

# HVID

---

## *Husets Hvid // 52/198,-*

*Decordi SuperBIO, Grillo/Pinot Grigio, Terre Siciliane, Italien*

*Overskriften her er 'rig på frugt'. En behagelig, krydret og fyldig hvidvin med masser af mineralske toner.  
Et strejf af sødme i form af honning og eksotisk frugt. Økologisk helt fra drue til emballage og flaske.*

## *Otis Hvid // 208,-*

*Sauvignon blanc/Garnacha Blanca, Rioja, Spanien*

*Citrus og hvide blomster dominerer ganen i denne hvidvin. Smagen er frisk og indbyder til endnu en slurk.*

## *Mas Bres Stella // 228,-*

*Riesling/Pinot Gris, Languedoc, Frankrig*

*Solmodne druer, som giver en meget aromatisk og dog sprød vin. Den smager ligeså himmelsk, som den dufter.*

## *Roubie Chardonnay // 228,-*

*Languedoc, Frankrig*

*Elegant og duftende Chardonnay med al dens blomster og venlighed... Den er ikke til at slippe...*

## *Grüner Veltliner // 228,-*

*Mehofer, Wagram, Østrig*

*Østrigk vin er lig med Grüner Veltliner. Og familien Mehofer har her produceret en flot, ren og klassisk én af slagsen.  
Stephan er 10. generation i det Østrigske hus, og han har løftet arven fra forfædrene på fornemmeste vis.*

## *Stülb Riesling // 298,-*

*Weingut Stülb, Mosel, Tyskland*

*Riesling har oprindelse i Alsace, og har efterfølgende spredt sig til især Tyskland, hvor den økologiske vinbonde Klaus Stülb producerer behagelige og delikate vine. I denne Riesling træder mineralerne og klarheden flot frem med lækre og velkendte Riesling-noter som fersken og abrikos, som gør, at vinene smager frisk og forførende.*

## *Aimestentz, Riesling // 328,- 1/2 fl. // 188,-*

*Alsace, Frankrig*

*Lækker, sprød og rank Riesling med en tilpas syre pakket ind i en anelse restsukker. Riesling, når det er bedst!*

## *Gewürtstraminer // 398,- 1/2 fl. // 228,-*

*Domaine Aimestentz, Alsace, Frankrig*

*Intens, krydret og med masser af eksotisk frugt. Fyldig og rund med sin balancerede sødme.*

## *Mehofer Chardonnay // 398,-*

*Mehofer, Wagram, Østrig*

*Familien Mehofer har her produceret en intens, stor Chardonnay med masser af blomsterduft. Fed, fyldig, fremragende!*

## *Muscat // 348,-*

*Aimestentz, Alsace, Frankrig*

*I Alsace laver de Muscat vinene, som ikke er søde. De er til gengæld lækre og aromatiske, og den perfekte ledsager til asparges.*

# ROSE


---

## *Bordolino Rosé // 198,-*

*Bardolino Chiaretto, Veneto, Italien*

*Denne rosé har en lys, rosa farve. Duften er blomstret med antydning af hyben og en frugtig smag af hindbær og vilde jordbær. Ganen er frisk og vedvarende med en frugtig eftersmag.*

## *L'Auratae Rosé // 198,-*

*Terre Siciliane, Italien* 

*Denne vin har vi fundet på Sicilien, og så er druen naturligvis Nero d'Avola. L'Auratae Rosé har indbydende duft og smag af friske jordbær. Smagen er blød og velintegreret med noter af røde bær og rød grapefrugt*

## *Aimestentz, Rosé // 328,-*

*Alsace, Frankrig*

*Solmodne druer, som giver en meget aromatisk og dog sprød vin. Den smager ligeså himmelsk, som den dufter.*

# DESSERT

---

## *Moscato d'Asti // 268,-*

*Torelli, Piemonte, Italien*

*En frisk bouquet med antydning af appelsin, frugt og hvide roser. Sød og afbalanceret vine med en fin underlæggende syre, der skaber den friske finish..*

## *Cotes de Bergerac // 68/228,-*

*Monbazillac, Frankrig*

*Denne vin er resultatet af en 2. plukning. Den første plukning går til en frisk hvidvin, hvor denne vin har en sødere drue, da den plukkes senere. Lavet på lige dele Semillion og Sauvignon Blanc*

## *Finest reserva Port // 82/478,-*

*Casal dos Jordoos, Duoro, Portugal*


*Denne finest reserva er ikke en klassiker - den er mindre sød og mere frugtig. I næse og mund finder du en smag af rosin, figen, mørk chokolade og masser af moden frugt. Selvfølgelig velegnet til din dessert - særdeles eminent til ostetallerknen.*

---

# RØD

---

## *Husets Rød // 52/198,-*

*L'Auratae Nero d'Avola, Terre Siciliane, Italien* 

*Nero d'Avola er synonym med Sicilien. Og denne har en skøn struktur - blød og på samme tid robust.*

## *Otis Rød // 208,-*

*Navarioja Joven, Tempranillo, Rioja, Spanien*

*En mørk og spændstig vin med en dæmpet syre og en smag af jordbær og lidt krydrede undertoner. En særdeles drikkevenlig rødvin, der især kan nydes til de lettere retter.*

## *Tempranillo // 248,-*

*Bodegas del Medioevo Crianza,, Rioja, Spanien*

*Endnu en Rioja, men med denne en mere klassisk af slagsen. De 10 måneders fadlagring fornægter sig ikke i denne Crianza, hvor Tempranillodruens noter træder tydeligt frem - vi er i Spanien!*

## *Rhone Village // 298,-*

*L'Embisque Rhone Village, Rhone, Frankrig*

*Varm, blød og fyldig - og stadig med masser af frugt. Det kan beskrive denne lækre Rhone Village*

## *Authentique // 298,-*

*Chateau la Caderie, Bordeaux, Frankrig*

*En Klassisk Bordeaux på Merlot, Cabernet og Petit Verdot. Rig på moden frugt. Dyb og varm i munden med en fin fornemmelse af de 18 måneders fadlagring.*

## *Sugame // 298,-*

*Chianti Classico, Toscana, Italien*

*En usædvanlig frugtig Sangiovese med smag af mørke bær. Vinen er tilført en anelse Merlot, som 'runder den' flot.*

## *Echoes // 318,-*

*Vaglio Massa Primitivo, Puglia, Italien*

*Primitivo er det samme som Zinfandel, og Primitivo er lig med italiens hæl - Puglia. I denne vin er tilført en anelse Petit Verdot. Det gør ikke vinen mindre blød, rund og lækker. En nydelse fra støvlelandet!*

*Fortsættes på næste side*

# RØD

---

*Prestige // 328,-*

*Lacapelle Cabanac Malbec, Cahors Frankrig*

*Malbec-druen tilført lidt Merlot er blevet til denne sort-lilla, bløde og varme vin, som afslører fine, træagtige noter. Ganen er meget rund, masser af storhed og varme.*

*Ripasso della Valpolicella // 348,-*

*Tenuta Vignega, Veneto, Italien*

*Klassisk Valpolicella. Rubinrød og fyldig vin. Næsen er krydret og attraktiv med noter af mørke bær, tobak og chokolade. I ganen er denne Ripasso afbalanceret og vedholdende med en behagelig eftersmag af moden frugt.*

*Pinot Noir // 558,-*

*Domaine Aimestentz, Rouge d'Alsace, Frankrig*

*En rubinrød vin med smagsnoter af røde bær og med tilpas god smag fad, som den modner på i sammenlagt 2½ år. Særlig harmonisk og kompleks vin med en lang og elegant eftersmag.*

*Amarone // 598,-*

*Tenuta Vignega, Veneto, Italien*

*Kongen af Veneto. Den klassiske fyldige og varme vin. Masser af moden frugt, tobak, chokolade, og en lang intens eftersmag. Et virkeligt godt glas, som har bevaret sin frugt...*

# MOUSSERENDE

---

*Lambrusco // 198,-*

*Decordi SuperBIO, , Emilia Romagna, Italien*

*Et kærkomment com back af en 80'er darling. Vi reintroducerer med stor fornøjelse den italienske Lambrusco, her i en meget mørk udgave, med en svag sødme og stor frugtsmag. Smagen er frisk, frugtig og livlig, og samtidig harmonisk. Flot og fyldigt skum, når vinen skænkes i glasset.*

*Cava // 258,-*

*Eudald Massana Noya, semi sec, Penedes, Spanien*

*En svag og elegant sødme pryder denne semi-sec. Farven er bleg strågul. Blød og langvarig strøm af bobler med en fin balance mellem friskhed og sødme.*

*La Jara // ½ fl 128,-*

*Fritzzante, Treviso, Italien*

*Fint, boblende fritzzante. Læskende og lækker med moderat syre.*

*Dolce Rosé // 228,-*

*La Jara Dolce Rosé, Treviso, Italien*

*Et hit i sol og sommer. Sød men stadig forfriskende og helt vidunderligt... nyd et glas på terrassen..*