

P O R T V I N

Fonseca

Fonseca Guimaraens ble grunnlagt av Manuel Pedro Guimaraens i 1822. Gjennom årene har firmaet vokst og blitt en av de mest anerkjente portvinhus og er det eneste portvinshuset med fire årganger med 100 poeng. De lager sin portvin kun på druer fra egne vinmarker. De har imidlertid beholdt tradisjoner som tråkking av druer, fordi man ikke har funnet noen metoder som kan erstatte foten fullt ut. Deres Vintage Port er kjent for sin saftige fruktighet som utvikler stor rikdom og kompleksitet med alderen.

VÅRE PORTVINER FRA FONSECA:

Fonseca Bin No 27

Rustrød farge. Aroma av røde bær, sjokolade og treverk. I munnen er den fyldig med søt smak av rosiner og mørk frukt. Fin balanse og lang finish. Lagret fire år på fat.

 Anbefalt til kaker, dessert, sjokolade og avec.

ALKOHOL: 20%.

DRUER: Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Amarela.

kr. 79,- (4 cl)

Fonseca 10 Yo Tawny

Utviklet rustrød i fargen, med en kompleks duft av tørkede frukter som rosiner og aprikoser. Vinen har kompleksitet og sødme i munnen, med smak av tørkede frukter, nøtter og karamell.

 Anbefalt til kaker, dessert, sjokolade og avec.

ALKOHOL: 20%.

DRUER: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Tinta Amarela.

kr. 89,- (4 cl)



Fonseca Guimaraens Vintage

God farge og dybde med noe utvikling. Aromaer av mørke bær som solbær, krydder og eik. Fyldig og kompleks vin med god tanninstruktur. Lang ettersmak av nøtter, marsipan og frukt.

 Anbefalt til kaker, dessert, sjokolade og avec.

ALKOHOL: 20,5%.

DRUER: Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Amarela.

kr. 120,- (4 cl)



GRAFISK UTFORMING NINA AKERSVEEN. TRYKK ERIK TANCHE NILSSEN AS.
FOTO SCANSTOCKPHOTO.



*Hvis du kunne velge mellom
å være slank, vakker og rik
resten av livet eller å drikke vin
hver dag, hva ville du valgt?*

Rødvin, hvitvin eller rosévin?

KAST LOSS
RISØR

ITALIA – TOSCANA

Villa Silvia Tuseany

Klar lys gul med grønt delikat skjær. Dufter av modne epler, pære og steinfrukter. Vinen er fyldig og frisk med god balanse mellom frukt og syre. Ingen opphold på eikefat.

🍷 Passer til fisk og skalldyr, sushi, lyst kjøtt, salater, antipasti, pastaretter, milde oster og som aperitiff.

ALKOHOL: 12%

DRUER: 70% Trebbiano Toscano, 15% Malvasia, 15% Chardonnay.

kr. 520,-

*Castello Vieciomaggio Ripa Delle Mandorle*

Stålgul på fargen. Duft av blomster, gule og hvite frukter, fersken, pære og hint av banan. Frisk, fruktig og elegant hvitvin. Temperatur kontrollert fermentering på ståltanker.

🍷 Perfekt som en terrassevin og passer fint til fisk, skalldyr, salater, lyst kjøtt og lette retter.

ALKOHOL: 13%

DRUER: 80% Trebbiano, 20% Sauvignon Blanc.

kr. 568,-

*Lamberti Pinot Grigio*

Lamberti er oppkalt etter en av Veronas eldste og mest noble familier.

Vinhuset ble til i 1964 i Cavion i Verona og produserte den gang kun Bardolino Classico. I dag er Lamberti en av de største vinhusene i Verona, og kjent verden rundt.

ITALIA
VENETO

En klar, lys grønn gul farget vin som er lagd på 100% Pinot Grigio. Dufter av sitrus, eple, litt krydder og urter. På tungen oppleves den som ren, og med umiddelbar preg av eple, sitrus og noe hint av krydder.

🍷 Passer godt alene, eller i selskap med sjømat, salater og hvitt kjøtt.

🌿 ØKOLOGISK.

ALKOHOL: 12%

DRUER: 100% Pinot Grigio.

kr. 495,- (glass kr. 98,-)

La Cappuccina Soave

Blekgul på fargen. Duft av eksotiske frukter som ananas og pasjonsfrukt. Frisk og fruktig på smak med en elegant avslutning. Frisk hvit vin med mye frukt.

🍷 Ideell til apéritif og til enkle fisk- og skalldyrretter, eller til kyllingretter.

ALKOHOL: 12%.

DRUER: 100% Garganega.

kr. 578,-



INN H O L D

HVITE VINER 2-13

ITALIA – SPANIA – FRANKRIKE – USA – TYSKLAND

ROSÉ VINER 14-15

ITALIA – FRANKRIKE

RØDE VINER 16-25

FRANKRIKE – PORTUGAL – ITALIA – SPANIA – USA – AUSTRALIA

BOBLER 26

FRANKRIKE – ITALIA

DESSERTVINER 27-28

SHERRY – MARSALA – PORTVIN

VÅRE VINER PÅ GLASS

HVITE

Lamberti Pinot Grigiokr. 98,-

Essence Rieslingkr. 98,-

André Dezat Sancerrekr. 139,-

Long-Depaquit Chabliskr. 139,-

**RØDE**

Vidigal Porta 6kr. 98,-

Côtes du Rhônekr. 110,-

Lavignone Barbera d'Astikr. 120,-

Mabis-Biscardi Ripassokr. 120,-

**ROSÉ**

Nuit d'Arbreskr. 98,-

**BOBLER**

Bolla Prosecco Extra Drykr. 105,-



S P A N I A

Candidato Viura CASTILLA

Klar strågul farge med grønne toner. Aromaer av eple, grapefrukt, blomster, brødbakst. Ueiket. Myk, men frisk inngang, lettdrikkelig og god munnfølelse og bra balanse. 50hl/ha utbytte som er lavt. Produsert på ståltanker, naturgjær.

🍷 Passer som "drikkevin" og til sjømat, hvitt kjøtt og pasta.

ALKOHOL: 11,5%. **DRUER:** 100% Viura.

kr. 495,-

Castro Regio GALICIA

Lys gul-grønn farge. Frisk og fruktig spansk hvitvin med undertoner av lime og melon. Middels fyldig. Tradisjonell temperaturkontrollert vinifkasjon på ståltanker.

🍷 Passer til fisk, sjømat, pastasalater eller gjerne alene.

ALKOHOL: 11%.

DRUER: 80% Palomino, 10% Verdejo og 10% Sauvignon Blanc.

kr. 495,-

Finea Montepedroso Verdejo
RUEDA

Lys, klar strågul farge med grønt skjær. Her dufter det friskt av aprikos, grønne epler, mineral, hvit blomst. I munnen er den frisk, snill og myk, men samtidig rik og lang, rundet av med en lang avslutning.

🍷 Passer som "drikkevin", til sjømat og hvitt kjøtt.

ALKOHOL: 12,5%. **DRUER:** 100% Verdejo.

kr. 580,-

Vionta Albariño RIAS-BAIXAS

Blek gul i fargen, med hint av gull og grønt. På nesen finner vi frukt aromaer, noe tropisk, grønt eple, banan og melon. Myk på ganen, med en god syre. Lang finish, aromatisk, lett bittersøt, klassisk karakteristisk for Albariño.

🍷 Passer til retter av skaldyr og fisk.

ALKOHOL: 13%. **DRUER:** 100% Albariño. kr. 590,-



F R A N K R I K E - B U R G U N D

Long-Depaquit

Bichot-familien etablerte seg i Burgund i 1350, og i 1831 kom de inn i vinbransjen da Bernard Bichot etablerte seg som vinmegler i Monthélie ikke langt fra Beaune. Siden 1996 har Alberic Bichot, som er sjette generasjon Bichot, drevet huset.

Flott klassisk chablis med karakterkritiske mineral-, sitrus- og sjødufter. Konsentrert, "småfet" og fyldig i duft og smak. Fruktig og frisk ettersmak.

🍷 Ypperlig til det aller meste av hvit fisk, skaldyr og må prøves til en kremet fiskesuppe.

ALKOHOL: 13%.

DRUER: 100% Chardonnay.

kr. 694,- (glass kr. 139,-)

H U S E T S
C H A B L I S

Regnard

Regnard – etablert allerede i 1860 av Zéphir Régnard. Eies i dag også av Baron Patric de Ladoucette, mannen bak den kjente vinen Baron de L fra Pouilly Fumé i Loire. Deres kjeller finner vi midt i den lille søvnige byen Chablis Regnard lager sine utsøkte viner på den tradisjonelle måten, uten bruk av eikefat. Regnard produserer hele spekteret fra Grand Cru viner til Petite Chablis. Baronen er også eier av det velrenommerte Chablis huset Albert Pic, med eksklusive 1. Cru og Grand Cru marker.

Vinene fra sentral-Burgund kommer fra vinkjelleren som Regnard har i Beaune. Nøkkelordet for de nye vinene fra Regnard er KVALITET, i vinmarken, i vinkjelleren og i flasken!

VÅRE VINER FRA VINHUSET REGNARD:

Chablis Grand Regnard

Lys strågul farge med grønne toner. Aromaer av hvite blomster, sitrus, grape og mineralitet. Smaken er fyldig, rik og velbalansert. Lang, frisk og kompleks ettersmak. Grand Regnard er en spesial cuvée der de bruker utvalgte druer fra sine beste vinmarker i Chablis.

 Anbefalt til fisk og skaldyr, svin og kyllingretter.

ALKOHOL: 12,5%. **DRUER:** 100% Chardonnay.

kr. 849,-



Chablis 1 er Cry Vaillons

Ren, dyp, gul farge. Aromaer med konsentrert duft av ramsalte østers, sjø og mineraler. Smak av modne epler og sitrus, rund og velbalansert. Vinen har stor friskhet og eleganse. Lang og elegant mineralisk ettersmak.

 Anbefales til fisk og skaldyr, svin og kyllingretter.

ALKOHOL: 13%. **DRUER:** 100% Chardonnay.

kr. 970,-



Robert-Denogent Mâcon-Villages “Les Sardines”



Gyllen. Mineraler og sitrus. Preg av sitrus og grønt eple, streif av mineraler i avslutningen.

 Passer til skaldyr, fisk, lyst kjøtt og ost.

ALKOHOL: 13,2%.

DRUER: 100% Chardonnay.

kr. 890,-

Albert Pic Chablis 1 er Cry

Dyp gul farge. Konsentrerte, pikante dufter av hvite blomster, smør- og fløteaktige aromaer. Smaken er fruktig, rund og velbalansert. Lang, rik og elegant avslutning. I vinen brukes de beste druene fra Baron de Ladoucette sine vinmarker i Chablis. Vinen har ikke vært lagret på eik, men har ligget lagret på flaske i fem år før den ble sluppet for salg.

 Denne Premier Cru tas frem til de store fiske- og skaldysmiddager, samt retter med hvitt kjøtt.

ALKOHOL: 13%.

DRUER: 100% Chardonnay.

kr. 1495,-



FRANKRIKE - ALSACE

Hugel

Hugel & Fils – noen av de mest praktfulle hvitviner i Frankrike har sitt opphav i Riquewihr, Alsace. Det er uten tvil de hvite viner Alsace er kjent for. Hugel & Fils er nok det mest berømte og respekterte vinhuset i Alsace, grunnlagt allerede i 1639. Med over 375 år i Alsace og dets viners tjeneste, er det betydelige mengder kunnskap og erfaringer familien sitter inne med.

VÅRE VINER FRA HUGEL:

Gentil

Lys gul. Aromaer med innslag av sitron, blomst, grønne epler og urter. I munnen er den tørr, frisk, krispy, og fin i etter-smaken. Elegant og fin lengde. Bestselger fra Alsace som er en allrounder til mat.

🍷 Vinen smaker godt til aperitiff, tapas, fisk i alle fasonger, tempura, sushi og krydret mat.

ALKOHOL: 12,5%.

DRUER: 14% Gewurztraminer, 2% Muscat, 23% Pinot Gris, 20% Riesling og 41% Sylvaner & Pinot Blanc.

kr. 539,-

*Pinot Blanc Cuvée Les Amours*

Lys strågul farge. Friske aromaer av grønne epler, grape, lime og stikkelsbær. I munnen er den tørr, lett med smak av lime og epler.

🍷 Vinen anbefales til asparges, fisk, sushi og tempura.

ALKOHOL: 12,5%. **DRUER:** 100% Pinot Blanc.

kr. 630,-

*Classie Pinot Gris*

Strågul farge. I aromaene er den myk, elegant fruktig, friskhet med snev av aprikos og røyk. Tørr, rik og moden og har en fyldig og fet munnfølelse. Bra syre, fin harmoni, balanse og lengde. Perfekt matvin.

🍷 Anbefalt til fisk og hvitt kjøtt som kalv og fugl.

ALKOHOL: 13%. **DRUER:** 100% Pinot Gris. kr. 678,-

*Classie Gewürztraminer*

Lys strågul farge. Svært aromatisk, spontant fruktig av lichi, floralt med roseduft og akasie, parfymert. I munnen er den tørr og ren med fin struktur, rik og elegant. Bra lengde. Gewürztraminer slik bare Hugel og Alsace kan.

🍷 Anbefalt til aperitiff, lett krydret orientalsk mat, oster som blåmugg og munster.

ALKOHOL: 13%. **DRUER:** 100% Gewürztraminer. kr. 695,-



André Dezat Sancerre

Fortryllende frisk sitrus- og stikkelsbæraroma med innslag av solbærblader og kalkmineraler. Middels fyldig smak med super, livlig, syrlig fruktintensitet og mineraler. Lang og rik ettersmak.

🍷 Perfekt til grillet eller stekt sjømat med smakfull saus, lett krydrede retter og kremede supper.

ALKOHOL: 13%.

DRUER: 100% Sauvignon Blanc.

kr. 685,- (glass kr. 139,-)



Comte Lafond Sancerre Grand Cuvée

Strågul farge. Stor duft av stikkelsbær, pære, solbærblader, vanilje og rene mineraler. Tørr, rund og kraftig i munnen med gode syrer. Mineralt preg, lang ettersmak. Topp typeriktig vin.

🍷 Anbefales som aperitiff, til fisk, skalldyr og kylling.

ALKOHOL: 12,5%.

DRUER: 100% Sauvignon Blanc.

kr. 970,-



Château De Nozet – Baron De L

Fargen er skinnende strågul. Duft av røkpregede Sauvignon Blanc. druer, stor, mektig og intens. Konsentrasjon, fylde og strålende syre gjør at vinen sitter lenge i munnen og ikke glemmes med det første. En ikonisk vin!

🍷 Passer utmerket som aperitiff, til kylling, fisk og ost.

ALKOHOL: 12,5%. **DRUER:** 100% Sauvignon Blanc.

kr. 1460,-

Francis Ford Coppola Winery

Hollywoods store mann, Francis Ford Coppola har like mye lidenskap for vin som han har for film, og har drevet med begge deler nesten like lenge. Han kjøpte sin første vingård, Inglenook winery i Napa Valley, i 1975. I 2006 kjøpte Coppola familien den historiske Château Souverain eiendommen i Sonoma County, også i California. De brukte fire år på bygge om, modifisere, utvikle og på å lage det som i dag fremstår som Francis Ford Coppola Winery. De høster stor ære for sine viner, også mye takket den anerkjente og dyktige vinmakeren Corey Beck. For Francis Ford Coppola har vin alltid vært en viktig del av livet, med gode minner og historier helt tilbake til hans barndom, da hans onkler kjøpte vindruer fra California og laget egen vin i kjelleren på sine restauranter i New York. Coppola sier selv han kom til bransjen som en «vinelsker ikke som en vinekspert», dette står som en viktig grunnstein i hans vinarbeide. Vin er til for å kose seg med og skal nytes!

SE OGSÅ VÅRE RØDE COPPOLA-VINER SIDE 24



Francis Ford Coppola Chardonnay

Lys gyllen farge. Fruktig duft med aromaer av ananas, papaya og kaprifoler. På smak er dette en fruktig og frisk vin med smak av epler, pærer og mandariner. En myk vin med god balanse og en crisp avslutning. Chardonnay druer fra Monterey og Mendocino i California. Produksjon på temperaturkontrollerte ståltanker.

🍷 Passer til fisk, skalldyr, salater og lettere kjøttretter med kylling og kalkun eller alene.

ALKOHOL: 13,5%.

DRUER: 100% Chardonnay.

kr. 668,-

Prüm

S.A. Prüm – S.A. Prüms røtter som vingård kan spores tilbake til romertiden, rundt 2000 år i tid. Familien Prüms egen familiehistorie som vindyrker i denne delen av Mosel-dalen går så langt tilbake som til 1156. Vinhuset ble grunnlagt av Sebastian Alois Prüm og her har de produsert vin i ca. 200 år. Raimund Prüm tok over i 1971 har vingården utviklet seg til å bli en av de mest fremgangsrike vinhusene i Mosel. Han har arbeidet tett sammen med sin datter Saskia – som tok over stafettpinnen 1. juli 2017 og bærer gårdens initialer videre: S. A. Prüm = Saskia Andrea Prüm. Vingården inkluderer berømte vinmarker som Wehlener Sonnenuhr og Graacher Himmelreich.

VÅRE VINER FRA PRÜM:

Essence Riesling

Dyp gul farge med grønne toner. Herlig aroma med elementer av blomster, aprikos og fersken. Frisk og fruktig med en behagelig ettersmak. Druene kommer fra spesielt utvalgte vinmarker beliggende i den vakre Moseldalen.

Gjæring kun i ståltanker for å bevare friskhet og fruktighet. Vinen oppbevares på ståltank før tapping på flaske.

🍷 Passer til fisk, skalldyr, orientalsk og sterkt krydret mat. Et perfekt valg til sushi!

ALKOHOL: 11%.
DRUER: 100% Riesling.

kr. 495,- (glass kr. 98,-)



Solitär Riesling Trocken

Dyp gul farge med grønne toner. Tørr med flott friskhet og mineralitet. Intens duft av grønne epler og pærer, med streif av blomster og honning. Smaksrik med en lang, frisk sitruspreget ettersmak. Druene kommer fra spesielt utvalgte vinmarker beliggende i den vakre Moseldalen. Gjæring kun i ståltanker for å bevare friskhet og fruktighet.

🍷 Passer til fisk og skalldyr, asiatisk mat og kalkun. Nydelig også til tradisjonell julemat som ribbe, pinnekjøtt og torsk.

ALKOHOL: 12%.
DRUER: 100% Riesling.

kr. 540,-

Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese

Strågul farge. Konsentrert, fruktig aroma med toner av blomster og mineraler. Vinen er frisk, velbalansert og har en herlig ettersmak. Tradisjonell vinifikasjon. Vinen lagres åtte måneder på fat og modner ytterligere 12 måneder på flaske før lansering.

🍷 Perfekt til lyst kjøtt, oster og desserter.

ALKOHOL: 7,5%.
DRUER: 100% Riesling.

kr. 855,-



Graacher Himmelreich Riesling Spätlese

Strågul farge med grønn kant. Mineralpreget fruktig aroma med fremtredende preg av epler og pære. Frisk og fruktig med fin fylde og elementer av honning. Flott balanse mellom syre og sødme. Spätlese kan først høstes minst syv dager etter den offisielle høststart, og skal ha minimum 76-86 °Oe. Tradisjonell vinifikasjon. Vinen modnes på flaske i tre måneder før salg.

🍷 Passer som aperitiff, til kalde retter eller til desserter.

ALKOHOL: 7%. **DRUER:** 100% Riesling.

kr. 620,-

Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett

Gylden farge. Druetypisk nese med aromaer av modne fersken og aprikoser. Ren og frisk stil med mineralske toner og flott balanse mellom sødme og syre. Meget lang ettersmak. Wehlener Sonnenuhr har sitt navn fra det gamle soluret høyt opp på fjellveggen i denne berømte vinmarken. Vinen får en mineralsk stil grunnet skifer jordsmonnet i de bratte vinmarkene hvor de vokser (grå devonskifer).

🍷 Nydelig som aperitiff, til fisk og skalldyr, sushi og annen asiatisk mat og smakfulle oster.

ALKOHOL: 8%.
DRUER: 100% Riesling.

kr. 695,-



ITALIA – BARDOLINO

FRANKRIKE

HUSETS ROSÉ VIN

Nuit D'Arbres

Lys rosa på farge. Aromaer av jordbær og blomster. I munnen røde bær og frukt. En vellaget vin som er innsigende og leskende.

🍷 Passer utmerket som aperitiff. Prøv den også til lette retter av skaldyr og lyst kjøtt som kylling og svin. Fint følge også til salater og andre ikke for smaksrike vegetarretter.

ALKOHOL: 12%. **DRUER:** 100% Cinsault.

kr. 495,- (glass kr. 98,-)

LANGUEDOC - ROUSSILLON



Santi Infinito Rosé

Lys rosa på farge. På nese, intens, elegant og flotte aromaer av modne druer og delikate hint av kirsebær og granateple. På smak, balansert og velsmakende med stor friskhet og fruktighet. Deler av vinen gjennomgår en malolaktisk fermentering.

🍷 Anbefales til retter som hors d'oeuvres, lettere forretter eller velsmakende retter basert på fisk (supper, buljonger, stuinger) og hvitt kjøtt.

ALKOHOL: 11,5%.

DRUER: 60% Grenache, 30% Cinsault, 5% Molinara.

kr. 548,-


FRANKRIKE
COTEAUX
DE BÉZIERS

Le Bijou De Sophie
Valrose Rosé

Lys, lakserosa farge. Duft av røde sommerbær som jordbær og bringebær, men også hvite blomster. Middels fyldig smak med frisk og fruktig karakter. Lett citrus preg og bløte tanniner gjør den også god til mat. Laget av druer fra selekterte vinmarker med snittalder på 30 år. Temperaturkontrollert gjæring på ståltanker.

🍷 Det perfekte valget til hvitt kjøtt, fisk, skaldyr, salater og asiatisk cuisine.

ALKOHOL: 13,5%.

DRUER: 34% Cinsault, 38% Grenache, 28% Syrah.

kr. 580,-



Vidal-Fleury

J. Vidal-Fleury ble etablert som produsent og eier av vinmarker i Côte Rôtie i 1781, og er i dag den eldste vinprodusenten i Rhone-dalen. All rødvin og utvalgte hvitvin lagres i dag på eikefat og tønner, i en helt ny vinkjeller, beliggende under granittjordsmonnet. Etienne Guigal arbeidet hos Vidal-Fleury i 22 år før han i 1946 etablerte seg på egen hånd. I 1976 døde Joseph Vidal-Fleury, og noen år senere kjøpte den tidligere ansatte og meget dyktige Guigal sin læremesters hus. J. Vidal-Fleury og Guigal drives i dag som to selvstendige produsenter.

VÅRE VINER FRA VIDAL-FLEURY:



Côtes Du Rhône

Granittred i fargen. Duft av krydder og røde frukter. Rund og kraftig i smaken. Varm og fyldig vin med lang aromatisk intensitet i avslutningen. Vinen har hatt et opphold på fire måneder på store franske eikefat, men gir liten eller ingen eikesmak på vinen.

Allroundvin som passer til storfe, svin og kylling.

ALKOHOL: 13%.
DRUER: 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourverde.

kr. 552,- (glass kr. 110,-)

Crôzes Hermitage

Dyp granittred farge med en tydelig duft av bringebær, solbær og krydder. Kompleks og strukturert, rund pga. sitt opphold på eik. I smaken finner man pepper og moden frukt, med hint av eik. Lang avslutning. 6-8 måneder på store franske eikefat.

Anbefalt til lam, storfe, vilt og til oster.

ALKOHOL: 13%. **DRUER:** 100% Syrah.

kr. 720,-



Vidigal Porta 6

Vinmaker Antonio Mendez Lopez kjøpte seg inn i Vidigal midt på nittitallet. Da hadde han bodd 26 år i Danmark og importert Vidigal-vinene til Danmark selv. I 2004 kjøpte norske Red & White resten og ble partner med Antonio. Herfra har Vidigal vært Portugals raskest voksende vinprodusent. 97% av vinen eksporteres.

P O R T U G A L



Fruktig, elegant med innslag av plommer og røde frukter. Druepreget, rund og saftig, rik frukt med behagelig krydder.

Passer til nær sagt alle kjøttretter, gjerne røkt eller grillet, samt pasta, tapas og ost.

ALKOHOL: 13,5%.
DRUER: 50% Tinta Roriz, 40% Castelão, 10% Touriga Nacional.

kr. 495,- (glass kr. 98,-)

Chateauneuf Du Pape

Dyp karmosinrød farge. Kompleks aroma med mye krydder og moden frukt. I munnen finner vi en vin med mye kraft og god struktur og myke tanniner. Lang avslutning med hint av kanel og modne plommer. Vinen tilbringer 12 måneder på eik.

Anbefalt til storfe, lam og vilt.

ALKOHOL: 14,5%. **DRUER:** 50% Grenache, 20% Syrah, 20% Cincault, 10% Mourverde.

kr. 980,-



Côte-Rôtie Brune Et Blonde

Dyp mørk rødfarge. Bringebær og eikepreg i duften med hint av vanilje. Fyldig smak med preg av krydder og modne mørke bær. Moderate tanniner med lang fruktig avslutning, noe hint av tobakk. Elegant vin. 24 måneder på fransk eik.

Anbefalt til storfe, lam og vilt.

ALKOHOL: 13%. **DRUER:** 95% Syrah, 5% Viognier.

kr. 1350,-

Castello Vicchiomaggio

Castello Vicchiomaggio ligger i Greve i Chianti-Toscana, selve slottet har mer enn 1000 års historie tilbake I tid. Gården dekker 140 hektar, hvorav 33 er vingårder, 10 er oliventrær og resten er park. Blant drue variantene er den mest fremtredende Sangiovese, som er den grunnleggende druen til Chianti Classico, men det finnes også andre opprinnelige druer som Canaiolo og Colorino, samt to internasjonale varianter som er Merlot og Cabernet Sauvignon. Sistnevnte er spesielt brukt til produksjon av de berømte IGT-sertifiserte røde vinene. I 1964 kjøpte Federico Matta Castello Vicchiomaggio og i 1970 tok sønnen John Matta over etter å ha fullført Viticulture College I Alba. Castello Viccghiomaggio er i dag drevet av hele familien med John Matta i spissen, John har blitt kåret til Wine Maker of the year i 1997, 2002, 2005 og 2010.

VÅRE VINER FRA CASTELLO VICCHIOMAGGIO:

Ripa Delle Mandorle

Klar rød farge. Intens aroma av røde bær og krydder med innslag av plommer og vanilje. Tørr med en myk og velbalansert avslutning. Håndplukkede druer. Gjæring på ståltanker i 5-8 dager. Sangiovese lagres i 50 hl. eikefat og Cabernet Sauvignon på 225 l. eikefat, begge i seks måneder før tapping på flaske. Deretter to måneder i flaske før salg.

🍷 Passer fint til pasta, pizza lyst kjøtt og lette retter av lam.

ALKOHOL: 13,5%.
DRUER: 75% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon.

kr. 552,-

San Jacopo Chianti Classico

Dyp rubinrød farge. Fruktig duft med hint av modene kirsebær. Smak med hint også her av kirsebær, myke tanniner og en lang tilfredsstillende ettersmak. Håndplukkede druer. Gjæring på ståltanker i 8-10 dager. Modnes i åtte måneder på store 25-50 HL franske eikefat og ytterligere fire måneder på flaske før salg.

🍷 Passer godt til kjøttretter, pizza og pasta.

ALKOHOL: 13,5%. **DRUER:** 75% Sangiovese.

kr. 620,-



Chianti Classico Riserva “Augustino Petri”

Dyp rød farge. Lett fatpreget aroma med innslag av mørke bær og tørket frukt. Fint utviklet smak med preg av mørke bær og vanilje. Håndplukkede druer. Gjæring 8-10 dager i små ståltanker. Vinen modnes først syv måneder på 225l. brukte franske eikefat, deretter åtte måneder på større 25 hl eikefat. Fire måneder på flaske før salg.

🍷 Passer til retter av rødt kjøtt, vilt og ost.

ALKOHOL: 13,5%.
DRUER: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.

kr. 690,-

Chianti Classico Gran Selezione La Prima

Rubinrød farge med mursteinsrøde undertoner. Duft med aroma av kirsebær og modne frukter. Ekstremt elegant smak, ikke overveldende, tanninrik, bløt, elegant og avrundet ettersmak. Håndplukkede druer. Gjæring i små ståltanker i 15 dager. Deretter modning i 18 måneder på franske eikefat og åtte måneder på flaske før salg.

🍷 Passer til retter med rødt kjøtt og til ost.

ALKOHOL: 14%. **DRUER:** 90% Sangiovese, 10% Merlot.

kr. 995,-



ITALIA - PIEMONTE

Giovanni Manzone

Manzone – er av det ypperste man finner i Piemonte. Deres viner er av udiskutabel kvalitet. Eiendommen ligger i Castelletto, innenfor landsbygrensene til Monforte d'Alba. Her har de viktige marker som "Le Gramolere", "Bricat", "Casteletto" og "La Serra". Alt arbeid utføres av familien, herunder alle fasene i vinmakingen.

VÅRE VINER FRA MANZONE:



Barbera D'Alba Superiore "La Serra"

Mørk rød farge med stor kjerne. Rene aromaer av rød frukt, mørke kirsebær og bjørnebær, krydder og tobakk. I munnen er den først fruktig, frisk og intens. Balansert, fyldig og konsentrert. Lang ettersmak og myke tanniner i finish. Håndplukket, lavt utbytte. 16 måneder på eik og 12 måneder på flaske. Vinen er ufiltrert og uklaret.

Passer til hvitt kjøtt, storfe, vilt og pasta.

ALKOHOL: 14%. **DRUER:** 100% Barbera.

kr. 745,-

Barolo "Le Gramolere"

Klar lys farge med lukt av modne kirsebær, rød blomst og sedertre. Fyldig balansert smak, konsentrert med flotte tanniner.

Passer bra til storfe, lam og kraftige viltretter.

ALKOHOL: 14,5%.
DRUER: 100% Nebbiolo.

kr. 1095,-

Enda en fra Piemonte

Pico Maccario ligger i hjertet av Barbera d'Asti DOCG i Piemonte og har 70 hektar med vinmarker i ett stykke. Fra begynnelsen i 1997, har brødrene Maccario valgt moderne produksjonsmetoder, både på grunn av deres personlige smak og vingårdens unge alder. Rosen har vært deres symbol siden starten. 4500 rosebusker, én ved starten av hver rad drueplanter, røper truende plantesykdommer før de får sjansen til å gjøre skade. Samtidig skaper de en vakker turopplevelse gjennom vinmarkene.



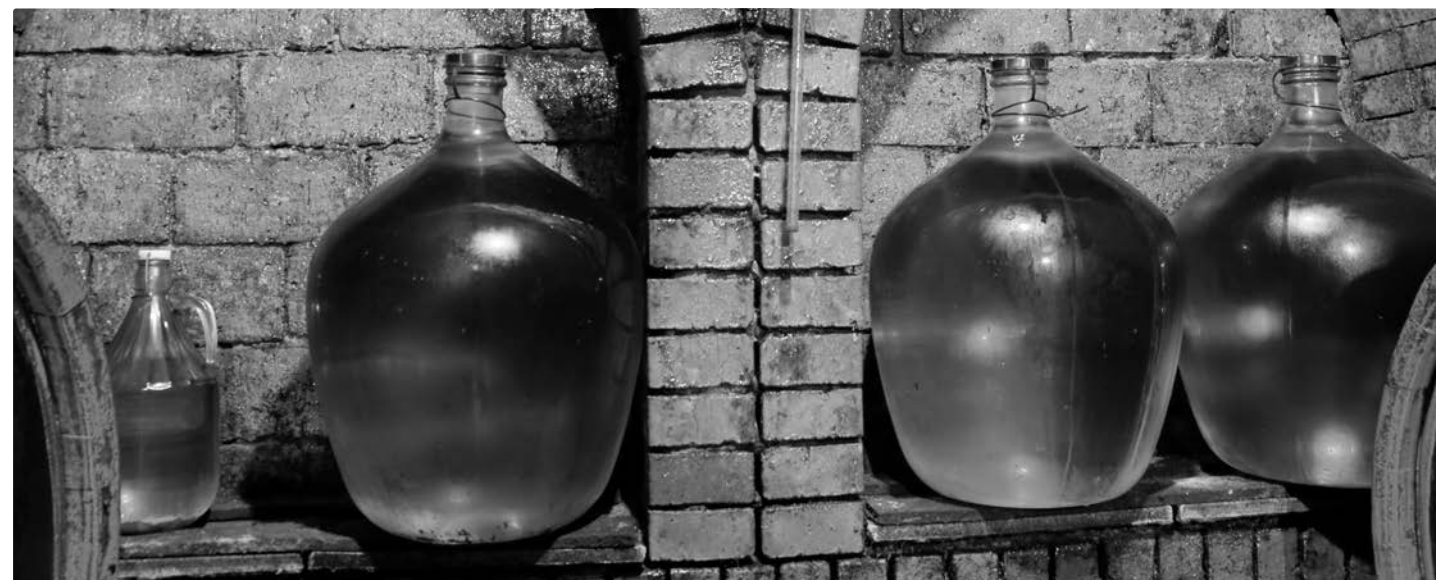
Lavignone Barbera D'Asti

Svært saftig fruktighet, avstemt syrefriskhet og moderat tannin. Aromaer av friske kirsebær, bringebær og et snev av fiol. Livlig, elegant barbera uten eikepreg.

Passer til hvit fisk med smaksrikt garnityr, svinekjøtt, kalv, kylling og kalkun, eller til lette retter av rødt kjøtt, samt faste oster. God og leskende alene.

ALKOHOL: 13,5%. **DRUER:** 100% Barbera.

kr. 596,- (glass kr. 120,-)



ITALIA - VENETO

VÅR RIPASSO

Mabis-Biscardi Ripasso Valpolicella

Dyp, tett, mørk rød farge. I aromaer finner vi mye rød bærfrukt, hint av mandler. Rik og korrekt og ren fruktkarakter. Velbalansert, med struktur, konsentrasjon og syrlighet. Håndplukket, fra ca 20-30 år gamle vinstokker, ca 100hl/ha utbytte. 80% av vinen i 12 måneder på gamle slavonske fat.

Passer til retter basert på oksekjøtt, lam, vilt, svin og oster.

ALKOHOL: 13,5%.
DRUER: Corvina, Rondinella, Molinara.

kr. 596,- (glass kr. 120,-)



SPANIA – RIOJA

Baron De Ley

Baron de Ley – ble grunnlagt i 1985 av en liten gruppe av prestisjetunge Rioja fagfolk som bestemte seg for å lage et prosjekt som var unik på den tiden i Denominación de Origen Calificada Rioja; en vingård etter Châteaux-modellen med egne vinmarker.

Geografisk ligger Baron de Ley innenfor grensene av Mendavia, på den venstre bredden av elven Ebro.

Det er et eksepsjonelt sted for dyrking av vindruer på grunn av sine klimatiske forhold og karakteristikkene av jordsmonnet, hvor 90 hektar med vinstokker ble plantet. Eiendommen med et gammelt kloster fra 1500-tallet som ramme, er nå renoverert til representasjonsbolig og deres produksjonsfasiliteter er splitter nye.

VÅRE VINER FRA BARON DE LEY:

Graciano

Klar kirsebærrød farge med god dybde og blålige nyanser. Rips og røde bærfrukt-aromaer med hint av vanilje og mineraler. Intense smaker og godt integrerte tanniner. Lang, forfriskende finish med god balanse. 12 måneders lagring på amerikanske eiketønner før filtrering og tapping på flaske.

🍷 Passer til retter av and og rødt kjøtt.

ALKOHOL: 13,5%.

DRUER: 100% Graciano.

kr. 595,-



Grand Reserva

Rubinrød med hint av murstein. Duft med stor aromatisk intensitet med moden frukt, godt integrert eik og balsamisk aroma fra fatet. Smaken er rund og balansert med silkeaktig tanniner, men fortsatt frisk og livlig. Ettersmaken er lang, med hint av ristet tre og tørket frukt. Hovedsakelig laget med Tempranillo druer fra Baron de Leys Cenicero vingårder. Her er gir det Atlantiske klimaet og et meget lavt utbytte i vinmarken perfekte druer for denne stilen av vin. Lagring: Følger de mest klassiske konseptene i Rioja vin. Denne Gran Reservaen har 24 måneder i 50% amerikansk og 50% franske eiketønner og ytterligere tre år i flasken før salg.

🍷 Passer til elegante retter av rødt kjøtt, vilt, lam og ost.

ALKOHOL: 13,5%.

DRUER: 90% Tempranillo, 10% andre druer.

kr. 689,-



Finea Monestario

Intens, dyp rødfarge. Aromaer av mørke frukter, kaffe, kanel og krydder. Sedertre, muskat og mineralske toner. Fylldig og myk i munnen, med en flott balanse mellom frukt og eik. Lang ettersmak. Lagret 18 måneder på nye franske eikefat for deretter å lagres seks måneder på 10.000 liters franske eikefoudres».

🍷 Passer perfekt til lammeretter og oksekjøtt.

ALKOHOL: 14%.

DRUER: 80% Tempranillo, 20% andre druer.

kr. 765,-



Siete Viñas Reserva

Dyp lilla farge. Nese av modne bæraromaer samt hint av fioler, roser, krydder og eik. Flott balansert i munnen. Moden frukt hele veien med flott kompleksitet. Velintegrerte tanniner og en lang avslutning. Lagres tre år på eikefat og ett år på franske «foudres» 10.000 liters eiketønner.

🍷 Perfekt til lam, retter av mørkt kjøtt og vilt.

ALKOHOL: 14,5%.

DRUER: 55% Tempranillo, 15% Graciano, 15% Garnacha, 7% Mazuelo, 5% Viura, 2% Malvasia, 1% White Garnacha.

kr. 887,-



USA – CALIFORNIA

RØDE VINER FRA COPPOLA WINERY:

Diamond Collection Zinfandel

Mørk fiolett og magentarød farge. Duft med preg av bjørnebær, bringebær og kryddertoner. Smaker av mørke plommer, kirsebær, jordbær, litt pepper og eik. En kompleks, aromatisk, rik Zinfandel med personlighet, god balanse. Strukturert med tanniner. Zinfandel fra flere forskjellige appellasjoner slik at man oppnår en vin med større kompleksitet.

🍷 Passer til retter av rødt kjøtt, spareribs og som BBQ-vin.

ALKOHOL: 13,5%.

DRUER: 79% Zinfandel, 21% Petite Sirah.

kr. 679,-



Vendetta Cabernet Malbec

Mørk rubin rød farge. Duft av lavendel, lær og grafitt, aromaer av solbær, kirsebær, og ville bringebær. Fruktig smak med et krydret preg med toner av pepper og ristet tre. God munnfølelse med integrerte tanniner. Konsentrert, men likevel elegant. Lagret 12 mnd. i fransk eik – 60% ny og 40% 1-2 år gammel.

🍷 Passer til pasta med fylldige sauser og til saftige biffer.

ALKOHOL: 13,5%.

DRUER: 66% Cabernet Sauvignon, 34% Malbec.

kr. 840,-



Director's Cut Cabernet Sauvignon

Dyp rød farge. Aromaer kirsebær, solbær, noter av lavendel, og et bredt spekter av krydder og ristet eik. Rik, kompleks og strukturert smak med solide tanniner, dyp, lagvis fruktkarakter. Lagret 13 måneder på eik med 40% ny og 60% 1-2 år gammel fransk eik.

🍷 Passer til retter av rødt kjøtt (gjærne grillet), storfilt og modne oster.

ALKOHOL: 13,5%.

DRUER: 690% Cabernet Sauvignon, 4% Malbec, 3% Merlot, 3% Petit Verdot.

kr. 875,-



AUSTRALIA RIVERLANDS

Flavabom Vine-Dried Shiraz

Mørk blekk-rød med lilla fargetone. Duft av modne svarte frukter, morbær og bjørnebær med røykfylt fransk eik krydder. Strukturert og fyldig, smaker av bjørnebær og frukt kake, samt krydder. Myke tanniner gir en lang munnfølelse, integrert og langvarig. Vinbusk-tørkede-druer – druene henger på busken til de er «overmodne». Lagring på brukte franske eikefat.

🍷 Passer til grillede biffer og Smoky BBQ ribs.

ALKOHOL: 15,5%. **DRUER:** 100% Shiraz.

kr. 696,-



BOBLER

André Delorme
Cremant De
Bourgogne Ice

Lys grønn gul farge. Aroma med preg av blomster, sitrus og epler. Ung og kremet smak med hint av sitrus og epler. Tradisjonell produksjonsmetode med lagring i 18 måneder på bunnfall.



FRANKRIKE
BURGUND

Passer som en ren drikkevin eller til desserter basert på frukt og bær.

ALKOHOL: 12%.
DRUER: 31% Pinot Noir, 29% Chardonnay, 20% Gamay, 20% Algoté.

kr. 595,-

Bolla Prosecco
Extra Dry

Strågul på farge. Delikate bobler. God friskhet og fin lengde.

Fin til aperitiff. Prøv den også til slanke fisk, skalldyr, svin og kylling-/ kalkunretter.

ALKOHOL: 11%.
DRUER: 100% Glera. ITALIA

kr. 520,- (glass kr. 105,-)



Ayala Brut Majeur

Lys gyllen farge. På duft finner vi aromaer av sitrus, blomster og hvite frukter. Velbalansert finesse og kompleksitet. Fruktig og frisk på smak med lang avslutning.

Passer til aperitiff, hummer, krabbe og laks. Til biff carpaccio, hvitt kjøtt og myke blåmugg- oster.

ALKOHOL: 12%.
DRUER: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay 20%, Pinot Meunier.

kr. 890,-



FRANKRIKE CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée

Gyllen strågul farge. Duft av moden frukt og krydrede aromaer. Kraftig smak av moden frukt i retning pære og eple samt hint av valnøtter. Vinen har stor modenhet, rundhet, fylde, kompleksitet og meget lang ettersmak. Lagres minimum tre år på bunnfallet.

Anbefales til hummer, krabbe, østers, grillet fisk, sushi/sashimi, kalv, hvitt kjøtt/kylling, asparges med hollandaise, sopp, oster som brie, chaource og boursalt samt desserter basert på frukt/bær.

ALKOHOL: 12%. **DRUER:** 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier.

kr. 1050,-



FRANKRIKE CHAMPAGNE

DESSERTVIN

Carlo Pellegrino
Marsala Garibaldi
Dolce

Dyp ravgul farge. På duft er den intens med noe hint av eik. to år på eik og fire måneder på flaske før den slippes for salg.

Obligatorisk til tiramisu, alle krembaserte desserter, oster som blåmugg og til nøtter.

ALKOHOL: 18%.
DRUER: 50% Grillo, 50% Catarratto.

kr. 69,- (4 cl)

MARSALA



Pedro Ximenes
Triana

Mørk mahognyfarge. Søte, modne aromaer av svsker, plommer og rosiner. I munnen er den søt og fyldig. Tykk rosin og fikenfinish som sitter lenge. 90 hl/ha utbytte, håndplukket fra 30 år gamle vinstokker. Tradisjonell vinifikasjon i vannavkjølte ståltanker. Seks års gjennomsnittlig fatlagring i solerasystem.

Passer til desserter, kaker og oster.

ALKOHOL: 17%.
DRUER: 100% Pedro Ximenes.

kr. 75,- (4 cl)

SHERRY

