

Mousserende vin

1) Cremant de Loire, rosé (FRA) 70,-/395,-
100% Cabernet Franc, som bl.a. har fået lov at ligge i 10-12 måneder inden den er blevet degorgeret. Fine tørre bobler med behagelige noter af saftige røde.

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) 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.

5) L'arpent des Voudois (FRA) 375,-
Et enormt charmerende Sancerre alternativ. Fra Loire naboregion Touraine er her et velduftende, saftigt, tørt men fyldigt og elegant blomstret glas vin..

6) Pillitteri, Fusion Gewurztraminer og riesling (CAN) 90,-/395
Pillitteri, som er et af de 2 bedste Canadiske Icewine huse beliggende tæt på Niagara Falls, laver også denne fortryllende sommervin på et lækkert blend af elegant blød og let sødmefuld Riesling sat sammen med en lækker blomstrende Gewurztraminer. En fornøjelse bare at side og nyde i solen men også et godt match til al fra fisk, oste eller de fleste desserter..(!)

7) 'Chanoine de Notre Dame' (FRA) 395,-
Bourgogne Chardonnay fra Jaffelin er topkvalitet og her man virkelig begynder at opleve rigtig Bourgogne og jo til en hel anden pris end hvis det var rødt og samme niveau.. Tør, fin krydret, cremet og lækker balanceret/nuanceret klassisk.

8) 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.

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

10) Sancerre Roger Millet (FRA) 485,-
Kort fortalt, "bare" sådan en rigtig god Sancerre skal smage. Sprød tør fylde med et udsøgt delikat strejf af blomsterne på kornmarken.

12) La rocca, soave (ITA) 495,-
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.

14) Chablis Domaine Laroche (FRA) 525,-
Domaine Laroche er et af de ældste og bedste huse i Chablis og smager man denne klassiske udgave forstår man hvorfor det er så efterspurgt en vin. Chablis 'Les Chanoines' er et yderst delikat og velbalanceret glas, der kommer forfintet tørt mineralsk ud, med en elegant blødhed bagved der gør den til en fornøjelse med de fleste frokostretter men selvfølgelig også til en god fiske hovedret.

13) Riesling, Domaine Weinbach (FRA) 525,-
En flot klassisk og spændende Riesling både med og uden mad. Balancen, frugten og det blomstrede touch sidder altid lige i skabet fra dette hus.

11) Pouilly-Fuissé, Georges Dubeuf (FRA) 595,-
Pouilly-Fuissé fra berømte Georges Dubeuf er enorm lækker Chardonnay fra det sydlige Bourgogne. Den fremstår cremet og elegant frisk med en let blomstret fylde efter 10 mdr. på ståltank samt gamle fade. En fryd at nyde til nærmest hvad som helst.

Rosévin

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

2) Mirabeau, Forever Summer (FRA) 375,-
Aromatisk rosé fyldt med varme, sommerlige noter og liflig syre. Lyserød i farven med fantastisk blidhed. Sommer på glas.

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

5) Fritz Wassmer Spätburgunder (TYS) 80/345,-
Fritz Wassmer vil mange mene er Tysklands bedste rødvin produceret og vil man have en prøve på det, er hans almindelige Spätburgunder et virkelig godt sted at starte.

6) 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.

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

8) "M" Old vine Zinfandel (USA) 85,-/395,-
Den berømte californiske vinmager Steve Millier har kreeret denne flotte, mørke dybe fyldige Zinfandel fra en særlig sektion af gamle vinstokke hvor alderen i snit passeret de 50 år men også med en del, pænt over de 100 år.

9) Hito, Ceba 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

10) El Enemigo Malbec (ARG) 415,-
Det er fantastisk lækker vin til pengene og Malbec i den flotte fyldige og velbalanceret saftige stil der bare går enormt godt til en rød bøf eller lignende. El Enemigo er også et af de aller allerbedste huse i Argentina og det afspejler vinoplevelsen her også ret tydeligt.

11) Coppola Directors. Cut Zinfandel (USA) 545,-
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) 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.

13) 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.

14) Alte Reben, Spätburgunder, Fritz Wassmer (TYS) 695,-
Er indtil flere gange blevet udnævnt til at være Tysklands bedste rødvin af bl.a. Decanter og Wine Enthusiast. Man er ikke i tvivl om hvorfor når man har fornøjelsen af at nyde den og den får velfortjent 95-97 point hvert år. Blød fyldig og enormt nuanceret og elegant frugt.

15) Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon (FRA) 755,-
er stor flot Grenache baseret vin fra et af de bedste og ældste Rhone huse. Lavet på 60-90 år gamle vinstokke og i den klassiske gamle stil hvor storheden og fylden bliver præsenteret på den rigtige og ikke tunge måde.

16) 'Murmure de Larcis Ducasse' 2016 St. Emilion Grand Cru (FRA) 765,-
Klassisk blød og lækkert balanceret og ikke mindst raffineret Merlot i den gamle stil. Fin jordbunden stil med elegant blød frugt. En af Bordeaux's bedste 2. vine og i årgangen mørk, luxuriøs og moden St. Emilion.

17) Barolo af Gianfranco Allesandrio (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 strengthed og snert af røde bær

18) 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.

Dessert- og portvin på
næste side

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) 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) Pillitteri Vidal Icewine Market Collection
(CAN) 0,375L 95,- / 395,-
Fremragende dessertvin. Sød men stadig forfriskende med nuancer af pære, citrus, orange og honning, god fylde men flot balanceret af den forfriskende syre

Portvin/Sherry

1) Quinta Santa Eufémia Late Bottle Vintage
(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.

Dutschke Old Codger Fine Tawny
(AUS) 75,- / 445,-
Det må ikke kaldes portvin når det kommer fra Australien, men det er den samme fyldige og sødlige stil. Old Codger er lavet på Solerametoden, dvs. en sammensætning af yngre og mere friske vine og ældre, mere runde og milde vine. Gennemsnitsalderen er ca. 6 års lagring.

Don Guido Pedro Ximenez Sherry 20 Years
(SPA) 85,- / 495,-
Ultrakoncentreret PX nektar, med minimum 20 års lagring. Vinen er lavet på Pedro Ximenes druen, der tørres i solen, for at koncentrere druens sukker. Det giver en rosinsød vin med enorm koncentration.

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.