**Mousserende vine**

**Frankrig**

**NV Crepaux-Courtois, Blanc de Blancs****Glas 0,1L 125,- 770,-**

*Base 2018- ligget på gærresterne i hele 7 år(!), brioche- og de øvrige brødnoter giver champagnen en større tilstedeværelse og en komplementerer friskheden helt formidabelt*

**NV Guy de Forez, Tradition Glas 0,1L 115,- 680,-**

*Ren Pinot Noir fra Les Riceys i det sydligste Champagne. Champagnen viser nogle fine røde frugter, og terroiren gør det hele lidt mere subtilt end kraftfuldt, som Pinot Noir i Champagne ellers godt kan blive. Grundet champagnen ikke gennemgår den malolaktisk gæring, vil man opleve en dejlig frisk æblet syre*

***Druer:*** *Pinot Noir* ***Dosage:*** *9 g/l.* ***Førstegæring i:*** *Ståltanke*

**2016 Claude Cazals, Millésime 990,-**

*Ren Chardonnay fra de to Grand Cru byer Oger og Le Mesnil-sur-Oger. Champagnen har ligget på gærresterne i 9 år, hvilket er en lille smule mere end de 3 år, som er mindstekravet for en årgangschampagne. Det har betydet champagnen har fået en lækker rund krop.*

***Druer:*** *Chardonnay* ***Dosage:*** *4 g/l.* ***Førstegæring i:*** *Ståltanke*

**NV Bruno Paillard, Première Cuvée 1200,-**

*Bruno Paillard ville lave gastronomiske champagner, der skulle gå fantastisk til mad – det er lykkedes så godt, at han nu er at finde på over 200 Michelin-restauranter rundt omkring i verden inkl. nogle af de bedste her i landet. Champagnen er lavet på solera metoden, som blev startet i 1985(!) – hvilket betyder, at champagnen har en fantastisk krop og struktur kombineret med en flot syre, som kommer fra basen. Derudover har champagnen måske nogle af de flotteste bobler.*

***Druer:*** *45% Pinot Noir, 33% Chardonnay og 22% Meunier* ***Dosage:*** *5 g/l.* ***Førstegæring i:*** *Ståltanke og egetræstønder*

**NV Gaspard Brochet, Lion "Pinot Noir", Tome III 1600,-**

*Gaspard fik i 2017 lov til at lave sin egen champagne af faren, hvilket viste sig at være en utrolig god idé. Gaspard har nu overtaget familieforetagendet Vincent Brochet, men laver stadig sin egne champagner – og gudskelov for det! Denne enkeltmarkschampagne er fra marken Le Mont Benoit i Villers aux Noeuds i det nordlige Champagne. Det er en moderne champagne, som giver dig flot intensitet og struktur. Den tåler lang tid i glasset og en højere temperatur, som blot vil vise nye og u opdagede sider af det her mesterværk.*

***Druer:*** *Pinot Noir* ***Dosage:*** *2 g/l.* ***Førstegæring i:*** *Egetræstønder*

**2018 Les Grandes Voyettes**, **Rousseaux-Batteux** **1100,-**

*En fantastisk enkeltmarkschampagne fra en af de dygtigste producenter i Grand Cru byen Verzenay. Pinot Noiren er plantet helt tilbage i 1953, hvilket betyder en fantastisk karakter fyldt juice. Champagnen er lagret på egetræstønder, som giver en dejlig dimension til en i forvejen dejlig struktureret vin. Der er desværre kun lavet 1.615 flasker – så staldtippet er; udnyt den sjældne mulighed!*

***Druer:*** *Pinot Noir og Chardonnay* ***Dosage:*** *2-3 g/l.* ***Førstegæring i:*** *Egetræstønder*

**NV Champagne Blanc de Noirs, Robert Barbichon, Côte des Bar 810,-**

*88% Pinot Noir, 12% Pinot Menieur*

*Intens med flot mineralitet og indtagende noter af moden frugt, fin syre og en toasted eftersmag.*

**2007 Comtes de Champagne, Taittinger, Reims 2450,-**

*100% Blanc de Blanc*

*Rosa grape, citrus, hvide blomster, slank, stilren og med meget flot balance.*

**2006 Dream Vintage Brut, Grand Cru de Mesnil, Andre Clouet 1120,-**

*100% Chardonnay*

*Cremet og frisk med noter af citrus, grønne æbler, urter og mineraler.*

**Spanien**

**NV Cava Brut Bellisco, Penedes Glas 0,10 ltr 69,- 320,-**

*Parellada, Macabeo*

*Cavaen har fine vedholdende bobler. Den er sprød med elegant duft og*

*smag af grønne æbler og citrusfrugt*.

**Spørg til vores skattekammervinkort og besøg vores vinrum**

**Da vi har valgt at lave et dynamisk vinkort, der spænder bredt, er det muligt,**

**at enkelte vine kan være udsolgt.**

**Der tages forbehold for ændringer i årgang samt trykfejl.**

**ALKOHOLFRI VIN**

**Hvid**

NV Il Capolavoro – Spanien **250,-**

Går godt med pasta / fisk / salat

**Huset anbefaler**

**Hvidvin**

**2023 Luma Bianco, Cantine Cellaro,** Sicilien, Italien320,-

*60% Catarratto, 40% Viognier*

*Fyldig, frisk og mineralsk med dejlige frugtfulde af ferskner, citrus og let floralsk G*las 0,15 ltr 69,-

**2023 Cuvee V1, Weingut Münzenrieder** Neusiedlersee, Østrig 320,-

*Grüner Veltliner, Chardonnay, Sauvignon Blanc*

*Krydret duft med citrusfrugter og grønne æbler. Saftig, spændstig smag*

*med et strejf af eksotiske noter i den cremede eftersmag.* Glas 0,15 ltr 69,-

*Velegnet til tapas, charcuteri og lette fiskeretter.*

**Rødvin**

**2022 Protocolo Red Organic, Dominio de Eguren**  Tierra Castilla, Spanien 320,-

*Tempranillo*

*Bouqueten er fint koncentreret med knuste røde bær og en anelse vanilje.*

*Smagen er frugtig, moderat fyldig med blød saftig tannin og god finish.* Glas 0,15 ltr 69,-

# **2022 Lifili Primitivo Salento, a6mani,** Apulien, Italien 320,-

*Primitivo* Glas 0,15 ltr 69,-

*Fyldig, blød og rig med runde tanniner og noter af svesker, blomme, rosmarin og vanilje*

**Rosévin**

**2023 Cuvée Rose, Weingut Münzenrieder – Neusiedlersee – Østrig**  320,-

*Zweigelt, Merlot, St. Laurent, CS, CF* Glas 0,15 ltr 69,-

Røde bærblanding, fin frugtbalance, meget forfriskende i ganen, syren er godt integreret

**Hvidvin – lette og aromatiske uden fadlagring**

**Frankrig**

**2015 Domaine du Paternel Blanc Øko** Cassis 495,-

*Marsanne, Clairette, Ugni Blanc og Bourboulinc*

*Vinen byder på en indtagende bouquet af hvide blomster, lidt krydderi,*

*citrus og eksotisk frugt. Smagen er frisk og læskende*

*og har et snert af mineralitet i den fine afslutning.*

**2023 Chardonnay - Plaisir Exotique, Pardon & Fils Languedoc,** Frankrig395,-

*Laves på den samme drue som de stor Bourgognevine. Lækker frisk og afrundet Chardonnay*

*med fin, balanceret mund fylde*

**Østrig**

**2024 Grüner Veltliner Von Stockstal Ecker** Wagram 375,-

*Grüner Veltliner*

*Sprød ren frugt med klassiske noter af hvid peber og grønne urter. Meget aromatisk og*

*fyldig med sitrende syreprofil og læskende finish.*

**2021 Grüner Veltliner Weingut Münzenrieder** Neusiedlersee 325,-

*Grüner Veltliner*

*Friske æbler med et strejf af grøn paprika, mineralsk afslutning med et strejf af citrus.*

**Tyskland**

**2023 Riesling Johannishof, trocken, Knipser** Pfalz 395,-

*Riesling*

*Rank, tør og mineralsk med afbalanceret frugt samt noter af citrus og grønne æbler.*

**HVIDE VINE – fyldige, frugtige med let fadpræg eller sødme**

**Frankrig**

**2022 Chablis 1. Cru Fourchaume, Domaine d'Henri** Bourgogne 670,-

Elegant og solid Chablis med klassisk mineralitet, citrusnoter og stor kompleksitet.

**2016 Riesling 390eme Anniversaire, Trimbach,** Alsace 550,-

*kompleks bouquet af druesødme, eksotisk frugt, mineraler og et strejf af røg.*

*Smagen er tør og intens.*

**2023 Pouilly Fume, Domaine Cédrick Bardin** Loire 420,-

*Sauvignon Blanc*

*Sauvignon aroma med noter af solbærblade, kalk og frisk purløg,*

*medium fylde med klædelig frisk syre og elegant let røget finish.*

**Tyskland**

**2016 Sebastian A, Weingut S.A.Prüm Wehlen** Mosel 380,-

*Riesling – halvtør*

*Flot mineralitet med fyldig syrerig nerve og noter af kandiseret lemon,*

*æbler og et lille eksotisk touch af frugtsødme i eftersmagen.*

**Italien**

**2023 Pinot Grigio, Azienda La Tunella** Colli Orientali del Friuli 435,-

*Pinot Grigio*

*Liflige noter af akacieblomst og hyld, bred nuanceret fylde med krydderurter,*

*hvide blomster og moderat frugtsyre og masser af karakter.*

**Østrig**

**2024 Chardonnay Löss Weingut Josef Fritz** Wagram 420,-

*Chardonnay*

*Eksotiske frugter og god mineralitet, tør, elegant, frugtig og lang eftersmag.*

**Spanien**

**2023 Godello, Bodegas Merayo** Bierzo 365,-

*Godello*

*Rund, kødfuld og frugtig med noter af pærer, citrusfrugt,*

*fine krydrede undertoner og olieret fornemmelse.*

**New Zealand**

**2023 Astrolabe Sauvignon Blanc** Marlborough 420,-

*Sauvignon Blanc*

*Friske stikkelsbær, passionsfrugt og underliggende touch af citrus*

*pakket ind i delikat struktur med en utrolig læskende saftspændt eftersmag.*

**HVIDE VINE – med fad, karakter og/eller dominerende frugtsødme**

**Frankrig**

**2020 Chablis 1. Cru Fourchaume HERITAGE, Domaine d'Henri** Bourgogne 890,-

Mineralsk og frugtfuld med let fylde og noter af citrus, grønne æbler, saltet toner,

nybagt brød og enebær.

**USA**

**2020 Freemark Abbey, St. Helena**  Napa                                     690,-

*Chardonnay*

*Livlig, elegant og let fyldig med noter af brioche, grønne bananer, guava, abrikos, citrus, vanilje, kokos og fersken.*

**Italien**

**2019 Poggio alle Gazze dell Ornellaia** Bolgheri 890,-

*Sauvignon blanc, Vermentino,Viognier, Verdicchio*

*Næsen bærer enestående citrusnoter ledsaget af antydninger af hvide blomster og buksbom.*

*På ganen viser det en fremragende balance mellem friskhed og vedholdenhed,*

*der lukkes i en lang, livlig og mineralsk finish*.

**Østrig**

**2017 Honivogl Smaragd, Hirtzberger** Wachau 1.5l 2300,-

*Grüner Veltliner Mineralsk, modne æbler, appelsin, honning, lang afslutning – stor vin!*

**Rosé**

*.*

**Miraval Rose Côtes de Provence**

*Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle*

*Farven er sart, duften er raffineret. Tør og krydert eftersmag*

*Slottet er ejet af Brad Pitt & Angelina Jolie. Winemaker er Perrin-familien fra Château Beaucastel*

***2022 0,375L kr. 250,- 2022 0,75L kr. 520,-***

***2020 MG 1,5L kr.1080,- 2020 6 L kr. 4400,-***

***2022 Saint M, Ch. Saint-Maur, Cru Classe, Provence*** *550,-*

*Sart laksefarvet rosé, kraftfuld og kompleks duft, der åbner for noter af mango, fersken og citrusfrugter. I munden er den elegant og præget af noter af fersken med flot friskhed og en mundvandsdrivende saltet/kalket afslutning og eftersmag.*

**Rødvin – med lethed, frisk frugt og ingen faddominans**

**Danmark**

**2021 Cabacaro, Domaine Nyballe** Broager 345,-

*Rondo, Cabernet Noir, Castel*

*Stor duft af bær med lidt cedertræ. Dejlig frisk smag af frugt med fine tanniner og lang blød*

*fin eftersmag.*  
 **Østrig**

**2020 Zweigelt Classic Weingut Philipp Grassl** Carnuntum 375,-

*Zweigelt*

*Kraftig duft af kirsebær og blåbær, kølig og krydret smag af mørke kirsebær med stor frugt i afslutningen.*

**Italien**

**2023 Barbera d´Asti, Fiore** Piemonte 345,-

*Fin duft al lyse kirsebær. Elegant smag med god syre.*

*I den frugtige finale er der noter af modne skovbær og kirsebær.*

*En frugtig elegant rødvin, der på grund af sin elegante syre passer særlig godt til pasta, pizza og risotto*

**2022 'FlaVino' Rosso Toscano, La Palazzetta BIO** Montalcino 395,-

Bouqueten er frisk. Frugtig. Noter af røde bær, Smagen er kirsebær. Lokkende. Tanninerne er blide. ***Vores anbefaling til PIZZA***

**RØDVIN – mellemfyldige med mere struktur, syre og evt fadpræg**

**Danmark**

**2018 Trimoro, Domaine Nyballe** Broager 390,-

*Rondo, Regent, Leon Millot, Castel – fadlagret*

*En lækker og fyldig vin der er egnet til kraftfulde og krydrede retter. Duft af modne bær og blomster med en strejf af vanilje. God balance, fin syre og god lang eftersmag.*

**Frankrig**

**2017 Gigondas Domaine Aphillanthes BIO.** Rhone 480,-

*Grenache, Mourvede,*

*fra 65-70 år gamle vinstokke. I næsen solbær, brombær samt nuancer af cigarkasse, saddel læder og engelsk lakrids. Vinen har god fylde og struktur med en lang og dejlig smag af mørk frugt, krydderier og elegance*.

**2016 Alter Ego de Palmer, Chateau Palmer**  Margaux 1650,-

*Cabernet Sauvignon, Merlot*

*Skønne tydelige noter af brombær og ribs, fornemmelsen af mentol, mørk chokolade,*

*nelliker og kratt. En meget struktureret vin med meget lang finale.*

**2016 Chateau Conseillante, PommerolGrand Cru Classé** Saint Emilion/Bordeaux 3950,- *Merlot og Cabernet Franc Den lagres i små egetræsfade. En silkebløde struktur, pragtfuld fyldig frugt, koncentration, kompleksitet og fantastisk harmoni*

**2012 Château Rauzan-Ségla 2. Cru Classé** Margaux/Bordeaux 1650,-

*Cabernet Sauvignon, Merlot og Petit Verdot*

*Vinen tilbyder mørk frugt svøbt i elegant ristet luksustræ. Man fornemmer Margaux-kommunens signatur i form af slikken tone hen ad ”labre larver” (lakrids + chokolade). Læder, solbær, blyant*

**2019 Ch. Grand Puy Ducasse, Pauillac 5. Cru** Bordeaux 990,-

*60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot*

*dyb og kraftig solbærsmag, masser af fedme og elegance med et lidt røget og animalsk touch.*

**2011 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Domaine Fourrier** Bourgogne 1500,-

*Pinot Noir*

*I duften ung bærfrugt med nuancer af hindbær, solbær og et strejf af skovbund.*

*I smagen virkelig god struktur med super balance mellem moden frugt og runde tanniner.*

*Eftersmagen er rig på saft og kraft.*

**2015 Mazoyeres Chambertin Grand Cru, Domaine Henri Richard** Bourgogne 2400,-

*Pinot Noir*

*Frisk og elegant Pinot Noir med tætte, fine tanniner og stilkede noter af hindbær,*

*lakrids, og vanilje. Lagres i 18 måneder på fade (228 l.) heraf er 15% nye fade.*

**2017 Gevrey Chambertin Creux Brouillard, Pierre Naigeon** Bourgogne 1650,-

*Pinot noir -* **Vieilles Vignes**

*Kødfuld Pinot Noir med bløde tanniner og noter af moden frugt, rendyrket udtryk af*

*Côtes de Nuits Terrior, kostald og krydderier. Lagres i 11 måneder på egetræsfade.*

**Tyskland**

**2020 Pinot Noir, Freiherr Von Göler** Baden360,-

*Saftig og frugtdrevet med fine tanniner og noter af nye bær.*

**Østrig**

**2021 Pinot Noir Reserve, Weingut Philipp Grassl** Carnuntum 555,-

*Pinot Noir*

*Rubin granat. Et strejf af ædelt træ, mørk kirsebærfrugt, rød bær touch, fine tobak nuancer. Saftige, sorte kirsebær, integrerede tanniner, delikat karamel, elegant og vedholdende.*

*.*

**2017 Blaufränkisch Leithaberg, Weingut Heinrich ØKO** Burgenland 580,-

*Blaufränkisch*

*Kompleks og kødfuld med fine tanniner og noter af friske trøfler, friskkværnet peber, ristede sødmefulde rodfrugter samt ultrarene røde bær.*

**2018/21 Neuberg Weingut Philipp Grassl** Carnuntum 475,-

*Zweigelt, Blaufränkisch og Merlot*

*Kølig krydret duft af mørke bær og tørrede svesker.*

*Der er spor af solbær i den kraftige og lange eftersmag der afslutter elegant og frugtig.*

**Italien**

**2022 Chianti Classico, Poggio al Sole,** Toskana 420,-

*Sangiovese*

*Saftig, delikat men kompakt med faste, fine tanniner og adskillige lag af moden mørk frugt som blommer og tørret kirsebær, muld og krydderier*

**2020 Chianti Classico Riserva, Tenuta di Lilliano** Toscana 480,-

*Sangiovese*

*Struktureret, frisk og intens med faste tanniner og intense noter af violer og røde bær.*

*Super flot balanceret*.

**2022 Le Volte dell´Ornellaia** Bolgheri 525,-

*Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon*

*Dyb bouquet af mørke kirsebær og modne blommer.*

*I munden superelegant med spændstighed og rigdom krydret med prikkende moderat garvesyre.*

**2023 Le Volte dell´Ornellaia MAGNUM 1,5l** Bolgheri 1199,-

*Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon*

*Dyb bouquet af mørke kirsebær og modne blommer.*

*I munden superelegant med spændstighed og rigdom krydret med prikkende moderat garvesyre*

**2022 Valpolicella Ripasso Superiore Ca´Vendri** Veneto 450,-

*Corvina, Rondinella, Molinara*

*Klassisk rig, mørk og fyldig med klare referencer til sorte kirsebær, bitter chokolade*

*og lidt orientalske krydderier.*

**Spanien**

**2021 Las Tres Filas, Bodegas Merayo** Bierzo 380,-

*100% Mencia*

*Intens, saftig og elegant med runde, bløde tanniner og noter af jordbær, hindbær*

*Violer, frisk tobak og vanilje.*

**RØDE – med fedme, stor volumen, underbygget af tannin og masser af fadaroma**

**Frankrig**

**2019 Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Charbonnière** Côtes du Rhône 670,-

*Grenache Noir, Syrah, Mourvedre*

*Kompleks vin af meget høj kvalitet, støvet jord, lakrids, kirsebær og svesker angriber næsen,*

*breder sig i munden med bløde tanniner og lang, saftig eftersmag.*

**Østrig**

**2012/13 Bärenreiser, Weingut Philipp Grassl** Carnuntum 890,-

*Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch*

*fin duft af mørke skovbær og cassis, noter af bitterchokolade, kraftig tanniner, stort potentiale.*

**Tyskland**

**2018 Schlossberg GG Spätburgunder, Rudolf Fürst** Franken 2320,- *Fast, saftig og kødfuld med fine bløde tanniner, noter af hasselnød, toast,*

*grønne urter og skarpe røde kirsebær*

**2017 Hundsrück GG Spätburgunder, Rudolf Fürst** Franken 2500,-

*Tæt og opulent med fine runde tanniner og noter af mørke bær, kirsebær, peber og krydderier*

**Italien**

**2018 Amarone** **Le Calendre DOC Classico** Veneto 790,-

Corvina, Rondinella, Molinara

*masser af moden frugt, en note af mørke kirsebær og krydderurter i smagen som er lang og vedvarende. Det er en elegant, kraftig Amarone uden påtaget sødme.*

**2019 Barolo Classic, Paolo Scavino** Piemonte 820,-

*Nebbiolo*

*Selv standard Baroloen overvælder med sin personlighed fra Kong Scavino,*

*en af de mest feterede personligheder I området. Balanceret, rig og harmonisk og stor fylde.*

**2013 Barolo Classic, Paolo Scavino** Piemonte 950,-

*Nebbiolo*

*Kompleks, kraftfuld og elegant med faste fine tanniner og noter af skovbær, kirsebær,*

*underskov, læder, cigarkasse og tørrede urter.*

*.*

**2016 Barolo Bricco Ambrogio, Paolo Scavino** Piemonte 1750,-

*Nebbiolo*

*Kraftfuld, aromatisk og intens med faste polerede tanniner og noter af violer, mørke bær,*

*rosenblade, lakrids, ceder og læder.*

**2010 Allegrini La Poja IGT** Veronese 1175,-

*Corvina*

*En vin med stor personlighed og balance.*

*Selv efter flere år på flaske, er vinen stadig flot frisk og sprød med et fuldt spektrum af aromaer,*

*der spænder fra frugt til krydderier og krydderurter. Fyldig og saftig, med en lang, dvælende eftersmag.*

# **2020 Solengo, Tenuta di Argiano** Toscana 1580,-

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese*

*Blæksort farve og bærer en forrygende intens duft af mørk frugt, cassis, viol og vanilje. Smagen er fyldig og kraftfuld, med fine og velintegrerede tanniner*

**2018 Brunello di Montalcino, Silvio Nardi** Toscana 685,-

*Sangiovese Grosso*

*Typiske aromaer af viol og rød bærfrugt med strejf af underskov, vanilje og kaffe.*

*I munden tæt tekstur og robust krop. Smagen er kraftfuld og kompleks med elegant frugt med lang finish med blød tannin.*

**2017/18 Brunello di Montalcino, Altesino** Toscana 795,-

*Sangiovese Grosso*

*moden frugt og et strejf af viol og vanilje, smagen er koncentreret og fed, aristokratisk Brunello!*

**2016 Brunello di Montalcino RISERVA, Altesino** Toscana 1695,-

*Sangiovese Grosso*

*En flot mørk farve med lidt orange kant, en kompleks aroma med antydning af kirsebær, lakrids*

*og cedertræ og en kraftig og velstruktureret smag. Kan med fordel dekanteres en time før.*

**Spanien**

**2016 Premier Vin, Son Mayol** Mallorca 750,-

*50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot*

*Fyldig, koncentreret og kødfuld med runde tanniner og noter af modne frugter,*

*ribs, skovbær, urter, chokolade og vanilje.*

**2018 El Puntido, Sierra Cantabria** Rioja 850,-

*100% Tempranillo*

*Kraftig, frugtfuld og fyldig med runde tanniner og noter af moden frugt, spiritus, ristet eg, chokolade og hvide blomster*

**2015 Sierra Cantabria Gran Reserva** Rioja 760,-  
 97% Tempranillo og 3% Graciano

*Kompleks, kraftfuld og frisk med modne tanniner og noter af røde frugter, balsamico, trøffel, vanilje, kaffe, kakao og krydderier.*

**2021 Hacienda Monasterio,** Ribera Del Duero 880,-*80% Tinto Fino og 20% Cabernet Sauvignon*

*Kraftig, maskulin og intens med intense sødmefulde tanniner og noter af mineraler, sorte frugter og ristet touch fra fadlagringen.*

**2019 Flor de Pingus, Peter Sissek** Ribera Del Duero 1590,-

100*% Tempranillo*

*Næse af røde bær med violet og blåbærparfume. Imponerende dybde med noter af kaffe, vanilje, ristet brød, sorte bær og lakrids. Tanninerne smelter i munden og suppleres af frisk syre. En overdådig vin.*

**USA**

**2017 Experience Reserve, Cabernet Sauvignon** Napa Valley 495,-

92% *Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 2% Malbec*

*dyb granat-lilla farvet, krydret frugt og blomme budding. Fyldige og en god mængde sort frugt med forfriskende urtelift på finishen.*

**2021 Cabernet Sauvignon Sebastiani** Alexander Valley 640,-

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit Verdot*

*Modne rige smagsoplevelser af sorte bær og mint fylder hele munden understøttet af*

*venlig poleret sød tannin fra det lange ophold på egetræsfade.*

**2013 Merlot Freemark Abbey** Napa Valley 660.-

*100% Merlot*

*Mørk ruby farve med indtagende næse af brombær, skovbund og vanillin. I munden fornemmes et*

*herligt, sødmefuld touch af eg fra fadlagringen og en lækker lang fløjlsblød eftersmag.*

**2016 Cabernet Sauvignon, MT Veeder, Mayacamas Vineyard** Napa Valley 1890.-

*100% Cabernet Sauvignon*

*er rig, dyb og kraftfuld og er udstyret med enorm frugtkoncentration og hele strukturen til at underbygge det. Stor finesse og meget tiltrækkende*

**2006 Cabernet Sauvignon, MT Veeder, Mayacamas Vineyard** Napa Valley 2800.-

*100% Cabernet Sauvignon*

*2006 er chokerende ung. Mørke og rugende, en stor, massivt konstitueret vin, salte og jordiske noter. Vilde sorte kirsebær, chokolade, lakrids, krydderi og læder udvikler sig i glasset og tilføjer yderligere lag af kompleksitet. Utroligt nok har 2006 stadig plads til at vokse*

**2012 Dominus, Dominus Estate** Napa Valley 3900,-

*93% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot*

*Dybde af aromaer, herunder lavendel, asiatiske krydderier og cedertræ.*

*Bløde, smidige tanniner, lag af mørk jord og kakao.*

*Vinen er raffineret med en land elegant finish.*

**2010 Dominus, Dominus Estate** Napa Valley 4500,-

*95% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot*

*Noter af sorte kirsebær og blommer, samt et strejf af grafit og sandeltræ,*

*Med et rundt og sødt angreb giver de mejslede, polerede tanniner en salig udvikling.*

*Dets finish er lang og fyldt med cedertræ, anis og kakao.*

**Australien**

**2021 Henry´s Drive, Dead Letter Office** Padthaway360,-

*Shiraz*

Imponerende kraftig og muskuløs, velstruktureret med lag på lag af mørk sort frugt,

cassis og ristet træ. En fyldig oplevelse, prøv den til julemaden... også om sommeren.

**Dessertvin**

**Frankrig**

**2012 Château Piada Barsac-Sauternes** Bordeaux 375,-

*Semillon*

*Duften byder på indtagende nuancer af honning, blomster og crème brûlée. Smagen er indsmigrende elegant og smyger sig fløjlsagtigt om ganen. Eftersmagen er lang og åbenbarer en fin friskhed, som gør smagsoplevelsen harmonisk og appetitvækkende.*

**2000 Coteaux du Layon - Moulin Touchais** Loire 545,-

*Chenin Blanc*

*Fyldig, rig og intens med noter af eksotisk frugt, bi-voks, æbler, modne abrikoser og akacie.*

*Vinen frigiver først efter 1 0 års lagring. Anbefales til blåskimmelost, oste, frugtdesserter.*

**1996 Château Dosiy-Védrines 2. Cru Barsac (½ fl.)**  Bordeaux 795,-

*Semillon*

*Vinen er kendt for sin karakteristiske opulente krop, med stor fedme og rigdom i både krop og smag. Det er en meget vel sammensat vin, med en meget rig og nærmest marmeladeagtig modenhed i både bouquet og smag af abrikos, ananas, honning, vanilje, samt et let toasted snært.*

**Italien**

**2014 Ornus dell Ornellaia, Tenuta Ornellaia** Bolgheri 0,375l 780,-

*Petit Manseng*

*Fyldig, rig og intens med noter af eksotiske tørrede frugter, karamel, honning og abrikoser. Gæres i barriques (100% nye). Lagres 12 måneder på barriques og 12 måneder i flasken.*

**NV Fiore Sweet Red**  345,-

*Dette er en let perlende rødvin med en appetitvækkende sødme i duft og smag. En pragtfuld*

*nippevin og et spændende dessertvinsalternativ.*

**2020 Recioto della Valpolicella, Righetti, Veneto** 425,-

*Mørk, koncentreret, rig og sødmefuld med noter af lakrids og solbær*

**2014 Dindarello Maculan** Veneto 475,-

*Moscato*

*Den tindrende gyldne vin byder på lyse toner af lynghonning, viol og rosin. Smagen lægger sig som fløjl om tungen og er begavet med en kunstfærdig balance mellem sødme og friskhed.*

**Østrig**

**2018 Tba Chardonnay, Nestor Wine Halbturn, Neusiedlersee,** Østrig **0,1l 100,-** / 0,375 l 360,-

Druerne tørres inden de presses og gæres. Virkeligt flot og intens vin med abrikos, tropisk frugt og honningnoter. Flot syrebalance og meget lang afslutning.

**Sydafrika**

**2013 Mullineux Solera Straw Wine Mullineux Wines** Swartland 0,375l 545,-

*Chenin Blanc*

*Vinen har en gylden strågul farve med flotte reflekser. Bouqueten er kompleks med indtagende strejf af tørret pære, abrikoser, marmelade og har en lækker fin og fyldig smag af mandler, nødder, marcipan og honning. Den intense vin afsluttes med en ren og frisk syrerig afslutning.*

**Portugal**

**NV Fonseca Terra Prima** Glas 0. 1l 65,- / 420,-

Terra Prima går med under fanen "Fadlagrede Portvine"

Rig, saftig og koncentreret med livlige noter af bær, blomme, anis, mynte og kirsebær.

Lavet på økologiske druer.

**NV Burmester Tawny Port** Douro 320,-

*Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca og Tinto Cão*

*Vinen har en ravgyldent skær. Den har en lang, fyldig og kompleks eftersmag af hasselnødder*

*og svesker, der går over i en olieret og elegant struktur.*

**2003 Fronseca Vintage** 1850,-

solbær og brombær, intenst syltetøj med kakao noter og fast, men silkeagtig tanniner.

Kraftfuld vintage port. Fin moden frugt, godt udtryk, kirsebær, en charmerende karakter.

**2007 Fronseca Vintage** 1550,-

Dejlig duft af solbær, blomme og modne bær. intens og kraftig, masser af duft venter

på at blive lukket ud. Meget lang eftersmag. Fine krydderier som peber kommer frem.

**2009 Fronseca Vintage** 1550,-

Tæt, mørk og rig med fløjlsbløde tanniner og noter af mørke frugter og bær,

småkagekrydderi, kaffebønner, kakao, svesker og mørk chokolade.

**2003 Taylor Vintage** 1950,-

Robert Parker 100P (Hedonist Gazette)  
 en salt, grafit-snøret næse fyldt med søde sorte frugter, der minder om en stjernernes årgang af Chateau Latour. Med luft, noter af melasse, brændt sukker, krydderier og jammy blommer stammer fra glasset. Fyldig, enormt tæt, umådeligt rig, samt tyk, dette monstrum er også utrolig afbalanceret og harmonisk. Rosiner, melasse, lakrids, sorte kirsebær, blommer, og en karakteristisk note af violer findes i sin komplekse, sømløse karakter. Dens uendelige finish afslører yderligere noter af chokolade, kirsebær, røde såvel som solbær, mørke kirsebær og rosenblomster. Bevæbnet med exceptionel magt, dybde og renhed, vil denne Taylor stolt stå skulder ved skulder med de fineste nogensinde.

**Spanien**

**NV Pedro Ximénez, El Maest ro Sierra Jerez,** Glas 0,1l 75,-/ 450,-

*Elementer af kaffe, chokolade, rosiner, orangeskal – En sti l, der gør den oplagt til de søde desserter og krævende oste eller blot som meditationsvin.*