



Når mad og vin passer sammen....

Nogle enkle principper vil hjælpe, når man skal finde den rigtige vin til maden og oplevelsen skal gå op i en højere enhed.

1. Lette vine til let mad. Jo kraftigere mad, jo kraftigere vine.
2. Vine med højt tanninindhold er gode til kraftige kødretter.
3. Til f.eks. fjerkræ kan man vælge en kraftigere hvidvin eller en lettere rødvin med lavere tanninindhold.
4. Ved valg af rødvine til fisk passer det bedst, at vælge frugtrige vine, med højere friskhed, men vigtigt at undgå et højt tanninindhold i vinen.
5. De fleste oste passer bedst til hvidvine, mens blåskimmeloste kræver en vin med sødme.
6. Sødt til sødt, frisk til frisk etc.
7. Kan man finde nogle af de samme aromaer i vinen som i maden bliver oplevelsen fuldendt.

Aperitif

Mont Rosè Brut

Cremant de Loire

Porttonic – La Rosa Hvid port, Tonic, Citron, Is

PR.GL. 48.-

PR.GL. 65.-

PR. Gl. 65.-



Mousserende /Champagne/Bobler/Aperitif

Mont Rosè Spumante, Montelliana, Italien.

Pr. Gl. 48.- 289.-

Flot granatrød farve. Aromaen er præget af røde bær og frisk frugt. Smagen er frisk og ret fyldig, med en god frugt, som gør at vinen ikke virker så tør. *Druer: Raboso og Merlot*



Cremant de Loire Brut, Langlois Chateau, Frankrig

325.-

Svagt gyldent og grønligt skær. Fine bobler. Dufter friskt af hvid blomst, fersken, kvæde og grapefrugt. Smagen har en god tørhed. Meget lækende og med en raffineret eftersmag, som ikke står tilbage for god champagne. Oplagt som aperitif, til kanapéer, skaldyr eller mager fisk. 24 mdr hvile på gæren. Suinstanable wine. *Drue: 50 % Chenin Blanc 25 % Chardonnay, 25 % Cabernet Franc*



Brut Majeur NV Ayala, Champagne, Frankrig.

Pr. ½ fl. 255.-

495.-

Fyldig og kompleks Champagne med tydelige champagnearomaer. Ayala er et mindre Champagnehus, men er kendt for dets høje kvalitet og blev nr 2 på Winespectators top 100 liste over de bedste value for money vine fra hele verden. *Druer: Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier.*



Hvide: Lette- Aromatiske – Friske – Elegante

Grand Heron 2017, Plaimont, Gasgogne, Frankrig

Pr. gl. 60.- Pr. fl 245.-

Vinifikationen sker udelukkende på ståltanke for at sikre friskhed. Frugtig duft med dominans af citrus, grape, mango og fersken. Smagen er frisk, rund og let syrlig. Et lækkert, tørstslukkende glas til salater og lette retter med fisk og skaldyr. *Druer: Colombard & Ugni Blanc*



Sancerre 2017, Langlois Chateau, Loire, Frankrig

345.-

Vin fra marker vest for Loire floden. Undergrunden her er kalksten, hvilket giver rene og sprøde vine. Gæringen og lagringsprocessen foregår udelukkende på rustfri ståltanke. Lys og klar vin med et svagt grønligt skær. Meget aromatisk i duften. Fortrinsvis lys frugt og citrus. Sprød i munden med god balance og en frisk citrusyre. Drikkes ung som aperitif, til skaldyr og frisk gedeost. *Drue: 100 % Sauvignon Blanc*



Hvide: Mediumfyldige – Frugtrige – Balance

Nespoli Bianco 2017, Chardonnay/Trebbiano, Emilia Romagna, Italien

Pr. Gl. 55.- 245.-

Aromatisk duft af tropisk frugt, grønne æbler og lidt citrus. Smagen er frisk, tør og mediumfyldig med noter af ananas, mango og papaya. Meget drikkevenlig hvidvin, som går glimrende til grillet fisk, rejer og hummer og retter med lyst kød. *Druer: Chardonnay og Trebbiano*



Garnatxa Blanca 2017, Herancia Altes, øko, Terra Alta, Spanien

295.-

Vinen lagrer to måneder på bundfald for at tilføje kompleksitet og struktur. Vinen er økologisk certificeret. I glasset en klar let gylden farve. Aromaen er indtagende med noter af melon, fersken og citrusfrugt. Smagen er rank og sprød, med mineralitet, friskhed og en velgørende fylde. Økologisk. *Drue: 100 % Garnatxa Blanca*



VINSLOTTET

OPLEVELSER PÅ FLASKE

Chardonnay Haystack 2017, Journeys End, Stellenbosh 2017, Sydafrika

325.-

Halvtør kystklima-vin der sikre god balance mellem frugt og syre. Chamerende duftnuancer af eksotisk frugt, citrus og melon. Fedmefuld i munden med intens gul frugt, frisk syre og en tør/halvtør afslutning. Et dejligt glas til skaldyr, fed fisk og fjerkræ. 1/3 del af vinen er lagret på egetræsfade. Suinstanable Wine. Drue: 100 % Chardonnay



Quinta de la Rosa Reserva Branco 2017, Pinhao, Douro, Portugal

375.-

En vin med stor kompleksitet og elegance. Tør vin med moden frugt og citrus, elegante fadnoter og dybde. En meditations vin som i smagen er rig og forførende og en fremragende frugtsyre balance med underliggende mineralske skiferoter, der fuldender en meget lang eftersmag. Fortjener den fineste fisk. Sur Lie og franske barriques i 12 mdr. *Druer: 60 % Viosinho (gl. vinstokke) 40 % andre druer.*



Hvid: Intens- Meditation

Gewurztraminer 2016, Domaine Poul Blanck, Alsace, Frankrig

345.-

Domaine Paul Blancks gewurztraminer kommer fra 20 år gamle vinstokke, som sikrer en intens vinoplevelse. Druen er en specialitet i Alsace med en genkendelig aroma af krydderi, sødme og lidt tung frugt. Aromatisk, kraftig og krydret hvidvin, overraskende god frugtsyre, med pæn sødme i eftersmagen. Perfekt til krydret mad og genial til ost. Topproducent fra Alsace. *Drue: 100 % Gewurztraminer*



Riesling Gran Cru Frankstein 2016, Biodynamisk, Domaine Frey, Alsace

395.-

Ren Riesling fra Grand Cru-marken Frankstein, som med en undergrund af primært granit giver vine med høj mineralitet. Vinen har lagret 10 mdr. på fad. Klar og lys farve med grønne skær. Markant frugtig og blomstret duft. Smagen er tør og mineralsk med en høj og præcis syre. Rank og seriøs vin. Drik den til rejer, østers, hvid fisk eller friske gedeoste. En riesling på et højt niveau, der fortjener det bedste fra havet. Meditationsvin. *Drue: 100 % Riesling*



Rosèvin:

Fontanet Rosè 2017, Cotes du Rousillon, Frankrig

Pr. gl. 60.- Pr. Fl. 235.-

Verdens bedste rosèvine kommer fra Sydfrankrig. Denne er virkelig value for money. Delikat duft af blomster, hindbær, kirsebær og ribs. Halvtør og liflig med behagelig eftersmag. Oplagt som køligt, tørstslukkende glas eller til lette fiskeretter og salater. *Druer: Mix af Syrah, Grenache og Zinsault*



Ch. Roubine Rose 2017 ,Cru Classè, øko, Cotes de Provence, Frankrig.

345.-

Tør rosèvin med imponerende aromaer , finesserig og smagfuld rosè, fra en af Sydfrankrigs bedste producenter af Rosèvine. Vinen er lavet på Saignee-metode også kaldet den blødende vin, altså første pres efter druernes egen vægt. Et studie i balance. Vinen er blevet valgt som Danmarks bedste rosèkøb af Dagbladet Børsen flere gange , samt BT – Guld. Økologisk. *Druer: Syrah, Grenache, Mouvedre, Zinsault, Rolle, Cabernet Sauvignon + andre*



Røde: Frugtrige - Friske – Lette - Elegante

Pinot Noir Reserva 2017, William Cole, Casa Blanca, Chile

Pr. Gl. 65.- Pr. Fl. 295.-

Lys i farven, aromatisk indbydende, frisk og læskende med meget elegante Pinot Noir-noter af hindbær, jordbær, kirsebær og grønne urter, samt svagt behagelige krydderier. Serveres gerne køligt. Genial til frokost , let mad, salater, fisk og fjerkræ. *Drue: 100 % Pinot Noir*



Barbera d`Asti 2015 DOC , San Bastiàn, Dacapo, Piemnte, Italien

325.-

Dufter lifligt af modne bær og kirsebærfrugt. Smagen er saftig, blød, fyldig og meget imødekomende og let krydret. Vinen kan evt. serveres lidt køligt ved ca. 14-16 gr. og nydes sammen med magert kød eller fisk. Økologisk. *Drue: 100 % Barbera*



Pernand Vergelesses 2014, 1. cru Les Vergelesses, Beaune, Bourgogne, Frankrig

695.-

Verdensklasse pinot noir fra Topårgang i Bourgogne. Chanson ejer 5,4 ha i Pernand Vergelesses. 1. Cru-markene er blandt de bedste og mest eksklusive vine i Bourgogne. Vinmarken Les Vergelesses ligger ganske tæt på den berømte Corton høj, hvor de store Grand Cru-vine stammer fra. Klar, dyb farve. Intens duft af røde og mørke bær med elegante noter af fad, krydderier og lakrids. Smagen har frugtintensitet og balanceret alkohol, syre og frugtsødme. Meget stilren pinot noir. Nydes til finere fjerkræ, gris, lam og ikke for kraftig mad. Drue: 100 %



Røde: Mediumfyldige – Struktur – Tannin

Nespolino Rosso 2017, Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna, Italien

Pr. gl. 55.- Pr. Fl. 245.-

Åben duft af mørke bær, peber og andre krydderier. Smagen er blød og medium fyldig med masser af nuancer. Meget frugtrig vin, med let sødme, der passer til smagfulde kødretter. Druerne håndhøstes og vinificeres i temperaturkontrollerede, rustfri stål tanke. Merlot lagres i 4 mdr. på amerikansk eg, inden den blendes med sangiovese og tappes på flaske. Druer: 70 % Sangiovese og 30 % Merlot



Cupatge 2017, Herència Altés, Terra Alta, Spanien

295.-

Vingården Herancia Altés vine får fantastiske anmeldelser i hele verden. Dette skyldes en lykkelig kombination af holdets dygtighed, kombineret med topmoderne faciliteter, lave høstudbytter fra meget gamle vinstokke. I glasset en dybrød farve. Duften er sødmefuld med noter af blomme, og blåbær. Smagen er fyldig og saftig, med en dejlig peberkrydret frugtig eftersmag. Økologisk. Druer: Syrah, Garnatxa Nera, samsó.(carinena)



Cotes Du Rhone 2016, St. Cosme, Gigondas, Frankrig

325.-

Atypisk Cotes du Rhone fra meget anerkendt producent i Gigondas. Duften er pakket med frugt og trækker masser af modne bær op i næsen. Smagen er noget fyldig, rig, og meget saftig. En meget elegant smag, som er forfriskende og liflig, men med god fylde. Drue: 100 % Shiraz



Shiraz 2014, Journeys End, Sydafrika

345.-

Dufter intenst af solbær og blå blomster, indkogt fond og peber. Fløjlsblød mundfornemmelse med masser af søde bær og krydderier. En saftig og mediumkraftig vin med karakter og den helt store wow-effekt. Meditationsvin. Drue: 100 % Shiraz



Quinta de La Rosa Tinto 2016, Pinhao, Douro, Portugal

375.-

I glasset en mørk tæt rubinrød farve. Duften har noter af urter, lakrids, chokolade og mørke bær. Smagen er tæt, kraftig og intens. Let krydret smag med noter af engelsk lakrids, kirsebær og blomme. En kompleks, magtfuld, fabelagtig nuancerig og saftig vin. Druer: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Franca + andre. Fadlagret 12 mdr franske barriques.



Røde: Kraftige – Intense– Eftersmag

Sin Zin, Zinfandel 2014, Alexander Walley Winery, USA

395.-

Denne Zinfandel indfanger den sande essens af Alexander Valley. Frugten kommer fra en række forskellige vinmarker med forskellige mikroklima. Efter vinens gæring har den været en tur på fransk og amerikanske 225 liters fade igennem 10 måneder. Tæt farve. Intens, saftig vin med duft af mørke bær, chokolade og den charmerende underliggende vanille fra fadet. Smagen er blid, dog ret fyldig og i en frisk og potent stil. Drue: 100 % Zinfandel



Piano del Cerro 2015 DOC, Aglianico del Vulture, Basilicata, Italien

445.-

I glasset, en meget mørk dybrød farve. Aromaen er intens, med masser af nuancer, som chokolade, lakrids, solbær og vanilje. Smagen er meget kraftig, super ekstraktig og intens, med en lang, næsten balsamisk eftersmag. Lækker mørk og mineralsk vulkan-vin. 15 mdr. på egetræsfade. Drue: Aglianico



Valdaya 2016 DO, Ribero Del Duero, Spanien

495.-

Håndlavet vin fra gamle vinstokke med ekstremt lavt udbytte. I glasset en flot dyd mørk rubinrød farve. Duften er forførende, med noter af røget fad, mørke kirsebær, peber og tobak. Smagen er fyldig, men dog stadig ret elegant og raffineret, med en lang dvælende eftersmag. Lagret 16 mdr. på franske barriques. Drue: 100 % Tempranillo



Brunello di Montalcino DOCG 2012, Il Colle, Montalcino, Italien

558.-

Herlig duft af modne kirsebær, læder, kaffe, lakrids, cedertræ og vanilje. Smagen er fyldig til kraftig og dejlig cremet i strukturen. En vin til stjernestunderne i det bedste selskab og den bedste gastronomi. Gerne til vildt eller en god bøf med svampesauce. Drue: 100 % Sangiovese Grosso



Barolo Ginestra DOCG, 2012, Diego Conterno, Piemonte, Italien

558.-

Enkeltmarksvin i verdensklasse. Flot rubinrød, med granatrøde toner. Meget rig duft, klassiske noter af violer, roser, læder og lakrids. En meget stor Barolo, som forener elegance og fylde, med en fabelagtig struktur og eftersmag. Drue: 100 % Nebbiolo



Amarone della Bolla Giare Riserva 2011, Valpantena, Tezza, Italien

695.-

Enkeltmarks Amarone i særklasse.

Nærmest sort farve. Vinen damper af moden, solfyldt, og frugtmættet duft af svesker, kaffe & chokoladenoter. Smagen er meget rig, fed, cremet og de 16,8 % alkohol fornægter sig bestemt ikke. Et must for Amarone elskere. Lavt høstudbytte og 36 mdr på fad. *"Vino da meditazione"* Druesorter: Corvina, Rondinella.



Clos du Clocher 2010, Pomerol, Bordeaux, Frankrig.

695.-



Potent og åben stil gør denne Pomerol, en sjov vin at drikke, allerede fra topårgangen 2010. Med rigelig lag af modne sorte kirsebær med modne tanniner, chokolade, lakrids og egetræ. Vinen er buttet, poleret og temmelig høj på alkohol af en BX at være, hele 14,5 %. Lavet af den berømte winemaker Michel Rolland. Druesorter: 70 % Merlot og 30 % Cabernet Franc, 20 mdr på barriques, 50 % nye.



Dessertvine & Hedvine:

Muscat de Rivesaltes, Chateau Rombeau, Frankrig

Pr. gl. 7,5 cl. Pr. fl. 325.-

Meget aromatisk duft af hvide blomster og eksotiske frugtnoter. Smagen er sødmefuld med noter af eksotisk frugt og honning, lang eftersmag med god frugtsyre i eftersmagen. Perfekt til kager, is og frugt.
Drue: 100 % Muscat de Alexandria



Malvasia di Castelnuovu, Terre da Vino, Piemonte, Italien.

Pr. gl. 10 cl. 55.- Pr. fl. 269.-

Flot kirsebærrød farve, med fine små perler. Duften er aromatisk, med noter af roser og røde skovbær. Dejlig sødme som støttes op af god frugtsyre. Vinen holder kun 6,5% alkohol og kan nydes i store slurke. Perfekt til bærdeesserter. Drue: 100 % Malvasia.



Tawny Port, Quinta de La Rosa, Pinhao, Douro, Portugal.

Pr. gl. 5 cl. 55.- Pr. Fl. 355.-

Sød Tawny (teglfarvet) med koncentration af ung mørk frugt. 6 års fadlagring med noter af julekrydderier. Nydes til Oste, mørke chokoladedesserter. Druer: Touriga National, Tourica Franca, Tinta Roriz + andre.



Andre Portvine fra Quinta de la Rosa

White Port - halvtør

Pr. Gl. 5 cl. 60.-

LBV 2013, Ruby - sød

Pr. Gl. 5 cl. 60.-

10 års Tawny - sød

Pr. Gl. 5 cl. 65.-

20 års Tawny - sød

Pr. Gl. 5 cl. 75.-

Stilarter inden for portvine:

White: Grønne druer, forstærket med alkohol. Ingen fad.

Ruby/Rød: Ruby reserve (2 års fad) , LBV (Late Botlede Vintage ,4års Fad), Vintageport(Topvin, 2års fad)

Tawny/Teglfarvet: Tawny(6års fad), 10, 20, 30, 40 års, Colheitas(Enkeltårngange)



Autentisk vinoplevelse fra Spanien:

Sherry, Bodegas Hidalgo, Spanien, Spanien

Manzanilla - Knastør

Pr. Gl. 5 cl. 55.-

Ammontillado – Tør

Pr. Gl. 5 cl. 60.-

Oloroso – Tør

Pr. Gl. 5 cl. 60.-

Moscatel Solera – Sød

Pr. Gl. 5 cl. 55.-

Pedro Ximenez solera - Meget sød

Pr. Gl. 5 cl 65.-

En ekstrem rig og uhyre kompleks PX- Sherry. Mørk Rav farvet og dufter af nødder, tørrede frugter og kanel. Smagen er meget sød, krydret smag og passer til chokolade, nøddedesserter, tørrede frugter eller som meditationsvin. Druer: 100 % Pedro Ximenez.

