

Vinmeny - HYGGE

Vinkultur i de ulike land

Frankrike

Frankrike regnes som den viktigste vinprodusent i verden, med lang tradisjon for å produsere kvalitetsviner, men også mengdeviner av lavere kvalitet. En lang rekke av de store og anerkjente druetyper og vinstiler har sitt utspring i fransk tradisjon. Den franske vinhistorien startet antakeligvis flere hundre år før Kristus med greske immigranter som bosatte seg rundt om i Frankrike. Etruskere og romerne hadde også følgelig stor innflytelse på den fransk vinproduksjonen. Det er også verdt å trekke fram munkene og kirkens rolle i å opparbeide områder for kvalitetsproduksjon av vin. Her kan vi blant annet nevne kvalitets-regionene Burgund og Bordeaux.

Italia

Italia er ved siden av Frankrike verdens største vinprodusent med ca. 53 millioner hektoliter (2004). Produksjonen finner sted over hele landet takket være velegnet klima, jordsmonn og topografi. Alle typer vin lages, med hovedvekt på røde. Type og stil endrer karakter fra nord til sør, fra lette og lyse fruktige røde og hvite viner i Trentino-Alto Adige til kraftige røde i Puglia. På Sicilia og Sardinia lages også mye hvitvin.

Spania

Vinproduksjonen i Spania var allerede i full gang i tidlig middelalder, da eksport av vin var en stor inntektskilde for landet. Etter hvert ble imidlertid all vinproduksjon forbudt under maurenes styre fra år 900 til 1487. Spania har mer dyrket vinmark enn noe annet land, enda har de bare en tredjedel av den vinproduksjonen som Italia og Frankrike har. Spania er mest kjent for rødvin, selv om det lages en del hvitvin av Albariño i nordvest, nærmere bestemt i Galicia. Albariño er en relativt dyr vin, som raskt har blitt populær blant vinkjennere. Tempranillo er den mest brukte druen, den utvikler seg godt på fat og tåler lagring.

En deler Spanias vinproduksjon inn i tre deler, en nordlig, en midtre og en sørlig. I nord produseres de viktigste svakvinene. I den midtre er det produksjon av enkle og billige viner. I sør er det sterkvinproduksjon som er viktig.

Tyskland

Tysklands vinproduksjon startet med at Romere plantet vinstokker i de bratte skråningene (opptil 60 grader hellning) i Moseldalen. Tyskland hører til de nordligste vinproduserende landene og har generelt et kjølig klima for vindyrking. 78% av de tyske vinene er hvite og har tradisjonelt vært søte med lavt innhold av alkohol, men i dag er de fleste tørre eller halvtørre. Som regel er de lette, fruktige og syrlige uten fatsmak (barrique). Særlig i de nordligste distriktene har elvene en stor betydning for vindyrkingen. I de bratte dalsidene ned mot Rhinen og Mosel gjør det relativt varme elvevannet vekstsesonen lenger og minsker faren for nattefrost seint på våren og tidlig på høsten. I de nordvestlige vindistriktene – Mosel, Rheingau og Rheinpfalz – dyrkes det gjerne Riesling som gir mer syrlig preg på vinen. I de sørligere regionene, som Baden, er det druen Pinot Noir som er førstevalget. I Tyskland kalles druen for Spätburgunder. Mye går til hvitvin, men tyskerne har også tradisjon for å produsere søte rødviner.

USA

USA begynte med kommersiell vindyrking i 1820 men historien bak vindyrkingen er noe eldre, man har funnet de første tegnene til vindyrking i New Mexico i 1596 og det ble produsert noe vin i Texas og New Mexico på 1600-tallet. USA er verdens 4. største vinprodusent og har faktisk vinproduksjon i alle statene selv om California står for 90% av all produksjon. Usa sin egen drue er Zinfandel, kjent som Primitivo i moderlandet Italia, ellers brukes internasjonale sorter. De har også sin egen hvitvinsdrue kalt Mission, det er den samme druen som Pais i Chile og Criolla i Argentina.

Rødvin

Frankrike

Chateau Rocheyron Saint Emilion Grand Cru- EPD 147082

Konsentrert smak av modne bær. Strukturert med myke tanniner.

Pris:799,92,- Pris ut: 1997- Pris glass: 499 ,-
Friskhet 4/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 4/6

Karaffel (Ja)

Passer til: Storfe, Lam, Storvilt

Château Cambon La Pelouse , Haut Medoc - EPD 127423

Mørk rød. Modne mørke bær. Mørke bær og kryddertoner

Pris: 270 ,- Pris ut: 810,- Pris glass: 203,-
Friskhet 4/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 4/6

Karaffel ()

Passer til: Storfe og storvilt

Pascal Bouchard Bourgogne Pinot Noir Réserve Saint Pierre - EPD 521872

Dyp klar rødfarge, dufter av røde bær og frukter. Vinifisert på ståltank, en mineralsk velbalansert vin med fine tanniner.

Pris: 567,- Pris ut: 1417,- Pris glass: 355,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 4/6

Karaffel ()

Passer til: Lyst kjøtt, småvilt

Vidal-Fleury Châteauneuf-du-Pape - EPD 1346923

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.

Pris: 417,- Pris ut: 1251,- Pris Glass: 313,-
Fruktighet 4/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 4/6
Karaffel ()

Passer til: Storfe, lam og sau, storvilt

Hugel Pinot Noir «Grossi Laüe» - EPD 5906029

Deilige noter av vanilje, fioler og pepper. Generøs og lang avslutning. Tanninrik, med en finish som gir energi og karakter.

Pris: 401,- Pris ut: 1215,- Pris glass 304,-
Fruktighet 4/6 Sødme 1/6 Garvestoffer 3/6
Karaffel ()

Passer til : Fisk, lam, kalv, kylling

Marchand Tawse Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or - EPD 4829420 - GLASS

Ren rød farge. Silkeaktig og myk på ganen, lett og frisk med noter av saftige røde bær og kvalitet som en typisk finner i Cotes de Nuits.

Pris: 231,- Pris ut 693,- Pris glass 174,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 4/6
Karaffel ()

Passer til: Lyst kjøtt, småvilt

Christophe Coquard Beaujolais Vendanges 1914 - EPD 5951785

På duften finner vi modne mørke bær, mineraler og urter.. Smaken er saftig, fast med silkemyke tanniner.

Pris: 166,- Pris ut: 664,- Pris Glass: 166,-
Fruktighet 5/6 fylde 2/6 Garvestoffer 2/6
Karaffel ()

Passer til : Svin og Lyst kjøtt

Chateau Petit Faurie De Soutard - EPD 5976386

Mørke bær og kryddertoner på duften. Konsentrert, fin frukt og lang ettersmak.

Pris: 363,- Pris ut: 1089,- Pris glass 273,-
Friskhet 4/6 fylde 5/6 Garvestoffer 4/6
Karaffel ()

Passer til : Storfe, Lam, sau, småvilt

Italia

Viviani Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2010 - EPD 135173 - GLASS

Lys rosa. Frisk, fruktig, fersken med innslag av røde epler. Tørr med frisk munnfølelse, langt fruktig ettersmak.

Pris: 209,- Pris ut: 627,- Pris glass 170,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 1/6
Karaffel ()

Passer til: Lyst kjøtt, lam, sau og ost

Casalforte Amarone Della Valpolicella Riserva Docg 2015 - EPD 156178

Dyp, lillarød. Fruktig med preg av krydder og plomme, hint balsamisk. Strukturert, fylldig med modne tanniner.

Pris: 445,- Pris ut: 1112,- Pris Glass 278,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 1/6
Karaffel ()

Passer til: Ost

Il Poggione Rosso Di Montalcino - EPD 149999 - GLASS

Dyp rød. Aroma preget av modne røde og mørke bær, streif av sviske, urter og fat. Litt utviklet, preg av mørke bær, lakris, vanilje og fat, fast ettersmak.

Pris: 176,- Pris ut: 704,- Pris Glass: 176,-

Friskhet 4/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 4/6
Karaffel ()

Passer til: Storfe, lam, sau og svin

Il Poggione Brunello Di Montalcino - EPD 150003

Dyp brunrød. Aroma preget av modne mørke bær, innslag av tørket frukt, te, urter, fat og litt tobakk. Fyldeg og fast med utviklet preg av røde og mørke bær, litt tørket frukt, trekrydder, fat og urter.

Pris: 288,- Pris ut: 864,- Pris Glass: 216,-

Friskhet 4/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 4/6
Karaffel (JA)

Passer til: Storfe, lam, sau og svin

Ruffino Chianti - EPD 162603

Middels dyp rød. Aroma med preg av røde bær, urter og litt fat. Ren, umiddelbar og litt utviklet, preg av røde bær, urter og krydder.

Pris: 142,- Pris ut : 568,- Pris Glass: 142,-

Friskhet 3/6 Fylde 3/6 Garvestoffer 3/6
Karaffel ()

Passer til: Lyst kjøtt og svin

Borgogno No Name - Barolo - EPD 144064 - GLASS

Middels dyp brunrød. Aroma av modne røde og mørke bær, litt tørket frukt, blomst og urter, hint av mynte, tjære og fat. Litt utviklet, fint preg av røde bær, tørket frukt og blomst, innslag av tjære og lakris, fast.

Pris: 317,- Pris ut: 951,- Pris glass: 238,-
Friskhet 4/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 4/6
Karaffel (JA)

Passer til: Storfe, lam, sau og storvilt

Barbera D`Alba, Mario Gagliasso - EPD 119967

Mørk rød farge. Kirsebærpreget duft. Saftig anslag, fruktig karakter med frisk avslutning.

Pris: 180,- Pris ut: 720,- Pris Glass: 180,-
Friskhet 6/6 Fylde 5/6 Garvestoffer 4/6
Karaffel ()

Passer til: Lyst kjøtt, storfe, Lam og sau

G. Mascarello Barolo Monprivato 2017 - EPD 163965

Stor og deilig munnfølelse, moden frukt, litt paprika toner i midten, fin syre, slanke runde tanniner, sitter godt.

Pris:1472,- Pris ut: 3680,- Pris glass: 920,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 4/6
Karaffel (JA)

Passer til: Vilt og lam

Biscardo Neropasso - EPD 4402186

Aromaer av mørke bær som blåbær og bjørnebær, rosiner, søte kryddere og vanilje, svak eik. En kraftig, stor og kompleks vin med en smak av mørk frukt og tørkede frukter.

Pris: 170,- Pris ut: 680,- Pris Glass: 170,-
Friskhet 2/6 Fylde 5/6 Garvestoffer 4/6
Karaffel ()

Passer til: Storfe, storvilt, ost

Castello Vicchiomaggio San Jacobo Chianti Classico - EPD 5154745

Fruktig duft med hint av moden kirsebær. Smak med hint av kirsebær, myke tanniner og en lang tilfredsstillende ettersmak.

Pris: 185,- Pris ut 740,- Pris glass 185,-
Friskhet 3/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 3/6
Karaffel ()

Passer til: Storfe, småvilt, lam og sau

Rivetto Barolo DOCG Briccolina - EPD 5495072

Tradisjonell, litt mørk Nebbiolo farge. Aromaer av mørke frukter, røde bær, jord og roser. Frisk syre og bløte tanniner som er elegant og velbalansert.

Pris:1049,- Pris ut: 2622,- Pris glass: 656,-
Fruktighet 4/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 4/6
Karaffel (JA)

Passer til: Storfe, småvilt

Rivetto Barolo Serralunga - EPD 1902824

Aromaer av parfyme, modne mørke bær, roser, lakris. Velbalansert i munnen, fruktig inngang, stor kropp og god fylde, fin rundhet og myke - men definerte tanniner.

Pris: 401,- Pris ut: 1203,- Pris Glass: 301,-
Friskhet 4/6 Fylde 5/6 Garvestoffer 5/6
Karaffel (JA)

Passer til: Storfe, småvilt, storvilt

Nino Negri Sfursat Valtellina - EPD 1295609

Intens granatrød farge. Distinktiv, kompleks aroma av krydder; nellik, kanel og pepper samt hint av plommer, tørkede druer og tjære. Tørr, varm, rund, og velbalansert smak med en elegant lang ettersmak av hasselnøtter og lakris.

Pris: 296,- Pris ut: 888,- Pris glass: 222,-
Fruktighet 3/6 Fylde 5/6 Garvestoffer 3/6
Karaffel ()

Passer til: Storfe, storvilt, ost

-----> her USA

Vivier Sonoma Coast Pinot Noir One Oak 16, Jeroboam - EPD 152638

Middels dyp brunrød. Aroma av modne røde og mørke bær, litt tørket frukt, blomst og urter, hint av mynte, tjære og fat. Litt utviklet, fint preg av røde bær, tørket frukt og blomst, innslag av tjære og lakris, fast.

Pris: 1600,- Pris ut: 4000,- Pris glass 1000,-
Friskhet 4/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 4/6
Karaffel (JA)

Passer til: Lyst kjøtt, storfe, lam og sau

Hirsch Vineyards San Andreas Fault - EPD 143686

Lys rubin. Aroma av blåbær. Elegant med preg av bringebær, kirsebær og tørkede urter. Flott balanse med moderate tanniner. Lang og fruktig avslutning. Passer til ikke for rike rød kjøttretter, samt smaksrike retter av kalv. Passer også flott til faste oster.

Pris: 516,- Pris ut: 1290,- Pris Glass 323,-
Friskhet 4/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 3/6
Karaffel (JA)

Passer til: Lyst kjøtt, storfe, lam og sau

Spania

Baron De Ley Graciano - EPD 4640496

Rips og røde bær frukt aromaer med hint av vanilje og mineraler. Intense smaker og godt integrerte tanniner.

Pris: 179,- Pris ut: 716,- Pris Glass: 179,-
Friskhet 5/6 Fylde 5/6 Garvestoffer 3/6
Karaffel ()

Passer til: Lyst kjøtt, storfe, småvilt

Amandi Matilda Nieves Mencía- EPD 5965140

Typeriktig Mencía duft; skogsbær som bjørnebær og bringebær, tanniner og en finish som er både varig og inviterer til videre utforskning.

Pris: 177,- Pris ut: 708,- Pris glass: 177,-
Friskhet 3/6 Fylde 4/6 Garvestoffer 4/6
Karaffel ()

Passer til: Storfe, storvilt, lam og sau

Hvitvin

Frankrike

Hugel Riesling Grand Vin D'alsace "Grossi Laüe" - EPD 118272

Middels dyp brunrød. Aroma av modne røde og mørke bær, litt tørket frukt, blomst og urter, hint av mynte, tjære og fat. Litt utviklet, fint preg av røde bær, tørket frukt og blomst, innslag av tjære og lakris, fast.

Pris: 493,- Pris ut: 1233,- Pris Glass: 309,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Krepser, hummer og fisk

Domaine Du Chardonnay Petit Chablis - EPD 132600 - GLASS

Lys strågul. Mineraler og lime. Frukt, lime og mineraler
hugel

Pris: 165,- Pris ut: 660,- Pris Glass: 165,-
Friskhet 4/6 Fylde 3/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Fisk, Skalldyr og Lyst kjøtt

F.E. Trimbach Riesling - EPD 100484

Gyllen farge, og en herlig aromatisk, blomster preget duft. Dette er en typeriktig, sitruspreget og frisk Riesling med stor fylde og lang ettersmak.

Pris: 200,- Pris ut: 800,- Pris Glass 200,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr og Lyst kjøtt

Hugel Estate Riesling - EPD 520510

I duften er den rik på de klassiske lagringsaromaer i Rieslingdruen som honning og petroleums karakter. I munnen er den tørr, ren, og forfriskende. Fin balanse og syre.

Pris: 250,- Pris ut 750,- Pris Glass: 188,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Sødme 2/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr og Grillet fisk

Cave De Lugny Macon Chardonnay Reserve - EPD 5391602 - GLASS

I duften er den rik på de klassiske lagringsaromaer i Rieslingdruen som honning og petroleums karakter. I munnen er den tørr, ren, og forfriskende. Fin balanse og syre.

Pris: 195,- Pris ut: 780,- Pris Glass: 195,-
Friskhet 4/6 Fylde 3/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr og Lyst kjøtt

Marchand-Tawse Bourgogne Chardonnay - EPD 4829404

Tørr med flott friskhet og mineralitet. Intens duft av grønne epler og pærer, med streif av aprikos, kapioler, honning og smørtoner. Smaksrik med en lang, frisk sitruspreget ettersmak

Pris: 242,- Pris ut: 726,- Pris glass: 182,-
Friskhet 4/6 Fylde 3/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr, salater, kylling og kalkun

Regnard Chablis - EPD 520296

Aromaer av mineralitet, floralt og grønt av eple og selleri. I munnen er den tørr, delikat, velbalansert med preg av mineraler og sitrus.

Pris: 283,- Pris ut: 849,- Pris glass : 212,-
Friskhet 4/6 Fylde 3/6 Sødme 2/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr og Fisk

Pascal Bouchard Chablis Grand Cru Les Clos - EPD 2551471

I munnen rik, kremet fyldig, og mange komplekse lag utover i smaksbildet. Rikelig med konsentrasjon og struktur, bred kropp og fylde

Pris: 637,- Pris ut: 1593,- Pris glass: 398,-

Friskhet 4/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6

Karaffel ()

Passer til: Sjømat og Sushi

Langlois-Chateau Muscadet Sevre Et Maine Sur Lie - EPD 5718366

I munnen rik, kremet fyldig, og mange komplekse lag utover i smaksbildet. Rikelig med konsentrasjon og struktur, bred kropp og fylde

Pris: 170,- Pris ut: 680,- Pris Glass: 170,-

Friskhet 4/6 Fylde 3/6 Sødme 1/6

Karaffel()

Passer til: Fisk og Skalldyr

Tyskland

Calles Mittelheimer Edelmann Spätlese Trocken - EPD 6004949 - GLASS

Vinen har en fantastisk smaksrikdom og er en klassisk fruktig spätlese.

Pris: 430,- Pris ut: 1075,- Pris Glass: 269,-

Friskhet 5/6 Fylde 5/6 Sødme 1/6

Karaffel ()

Passer til: Lyst kjøtt, ost og veganske retter

Riesling Im Grossen Garten GG - EPD 161977

Gul intensiv farge. Aroma og smak er kompleks og mineralliteten i vinen er tydelig. En kraftig Riesling med struktur og fylde. Fruktar som fersken, aprikoser, søte meloner og moden mango i smaksbildet. Fruktig, lang og velbalansert avslutning.

Pris: 246,- Pris ut 738,- Pris glass: 185,-
Friskhet 4/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Lyst kjøtt, ost og veganske retter

Italia

Masi Serego Alighieri Possessioni Bianco - EPD 135195 - GLASS

Frisk, fruktig og floral med hint av kryddertoner fra fat gjæringen.

Pris: 147,- Pris ut: 588,- Pris glass: 147,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr og Lyst kjøtt

Spania

875 Meters By El Coto Chardonnay - EPD 5053202

Duft av tropisk frukt kombinert med sitrus og vanilje. Frisk, god syre med lang ettersmak.
Temperatur-kontrollert gjæring på ståltanker.

Pris: 170,- pris ut: 680,- Pris glass: 170,-
Friskhet 4/6 Fylde 2/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: all Fisk, skdyr og Risretter

Øvrige land

Calles Riesling - EPD 6004840 - GLASS

Klokkeklar, ren og mineralsk vin med delikate aromaer av stikkelsbær, grape og lime.

Pris: 156,- Pris ut: 624,- Pris glass: 156,-
Friskhet 4/6 Fylde 3/6 Sødme 2/6
Karaffel ()

Passer til: Passer til fleste retter, spesielt blåskjell og sushi

Garzón Albariño - EPD 5785266

Intens i nesen, med fersken og sitrusaromaer. Friskheten og materialiteten midt i ganen er suveren, med bemerkelsesverdig syre og en rund, frisk finish.

Pris: 178,- Pris ut: 712,- Pris Glass: 178,-
Friskhet 4/6 Fylde 3/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Ceviche, eller en frisk salat. Asiatisk og peruansk mat.

Quinta Do Regueiro Alvarinho Reserva - EPD 5312905

Smaken er fyldig og voluminøs, med god syre som gjør den veldig frisk og velsmakende. Imponerende lengde og vedvarende ettersmak.

Pris: 202,- Pris ut: 606,- Pris glass: 152,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Sjømat, kylling og salater

Rosévin

Roblin Sancerre Rose - EPD 162051

Rosévin fra Loiredalen basert på Pinot Noir druer. Druene til denne vinen kommer fra 15 år gamle vinstokker. Lys rosa på farge. Duft av bringebær og andre lyse bær. Elegant frukt karakter og munnfølelse. Flott friskhet i avslutningen.

Pris: 200,- Pris ut: 800,- Pris Glass: 200,-
Friskhet 4/6 Fylde 3/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Fisk og Lyst kjøtt

Les Grand De Chais France Viva Corsica Rose - EPD 157466 - GLASS

Lys rosa. Frisk, fruktig, fersken med innslag av røde epler. Tørr med frisk munnfølelse, langt fruktig ettersmak.

Pris: 140,- Pris ut: 560,- Pris Glass: 140,-
Friskhet 4/6 Fylde 3/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr, fisk og grønnsaker

Bijou Sophie Valrose Rosé - EPD 5320890

Duft av røde sommer bær som jordbær og bringebær, men også hvite blomster. Middels fyldig smak med frisk og fruktig karakter.

Pris: 152,- Pris ut: 608,- Pris Glass: 152,-
Friskhet 5/6 Fylde 3/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr og Lyst kjøtt

Champagne/Musserende

Bollinger Special Cuvée - EPD 519702

Kremet og noe utviklet, preg av eple, sitrus, litt nøtt og kjeks, ettersmak med god lengde.

Pris: 445,- Pris ut: 1113,- Pris Glass: 278,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr og Lyst kjøtt

Bollinger La Grande Année - EPD 521609

Fyldig og moden med utsøkt struktur og kompleksitet.

Pris: 1010,- Pris ut: 2525,- Pris Glass: 631,-
Friskhet 4/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr og fisk

Ayala Brut Majeur - EPD 1500669

Velbalansert finesse og kompleksitet. Fruktig og frisk på smak med lang avslutning.

Pris: 330,- Pris ut: 990,- Pris glass: 248,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr og fisk

Ayala Brut Majeur - EPD 1500669

Velbalansert finesse og kompleksitet. Fruktig og frisk på smak med lang avslutning.

Pris: 330,- Pris ut: 990,- Pris Glass: 248,-
Friskhet 4/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr og fisk

Ayala Blanc De Blancs Vintage - EPD 1482967 - GLASS

Aromaer av sitrus frukt og blomster samt honning-aromaer. I munnen er vinen dynamisk og frisk med tydelige hint av blomster og en flott balanse.

Pris: 537,- Pris ut: 1342,- Pris Glass: 336,-
Friskhet 4/6 Fylde 4/6 Sødme 2/6
Karaffel()

Passer til: Skalldyr, Hvit fisk og stekt kylling

Pol Roger Brut Vintage, Champagne Pol Roger - EPD 130329

Frisk Champagne med hint av grønt eple og sitron. Myke bobler med en lang og fruktig ettersmak.

Pris:492 ,- Pris ut: 1230,- Pris Glass: 308,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Lyst kjøtt

Cremant De Bourgogne Vive La Joie Blanc, Caves Bailly-Lapierre - EPD 164095

Lys grønn. Duft av kjerne og sitrusfrukt. Frisk og fylldig munnfølelse med lang ettersmak.

Pris:220,- Pris ut: 660,- Pris Glass: 165,-
Friskhet 6/6 Fylde 3/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr og fisk

Salasar Cremant De Limoux - EPD 5625223

Frisk på lukt med innslag av aprikos og tørket frukt. Elegant, tørr og fruktig på smak..
Druene håndplukkes fra vinmarker som ligger 300500 m.o.h. Druene presses forsiktig og juicen
gjennomgår en temperatur regulert gjæring på 16 grader.

Pris: 161,- Pris ut: 644,- Pris Glass: 161,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr, fisk, lyst kjøtt og salater

Freixenet Prosecco D.O.C. - EPD 4823779 - GLASS

Ren og frisk på ganen med toner av moden sitron, grønt eple og grapefrukt. Finishen er lett og frisk.

Pris: 146,- Pris ut: 584,- Pris glass: 146,-
Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Sødme 2/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr, fisk og lyst kjøtt

Freixenet Elyssia Gran Cuvée Brut - EPD 2596260

Ganen

er myk med fruktsmaker, som kombinerer en ren, frisk syrlighet. Lang balansert finish. Druer fra de familieeide vingårdene i La Freixeneda og Mas Bernich blir benyttet i denne prestisje cuvéen.

Pris: 163,- Pris ut: 652,- Pris glass: 163,-

Friskhet 4/6 Fylde 3/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr, fisk og lyst kjøtt

Rathfinny Classic Cuvée - EPD 5621701

Lys gyllen i farge. Dufter av rødt eple og ristet brød. Kremete følelse i munn med smak av litt bitre mandler og honningmelon.

Pris: 293,- Pris ut: 879,- Pris glass: 220,-

Friskhet 5/6 Fylde 4/6 Sødme 1/6
Karaffel ()

Passer til: Skalldyr og sjømat

Hjelpearke til ansatte

Om kunder spør etter..... !

Rødvin

Søt = Mye fylde og lite Garvestoffer

Tørr = Mye Garvestoffer og lite fylde samt

Rund = Mye fylde

Chardonnay = Se etter de med Chablis i navnet eller Chardonnay

Riesling = Se etter riesling i navnet, vil alltid stå.

Hvitvin

Søt = lav alkoholprosent og over 2 i sødme

Tørr = høy alkoholprosent og

Rund = Mye fylde