Brachetto (ITA) 65,- /375,-
Det vælter op med nuancer af hindbær, jordbær og
rosenblade kombineret med fine bobler. Det dufter
simpelthen helt fantastisk og minder om en varm
sommerdag i en frugtlund.

3) Chateau Piada fra Barsac (0,5L)
(FRA) 80,-/395,-
En yderst charmerende kvalitet både til de fleste deserter
men f.eks. også til en god ostetallerken. Blød, fyldig og
bare svært lækker let cremet Muscat som bliver
hængende i munden.

Portvin

1) Quinta Santa Eufémia Late Bottle Vintage
2013 (POR) 80,-/495,-
Mørk, blød og fyldig fin nuanceret og let krydret frugt fra
en af Portugals suverænt bedste kvindelige vinmagere.
Kan både være en fræk ledsager til mange
kødhovedretter men er også et spændende glas til
ostetallerknen.

2) 10 års Hvid Tawny, Quinta Sta. Eufemia
(POR) 85,-/555,-
Blød og feminin elegant lækker port af førende
specialister inde for hvid port. Frisk stor smagsintensitet
og lang balanceret eftersmag

3) Kopke 20 års Tawny (POR) 105,-/998,-
Kopke er berømt for Tawnies som denne. elegant,
kompleks og med en fast moden frugt med en lang,
kompleks og let sødmefuld lang finish.

4) Kopke 1980 Colheita (POR) 165,-/1595,-
Kopkes Colheitas er legendariske da de regnes for at
være et af de to bedste fadlagrings huse i Duero dalen. En
elegant oplevelse, selv om vinen har stor intensitet.

*Ud over vores vinkort, har vi et par
rødvine som er specielt gode til
julemaden, så spørg en tjener eller
kig på tønden med rødvin ved baren.*