

Musserende vin

Frankrike

Champagne

- Lanson Black Label Brut** 945,-
Strågul. Behagelige aromaer av modne epler, sitrus og toast.
Frisk, fruktig og fyldig champagne med lang ettersmak.
Passer som aperitiff, til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.
- Lanson Black Label Brut Magnum** 1995,-
Strågul. Behagelige aromaer av modne epler, sitrus og toast.
Frisk, fruktig og fyldig champagne med lang ettersmak. Tørr.
Passer som aperitiff, til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.
- Lanson Gold Label Brut Vintage 2005, Lanson** 1195,-
Gyllen gul farge. Komplekse aromaer av frisk og bakte epler,
sitrusblomster og akasiehonning. Tydelig autolysekarakter,
velbalansert og lang og forfriskende ettersmak.
Passer som aperitiff, til lyst kjøtt, fisk, skalldyr og smakfulle oster.
- Deutz Brut Classic** 1075,-
Dufter av gjær og toast med hint av gule epler.
Fyldig og lett moden frukt på smak med et klart gjærpreg.
Balansert frisk syre og en lang tørr finish med en fin konsentrasjon.
- Deutz Brut Classic Magnum** 2275,-
- Deutz Brut Vintage 2012** 1445,-
Dufter av gjær og modne epler med hint av blomster og autolyse.
Pen konsentrasjon på smak med en tørr eplepreget og moden frukt
med en balansert syre. Tørr og klassisk utgang.
- Deutz Brut Rosé 2010** 1545,-
Noe beskjeden på duft med hint av voks og fersken. Frisk syre og en delikat
og lett moden begynnende moden frukt. Lang og tørr fersk utgang.
- Bollinger Spécial Cuvée Brut Jeroboam 3L** 4900,-
Gyllen strågul farge. Duft av moden frukt og krydrede aromaer. Kraftig smak
av moden frukt i retning pære og eple samt hint av valnøtter. Tørr.
Passer som aperitiff, til skalldyr og fugl.
- Nicolas Feuillatte Brut Blanc de Blanc Chardonnay 2005 Millésime** 995,-
Gylden gul farge. Dufter av modne sitrusfrukter med hint av te og
limeblomster. Mineralsk smak med innslag av sitrusfrukter. Kremet avslutning
med innslag av honning, vanilje og mango. Tørr.
Passer som aperitiff, til fisk og skalldyr.

Moët & Chandon Nectar Impèrial, Moët & Chandon 1295,-
Klar gyllen farge, aromatisk med innslag av eksotisk frukt, karamellisert hvit frukt og lang syrefrisk ettersmak.
Passer som aperitiff og til kaker.

Moët & Chandon Ice Impèrial, Moët & Chandon 1295,-
Dufter av søte frukter, epler og ananas med hint av gjær.
Svært søt og smak av moden lett tropisk frukt og lett tørr finish.
Best med is og tilbehør.

Moët & Chandon Impèrial Brut, Moët & Chandon 1195,-
Fruktig anslag, frisk med god balanse mellom sødme og syre.
Nytes best godt avkjølt og uten mat, gjerne med jordbær og mynte.

Alexandre Bonnet Grande Reserve Brut, Alexandre Bonnet 695,-
Fruktig og frisk. Eple, noe sitrus, kjeks og mineraler.
Passer som aperitiff, til skalldyr og hvit fisk.

Frankrike

Burgund

Crémant de Bourgogne Extra Brut, Clotilde Davenne 475,-
Elegant med preg av epler, sitron, lime og mineralske toner av våt stein og kalk. Tørr vin med lang ettersmak.
Passer som aperitiff og til sjømat.

Bouillot Crémant de Bourgogne Perle de Vigne NV 545,-
En spennende druesammensetning gir den rette harmoni mellom struktur, frukt og finesse. Klar, gyllen farge med hint av rosa. Frisk, fruktig med aroma av mandel og toast. Pinot Noir, Gamay, Chardonnay og Aligote.
Passer til skalldyr, fisk og grønnsaker.

Bouillot Crémant de Bourgogne Perle d`Aurore rosé NV 595,-
En nydelig aroma av markjordbær, bringebær og solbær.
Fine delikate bobler. God syre og fruktig balansert ettersmak.
Chardonnay, Pinot Noir, Gamay og Aligoté er druene.
Passer perfekt som aperitiff og til skalldyr.

Italia

Veneto

Giol Prosecco Spumante, Azienda Agricola 440,-
Frisk og fruktig smak med preg av sitrus, gule epler og noe gule plommer, samt noe våt stein. Crispy med mellomstore bobler, lav/ingen sødme og medium syre. God balanse og medium til lang finish.
Utmerket som aperitiff, til sjømat og skalldyr.

Pizzolato Prosecco Brut 475,-
Lys grønn gul farge. Aroma med preg av epler og sitrus.
Livlig lett sitrus og eplepreget stil.
Passer perfekt som aperitiff.

Piemonte

Rosa Regale Brachetto d'Acqui, Castello Banfi 495,-
Lys rubinrød farge med fine, vedvarende bobler. Intens og aromatisk duft med undertone av jordbær og roser. Søt, aromatisk og velbalansert smak med god syre. Ren og god ettersmak.

Spania

Catalonia

Cava Segura Viudas Brut Reserva 420,-
Lys strågul farge med lett grønnskjær. Frisk, elegant og delikat duft med hint av modnet vin. Delikat og smaksrik, med elegante toner av ristet brød. Litt nøtteaktig med balansert sitrussyrlighet.
Nydelig som aperitiff og til kamskjell.

Rosévin

Frankrike

Colombelle Rosé, Producteurs Plaimont 395,-
Klar lys rosa. Fin, søtlig duft av røde frukter med bløte kryddertoner.
Tørr, rund og fruktig med god balanse og fin syre. Frisk avslutning. Passer til fisk, svin og fugl.

Mommessin Utopia Rosè 625,-
Delikat frisk frukt på nesen. Med et hint av kokos og vanilje.
Rund og balansert smak, med både kropp og friskhet, fantastisk lengde og nydelig kompleksitet.
En nydelig rosé, som det kun er Hvelvet restaurant som har i Norge.

Sancerre Rosé, Paul Prieur 645,-
Floral duft med hint av roser, ribs og granatepler. Slank og delikat frukt.
Fersk og frisk med en lang og lekker avslutning.
Passer utmerket som aperitiff, til skalldyr og fisk.

Nervi Rosa MAGNUM, Nervi 990,-
Dufter av fersken og blomster. Fyldig og fersk på smak med en bløt frukt og balansert syre. Lang og tørr finish. Bra fylde.

Cotes de Provence Rosé, Chateau Miraval 645,-
Lys rosa i farge. Dufter av fine røde bær og blomstertoner.
Fersk og fyldig frukt på smak med en balansert syre. Lang, tørr og kraftig avslutning.

Hvitvin

Frankrike

Alsace

Kreydenweiss Kritt Pinot Blanc, Domaine Marc Kreydenweiss 495,-
Gullgul farge. Duft av epleblomst, pærer, røkt kjøtt og skogbunn.
Konsentrert og elegant med middels høy syre og lang finish.
Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

Wiebelsberg Riesling Grand Cru, Domaine Marc Kreydenweiss 895,-
Moden frukt på duft med hint av lær og mineraler. Moden på smak kombinert med en lett bitter syrestruktur. Fyldig og lang utgang med en lett bitter finish.
Passer til fet fisk.

Kreydenweiss Kastelberg Grand Cru Riesling 2009 1095,-

Kreydenweiss Kastelberg Grand Cru Riesling MAGNUM 2009 2295,-
Nydelige sitrusaromaer med nesten tysk mineral karakter.
Intens, stram og svært mineralsk smak med stor lengde og høy syre.
Passer til fisk og sjømat. Vinen tåler rike og kraftige sauser.

Trimbach Riesling, F. E. Trimbach 525,-
Gyllen farge, og en herlig aromatisk, blomsterpreget duft.
Dette er en typeriktig, sitruspreget og frisk Riesling med stor fylde og lang ettersmak. Tørr.
Passer utmerket til laks, smaksrike retter av fisk og skalldyr og lyst kjøtt.

Trimbach Riesling Sélection de Vieilles Vignes, F.E Trimbach 675,-
Lys gul farge. Rik og kompleks vin med flott mineralitet og meget god lengde. Denne vinen kommer best til sin rett servert sammen med mat.
Passer til laks, fiskeretter.

Trimbach Pinot Gris Réserve Personelle, F. E. Trimbach 945,-
Strågul farge, rik og velduftende i nesen med hint av aprikos og botrytis.
Dette er en rik og moden vin med perfekt balanse og lang ettersmak. Tørr
Passer til patè, and, asparges, blåskjell og røkt laks.

Trimbach Riesling Cuvée Frédéric Émile, F. E. Trimbach 1145,-
Dyp strågul farge og med en herlig duft av moden frukt. Dette er en vin med stor konsentrasjon, balanse og intensitet som viser en klassisk stil av Alsace Riesling.
Passer til tyngre retter av fisk, skalldyr, lyst kjøtt, filet av vilt og hjort.

Burgund

- Bourgogne Chardonnay Réserve, Bouchard Ainé & Fils** 595,-
Middels dyp gyllen. Duft av friske gule epler, blomster, honning og vanilje. Tørr vin med pent balansert syre, flott fruktkonsentrasjon og lang, behagelig avslutning.
Passer til fisk og skalldyr.
- Petit Chablis, J. Moreau** 625,-
Duft av sjøvann og søte grønne epler. Fersk mineralsk på smak med preg av sjø, tang og epler. Syrlig og noe kort utgang.
Passer til fisk- og skalldyrsretter uten for kraftige sauser.
- Chablis, J. Moreau** 650,-
Fersk grønn eplefrukt med innslag av tropiske frukter og urter på duft. Saftig og fruktdreven Chablis med en tørr og syrlig avslutning.
Passer som aperitif og til de fleste fiskeretter og sjømat.
- Louis Moreau Chablis, Louis Moreau MAGNUM** 1150,-
- Louis Moreau Chablis 1er Cru Vaillons, Louis Moreau** 875,-
Strågul. Lett parfymert i nesen med aromaer av fersken og aprikoser. Drikkes den ung, er den frisk og fruktig i stilen. Når den blir lagret, blir den fyldigere og kraftigere.
Passer til de fleste fisk- og sjømatretter, også de litt kraftigere.
- Louis Moreau Chablis Grand Cru Les Clos 2009** 1245,-
Floral duft med innslag av tutti frutti og fersken. Frisk syre og mineralsk frukt på smak. Tørr utgang. Lite preg av den fabelaktige marken Les Clos.
Passer til skalldyr.
- Chassagne-Montrachet, Domaine Bouchard Père & Fils** 1275,-
Klar, strågul farge. Raffinert og fruktig bouquet med undertone av ristet loff. Frisk, kompleks og rik med elegant syre.
Passer til rød og hvit fisk eller and.
- Boisset St. Aubin 1er Cru Sur Gamay 2014** 1275,-
Middels dyp gyllen farge. Herlig duft av gule epler, sitrus, noe floralt preg, mandelmasse og en tydelig mineralitet. Tørr vin med flott friskhet, fyldig mineralsk også i munnen. Med lang, behagelig avslutning. 100% Chardonnay.
Passer til fet fisk, skalldyr og retter av lyst kjøtt.
- Boisset Meursault Le Limozin 2014** 1575,-
Lys gyllen farge. Aromatisk, mineralsk duft av gule epler, sitrus, hasselnøtt og kalkstein. Tørr vin med flott syrefriskhet, stor fruktkonsentrasjon og en lang behagelig ettersmak. 100% Chardonnay.

Duplessis Chablis Premier Cru Montmain 2014 715,-

Lys gul. Aromatisk med modne gule epler, fersken, mineraler, lime, sur lie preg, toast. Fylldig med god syre, moden frukt, særlig gule epler, kremete deilig munnfølelse, litt alkohol i finishen, men uproblematisk, god lengde.

Lavantureux Petit Chablis 650,-

Noe lukket på duft med hint av mineraler. Frisk syre og en lett mineralisk frukt. Lang og tørr utgang med en markant syre. Passer godt til fisk og skalldyr.

Lavantureux Chablis 725,-

Dufter av søte sitroner, sjø og fersk tang. Fersk og konsentrert sitruspreget Chablis med en tydelig mineralisk karakter og en lett bent kjølig frukt i utgang. Passer godt til fisk og skalldyr.

Mâcon-Lugny Saint-Pierre, Domaine Bouchard 2011 545,-

Tørr, men silkebløt. Duft av ville blomster. Frisk, rund og behagelig med fin og god fylde. Rik og saftig med elegant eikepreg. Passer til skalldyr, fiskeretter, pasta, salater og pateer

Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre 2014, William Fèvre 1025,-

Noe lukket på duft med hint av grønne epler og mineraler. Spenstig syre med en slank og delikat tørr frukt.

Meursault 1er Cru Perrières, Bouchard Père & Fils 1495,-

Mineralisk duft med et pent integrert eikepreg og gule epler. Fylldig og mineralisk frukt på smak med en frisk syre og lang tørr finish. Pen konsentrasjon.

Languedoc

Delas Viognier, Delas Freres 575,-

Middels dyp gyllen farge. Aromatisk duft av tropisk frukt, aprikos, fersken og blomster. Tørr, fylldig stil med en fin friskhet, tropisk fruktighet også i munnen, med et hint av sitrus. Passer til kraftig hvit fisk og lys fugl.

Loire

Sautereau Sancerre, David Sautereau 575,-

Gyllen gul farge. Intens aroma med elementer av sitrus, eksotiske frukter og pærer. Vinen er aromatisk, fruktig og velbalansert med god lengde. Passer til aperitiff, fisk og skalldyr og ost.

Muscadet Sur Lie Les Gaultronières Bonnet Huteau 545,-
Dufter av mineraler, hav og kalk med hint av grønne epler.
Mineralsk frukt på smak med av en kjølig karakter kombinert med en balansert fersk syre og tørr finish.

Saumur Blanc Les Moulins, Dom. Guiberteau 645,-
Mineralsk og lett reduktiv på duft med innslag av flint og kalk.
Fersk og bløt på smak med en lang og tørr finish.
Mineralsk i utgangen. Balansert og kjølig.

Sancerre, Paul Prieur 725,-
Aromatisk duft med innslag av nesler og stikkelsbær, samt mineraler. Flott konsentrasjon med en frisk syre og lang tørr utgang.
Lekker og typeriktig Sancerre

Les Cris Pouilly-Fumé, Cailbourdin 695,-
Gulgrønn farge. Elegant og svært mineralsk med diskret fruktkarakter fra druen, kalk, salt og sitrus. God fylde og konsentrasjon, flott sødme, god munnfølelse, frisk og tørr. Veldig lang ettersmak.
Passer til gode sjømatretter.

Pouilly-Fumé, Ladoucette 845,-
Harmoni mellom det florale og friske frukter. Frisk, velbalansert og intens.
Lang ettersmak med innslag av pære og honning.
Passer til fisk og lyst kjøtt.

Baron de L, Chateau du Nozet 1775,-
Dufter noe lukket av mineraler, asparges, sitrus og stikkelsbær. Nydelig balanse på smak med en bløt, moden og mineralsk frukt med en tørr og lang utgang.
Passer til hvit fisk, asparges og kremet fiskesuppe.

Rhône Nord

Condrieu, E. Guigal 1195,-
Flott mineralsk duft med hint av tropisk frukt og tre. Bløt og frisk frukt på smak med bra lengde og fylde. Tørr finish.
Passer til hvit fisk.

Hellas Santorini

Assyrtiko Wild Ferment, Gaia Estate 695,-
Duft av grapefrukt, røyk og mineraler.
Ren og spenstig tørr frukt på smak, med en fyldig og mineralsk utgang.

Italia

Lombardia

Felugan Lugana, Feliciana 525,-
Fruktig med blomstertoner. Strågul. God syre og lang avslutning.
Passer til sjømat og fisk.

Piemonte

Langhe Chardonnay, Moccagatta 775,-
Lys gyllen. Intens og fruktig arome med gyldne tropiske bær og frukter, modne gule epler og hint av honning i finish.
Smaksrik, saftig, middels fyldig og svært velbalansert.
Passer til fisk og skalldyr.

Sicilia

COS Rami, Azienda Agricola 645,-
Gyllengul. Fin duft av tørket frukt, ganske så rik, åpner seg mer og mer med luft. Fyldig start, god frukt, tørr og fast, en del tanniner, god struktur, mye stoff, lang ettersmak.
Passer til lyst kjøtt, spekemat, gryter.

Veneto

Santa Sofia Pinot Grigio 525,-
Lys gul farge. Duft av tropisk frukt med innslag av aprikos.
God syre og fin friskhet.
Passer til fisk og fugl.

Livio, Felluga Sharis 775,-
Gulgrønn. Stor og innbydende med kjøttfull frukt, god karakter.
Fyldig og fast med god konsentrasjon, flott syre, godt med stoff, lang ettersmak.
Passer til å drikke alene, fisk og skalldyr.

New Zealand

Marlborough

Yealands Land Made Sauvignon Blanc, Yealands Estate Wines 445,-
Lys grønn gul farge. Flott aroma med elementer av solbær, stikkelsbær og syrlige epler. En svært typeriktig og velbalansert vin med mineralsk karakter og tørr finish.
Passer til fisk, skalldyr og fugl.

Spania

Catalonia

Quinze Roures, Espelt 525,-
Gulgrønn farge med moden frukt, noe fat og åpen på duft.
Fyldig med noe sødme, ok syre og sitrusbitter i mot slutten.
Passer til salater, supper, fisk og sjømat.

Loxare A Pél, Massa Can Manyol 695,-
Fyldig og frisk med nøtter og hvite frukter. Kompleks.
Tropisk frukt, mandler og fersken.
Økologisk og biodynamisk. Naturvin, ikke tilsatt sulfitter.

Lanzarote

Malpei Malvasia Volcanica 595,-
Aromatisk og lett sødmefull frukt på duft med hint av røyk og en dyp mineralisk tone. Saftig og bløt inngang med en balanserende mineralisk struktur. Tørr, fast og noe salt avslutning.

Rias Baixas

Deusa Nai Albariño, Bodegas Marqués de Cáceres 495,-
Klar strågul farge med et pent grønnskjær. Floral i nesen, men også aromaer av mineraler, grapefrukt og mandariner. Frisk, fruktig og aromatisk i stilen, og med lang ettersmak.
Nydelig som aperitiff og passer til det meste av fisk og skalldyr.

Rioja

Vinâ Pomal Blanco, Bodegas Bilbaínas 545,-
Blek gul med stålaktige gråtoner, en rik aromatisk duft, noter av hvit frukt, sitrus og fennikel. Samt et snev av toast. Subtil, frisk og balansert munnfølelse.
Passer utmerket til fisk.

Somontano

Chardonnay 234, Bodega Enate 595,-
En spennende Chardonnay fra Spania, med aromaer som friske grønne epler, urter og fersken. Velbalansert og «varm» i smaken, frisk og lang ettersmak av mineraler.
Passer perfekt til fet fisk, ost og fete skinker.

Chardonnay DO Barrique 2015, Bodega Enate 995,-
En fantastisk god Chardonnay fra Spania. Dette må prøves!
Fullt integrerte grønne aromaer, hasselnøtt og toastet fat.
Stor i smak og utvikler seg nydelig i munnen, med fersk syre og ekstra lang avslutning.

Sør Afrika

Man Chenin Blanc, Man Vintners 405,-

Pære og citrusfrukter med hint av epletoner. Fin syre og mineralitet.
Passer til salat, ost og skalldyr.

Zonnebloem Chardonnay, Zonnenbloem Wines 475,-

Dufter av tre og gule epler. Bløt og krydret frukt på smak med en frisk syre og en lett tørr finish.
Passer til salat, ost og skalldyr.

Reyneke Organic Sauvignon Blanc, Reyneke Wines 615,-

Fruktig og frisk med det karakteristiske Sauvignon Blanc-preget.
Tiden med skallkontakt har gitt vinen en god munnfølelse og lang ettersmak.
Passer som aperitiff, til fisk og skalldyr, lyst kjøtt og grønnsaksretter.

Lomond Sugarbush Single Vineyard Sauvignon Blanc 645,-

Gul på farge. Elegant duft med mye blomster og søte urtetoner, limeskall og stikkelsbær. Flott syre, delikate aromaer, stor god munnfølelse, medium konsentrasjon og lang ettersmak.
Passer til fisk, sjømat, rikere retter eller nytes alene.

Tyskland

Rheinhessen

Gehring Riverside Trocken, Weingut Gehring 465,-

Gulgrønn farge med rik duft av gule frukter og hint av mineraler. Fyldig og rik smak med litt fruktsødme. Lang, frisk sitrusaktig ettersmak.
Passer som aperitiff, til fisk, skalldyr, lyst kjøtt og fugl.

Pfalz

Wongraven Morgenstern Riesling, Wongraven wines 510,-

Hvite blomster og fersken med innslag av modne høstepler og mineraler på duft. Saftig og leskende på smak med en detaljert, fersk frukt kombinert med en tørr, lang og syrlig finish.
Passer til fet fisk og skalldyr.

Rheingau

Steinberger Riesling Kabinett, Kloster Eberbach 675,-

Mineralsk duft med grønne epler og citrusfrukter. Fersk frukt og en frisk syre med en pen balansert sødme. Tørr utgang.
Passer til sterkt krydret mat.

Berg Schlossberg Riesling, Georg Breuer 1395,-
Konsentrert og med en uhyre stram struktur kombinert med en kjølig nydelig frukt og lang sammensatt avslutning. Trenger noen år i kjelleren for å slå ut i full blomst.
Passer til fet fisk og smørsausur.

USA

California

Noble Vines Single Vineyard 446 Chardonnay, Noble Vines 525,-
Aroma av modne, gule epler, aprikoser og ananas. Middels fyldig. Litt fatkrydder, tropisk frukt. Frisk ettersmak.
Passer utmerket til hvit fisk og skalldyr, gjerne grillet.

Bonterra Organically Grown Chardonnay, Bonterra 545,-
Duft av grønne epler, pære med toner av sitrus og vanilje. Et forfriskende anslag med god mineralitet, smak av honning og ristede mandler etterfølges av tropiske aromaer.
Passer til fyldige fiskeretter, kylling og svin.

DeLoach Chardonnay 595,-
Appelsinblomst og kremet honningmelon. God moden gul og grønn frukt, litt smør, integrert eik. Rund og bløt med dempet syre, god fedme, søt sitrus, rund avslutning men god.
Passer godt til grillmat.

Sonoma Coast Chardonnay 2014 1095,-
Floral duft med innslag av epler og vanilje. Flott konsentrasjon på smak med et balansert trepreg kombinert med en pen syre og lang mineralsk og tørr utgang. En fantastisk Amerikansk Chardonnay.

Østerrike

Kamptal

Rabl Grüner Veltliner Langenlois, Weingut Rabl 445,-
Strågul farge med grønn kant. Frisk og fruktig aroma med mineralsk karakter samt elementer av gule epler og krydder. Delikat og velbalansert vin med flott struktur og god lengde.
Passer som aperitiff, til fisk og skalldyr og lyst kjøtt.

Rabl Grûner Veltliner Kâferberg Kamptal Reserve 695,-
Vinmarken Käferberg (Käfer betyr bille) ligger i en bratt skråning i Langenlois-området.
Den kjølige vinden som blåser over vinmarken, gir vinen syre og friskhet. Det steinete jordsmonnet gjør den strukturert, krydret og kompleks. Et godt eksempel på høykvalitets Grüner Veltliner.
Passer til hovedretter av fisk, hvitt kjøtt og kraftige skalldyrsretter.

Rødvin

Argentina

Colomé Estate Malbec 610,-

Dyp rød farge. Herlig aroma av bjørnebær, lakris, bitter sjokolade og krydder. Intens og velbalansert vin preget av plommer og bjørnebær og med en lang og rund ettersmak.

Produsert 2400 m.o.h. på en av de høyestliggende vingårder i verden.

Meget god vin.

Passer perfekt til rødt kjøtt, lam, vilt og modne oster.

Colomé Reserva Malbec 1645,-

Dufter av mørke plommer og bjørnebær med innslag av tre. Tett og konsentrert frukt på smak.

Produsert 2400 m.o.h. på en av de høyestliggende vingårder i verden.

Meget, meget god vin.

Passer perfekt til rødt kjøtt, lam, vilt og kraftige modne oster.

Concreto Zuccardi Malbec 745,-

Urter og rød frukt på nesen.

Fyldig bærs smak med frisk syre og lang ettersmak.

Passer til vilt, okse og lam.

Weinert Malbec 2006 745,-

Druer fra gamle malbecvinmarker som har ligget i over tre år på eldre eikefat. Dufter av nøtter og lakris med hint av sort pepper og lær. Saftig og rik, lett sødmefull frukt. Lett tørre og tydelige tanniner. Flott balanse.

Passer til grillet kjøtt, okse og lam.

Weinert Carrascal 575,-

Dufter av toast og mørke bær med innslag av plommer, kjøtt og tørkede urter. Strukturert og lett krydret frukt på smak med integrerte tanniner og en lang harmonisk frukt i avslutning.

Chile

Cono Sur Pinot Noir Reserva Especial 445,-

Dyp rubinrød/purpur farge. Preg av bringebær, kirsebær og jordbær med hint av kaffe og kakao. Frisk og fyldig med bløte tanniner.

Passer til svin, storfe og modne oster.

Golanhøyden

Gamla Cabernet Sauvignon, Golan Heights Winery 595,-

Svært dyp rubinrød. Besnærende aroma av jordbær, morbær, seder og vanilje. God fylde i en saftig rød bærsmak med god syrlighet.

Ganske lang rund og frisk ettersmak.

Passer til storfe, lam, kje, smaksrike gryter eller nytelse.

Frankrike

Bordeaux

Château Cissac, Louis Vialard 850,-
Rik, rund og fyldig med dyp rød farge. Strukturerte tanniner og velbalansert smak av solbær og kirsebær, samt vanilje og tobakk.
Passer utmerket til lam og okse.

Chateau de Lamarque 2011, Marquis d'Evry 815,-
Dufter av krydrede søte plommer og tre. Lett strukturerte tanniner på smak med en slank klassisk ung frukt. Tørr og lett bitter finish.
Passer til okse og grillet kjøtt.

Château La Lagune Haut-Médoc Grand Cru Classé 1982 2750,-
Rubinrød på farge. Duft av rips, røde blomster, snus og tjære. Moden og deilig rød frukt i munnen. Passer utmerket til fugl.

Burgund

Côte de Beaune-Villages, Bouchard Père & Fils 775,-
Frisk, fruktig og middels fyldig med fint krydderpreg. Flott til grillet fisk og lette kjøttretter.

Bouchard Beaune Teurons Premier Cru, Bouchard Père & Fils 1195,-
Rubinrød farge. Bløt og elegant med jordlig duft og rike bæraromaer. Bløt og elegant med svakt eikepreg og saftig ettersmak. En stor vin! Nydelig til okse, vilt, pateer og ost.

Moulin à Vent La Rochelle 745,-
Noe reduktiv på duft med innslag av bringebær og moreller.
Strukturert og med en slank delikat frukt. Tørr og fersk utgang.
Passer til sopp og kalv.

Villa Ponciago Beaujolais Fleurie Cuvée les Haut du Py Magnum 1045,-
Delikat, frisk og fruktig. Langsom modning gir en typisk mineralsk og stram fruktighet med duft og smak av solbær og pioner.
Nydelig til fugl, perfekt til hvit fisk.

Mommessin Morgon Les Charmes Beaujolais 2014 Magnum 1295,-
Middels dyp rubinrød farge. Aromatisk, mineralsk duft med mørke skogsbær, kirsebær og et hint av fiken. Tørr, frisk vin med moderat tannin, middels fyldig, elegant og ren fruktighet. Frisk avslutning.
Passer til lyst kjøtt og lam.

Boisset Nuit St.-Georges 2014 1345,-
Middels lys rubinrød farge. Aromatisk duft av rød bærfrukt, kirsebær og et snev av lakris.
Middels fyldig vin med flott friskhet, noe bærpreg og lang robust avslutning.
100% Pinot Noir.
Passer utmerket til viltretter og lam.

Boisset Vosne-Romanée Les Jacquines 2014 1995,-
Middels dyp rubinrød farge. Aroma av kirsebær, bjørnebær, kaffe og et lett jordlig preg. Middels fyldig vin, elegant og frisk stil, stor fruktkonsentrasjon og balanserte tanniner. Lang, frisk og jordlig ettersmak.
100% Pinot Noir
Passer utmerket til viltretter og lam.

Pommard 1er cru Les Pezzerolles, Domaine de Chassorney 1345,-
Floral duft med innslag av villbringebær, markjordbær og voks. Delikat frukt med strenge og tøffe tanniner på smak. Tørr finish.
Passer til sopp og kalv.

Rhône Sør

Gabriel Meffre Côtes du Rhône Prestige 425,-
Dyp purpur farge. Aroma og smak av røde bær og provençalske urter med et hint av sort pepper. Fyldig, fruktig og rik struktur
Nydelig til fjærkre, kjøtt, pastaretter og ost.

Château de Ségriès, Henri de Lanzac 665,-
Sval og litt utviklet, preg av mørke bær, krydder og fat. Fast og litt varm ettersmak.
Aroma med fint preg av mørke bær og tørket frukt over krydder og fat.
Allround kjøttvin.

Delas Côtes du Rhône Saint-Espirit MGN 1125,-
Dufter av vanilje og mørke bær. Frisk syre og lett moden frukt med lett tørre tanniner i utgangen. Moden frukt.

Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 1997 1550,-
Kjølig og åpen på duft med krydrede, ferske, røde bær, treverk, nøtter og hint av tørkede urter. Saftig, rik og sødmefull bærfrukt på smak med en lang fast utgang med strukturerte tanniner og pen syre.

Rhône Nord

Crozes Hermitage La Matinière, Ferraton Père & Fils 540,-
Dyp kirsebærrød. Aroma av moreller, bringebær og solbær. Rund og fyldig smak med klare jord- og bærtone. Lang, rik ettersmak.
En anvendelig vin som passer til både lyst og rødt kjøtt og til ost.

Les Ollieux Romanis Corbières 465,-
Dufter av søte bær og karamell. Lett sødmefull frukt med en lett syre.
Enkel og grei med lett tørre tanniner.
Passer til and og kalv.

Saint Joseph, Pierre Gonon 1195,-
Lett sødmefull frukt på smak med hint av mørke bær, bjørnebær, sort pepper og fenalår. Nydelig og saftig pur syrahfrukt. Lange og balanserte integrerte tanniner. Sjelden ren og pen syrah.

Hermitage L'Ermite 1997, M. Chapoutier 3750,-
Dyp mørk rød farge. Mørke bær med krydder og blekk på duft. Fløyel og kraftig i munnen, med innslag av røyk og pepper. Passer veldig godt til rødt kjøtt og alle typer ost.

Italia

Piemonte

Ebbio Langhe Nebbiolo, Fontanafredda 465,-
Tett, rubinrød farge. Aromaer av bjørnebær, modne plommer, tobakk og fioler og et lett innslag av eik. Smaken er saftig og fyldig og har en lang, fløyelsmyk ettersmak. Utmerket til retter av rødt kjøtt, vilt og ost.

Barbaresco 2011, Produttori del Barbaresco 895,-
Dyp bringebærfrukt, lær og mineraler med innslag av kirsebærblomst og nøtter på duft. Fast og delikat kjernefrukt på smak, kombinert med med en lang sammensatt utgang med en finkornet og fyldig tanninstruktur, mineraler og en lett krydret avslutning. Passer til lam og okse.

Barbaresco 2011, Produttori del Barbaresco MAGNUM 1745,-

Barbaresco 1971, Produttori del Barbaresco 1971,-
Sensasjonell årgang av denne barbarescoen gjør den til kveldens høydepunkt

Borgogno Barbera d'Alba, Giacomo Borgogno & Figli 495,-
Intens rubinrød farge. Frisk aroma med fremtredende preg av mørke bær, kirsebær og blomster. Saftig og syrlig vin med god frukt, flott balanse og lang ettersmak. Passer til retter av lyst kjøtt, svin og biff.

Borgogno Barbera d'Alba, Giacomo Borgogno & Figli 3 LITER 2595,-

Borgogno Barolo Riserva 1996, Giacomo Borgogno & Figli 1495,-
Dyp rød farge med mursteinsrød kant. Herlig aroma med elementer av blomster, tre og krydder. Korrekt og typeriktig Barolo med god lengde. Passer til rødt kjøtt, mørk fugl og vilt.

Borgogno Barolo Riserva 1997, Giacomo Borgogno & Figli 1545,-
Dyp rød farge med mursteinsrød kant. Herlig aroma med elementer av blomster, tre og krydder. Korrekt og typeriktig Barolo med god lengde. Passer til rødt kjøtt, svin, vilt og ost.

- Borgogno NO NAME 2012** **845,-**
 Lys rubinrød med et lett islett av oransje. Delikate florale aromaer i nesene med et hint av tjære. Fyldig og lett syrlig vin med god frukt i munnen, pen lengde og stram og tørr avslutning. En typeriktig Barolo!
«Vinen heter NO NAME og i tillegg er det trykket på etiketten «Etichetta di Protesta», på norsk «protestetikett». Årsaken til dette beskriver Andrea Farinetti slik: «Jeg har valgt ut en av mine beste viner og kalt den NO NAME som en stille protest mot byråkratiet som rammer italiensk jordbruk og vinmaking». NO NAME er nemlig egentlig en Barolo og kommer fra Borgognos beste vinmarker. Konsortiet i Piemonte, som kontrollerer og godkjenner all vin og setter sin etikett over korken, godkjente den ikke som en Barolo fordi de mente den var utypisk. Den er derfor klassifisert som en Langhe Nebbiolo, og meget god valuta for pengene»
- Principiano Langhe Rosso** **595,-**
 Lett floral duft av modne kirsebær og lær med hint av tjære. Fast og delikat lys kjernefrukt på smak med lange innsmigrende tanniner og syrlig frukt i finish. Passer til okse og lam.
- Barolo 2011, Fontanafredda** **815,-**
 Dufter av tre, nøtter og lær med hint av tørkede kirsebær. Stramme tanniner kombinert med en klassisk lett moden frukt. Tørr og lang utgang. Drikkeklar, men kan også lagres. Passer utmerket til okse og lam.
- Langhe Rosso, Wongraven Alleanza** **550,-**
 Floral og tett på duft med vekt på moreller og søte plommer, samt hint av nøtter. Fersk, saftig og konsentrert på smak med en kjøttfull og ren mørk fruktkarakter, modne tanniner og balansert syre. Godt kjøp.
- Unione Barolo, Wongraven Alleanza** **1095,-**
 Krydret duft med innslag av lær, sopp, trøffel og kirsebær. Kjøttfull krydret klassisk frukt med en balansert syre og markante tørre tanniner. Lang utgang. Fra nå til 2023. Passer til okse og lam.
- Livia Fontana Langhe Nebbiolo** **695,-**
 Tett mørk og floral duft av mørke bær, søt lakris og treverk. Saftig mørk frukt i inngang med en moden og strukturert morellfrukt på smak, kombinert med integrerte tanniner og noe treverk i finish. Passer til kjøttgryte og lam.
- Monterustico Dogliani, G.D Vajra** **560,-**
 Dufter av kirsebær og blåbær med hint av roser. Fyldig og fersk dyp frukt med en nydelig balanse og lange raffinerte tanniner. Balansert syre mot fruktsødme. En virkelig flott dolcetto.

- Paolo Scavino Barbera d'Alba, Paolo Scavino** 655,-
 Dyp rød farge. Duft og smak av røde bær og roseblader. Rikt sammensatt og god struktur. Lang og fast ettersmak.
 Passer godt til både rødt og hvitt kjøtt, fisk og til ost.
- Paolo Scavino Barolo, Paolo Scavino** 1295,-
 Tett rubinrød farge. Moden duft av kirsebær, solbær, plomme, krydder og noe kaffe. Tørr med nydelig høyt syrenivå. Fyldig med smak av tjære, pepper, mørke bær og litt lakris.
 Nydelig til rødt kjøtt av okse, lam og svin. Nytes også godt uten mat.
- San Luigi Dolcetto di Dogliani, Pecchenino** 555,-
 Velbalansert og konsentrert med middels fylde og med et hint av kirsebær og mandler i finishen. Fruktig, saftig og bløt.
 Passer utmerket til italiensk skinke, oksecarpaccio med parmesan, risotto, kylling og svin.
- Toscana**
- Solatio Chianti Classico, Machiavelli** 565,-
 Klar rubinrød farge. Kraftig bouquet av bringebær, fioler og krydder. Ren, fyldig og balansert med elegant og lang ettersmak av kirsebær og mandler.
 Passer til grillet kjøtt, kraftig ost og fjærkre.
- Kepos di Ampelaia** 745,-
 Dufter av røde bær, moreller og plommer.
 Strukturert på smak med tørre tanniner og en lett saftig frukt.
 Passer godt til sopprisotto.
- Castelgiocondo Brunello di Montalcino 2008** 1395,-
 Rubinrød farge, granat røde detaljer.
 En uttalt plomme frukt, jordbærsyltetøy og balsamico notater i den åpne, fint komponert nese.
 Passer utmerket til okse, lam og oster.
- Le Volte dell'Ornellaia** 695,-
 Rubinrød farge. Elegant aroma med fremtredende elementer av modne bær, krydder og lær. Velbalansert og frisk vin med myke tanniner og lang ettersmak.
 Passer til smaksrike fiskeretter, lyst kjøtt og storfe.
- Le Volte dell'Ornellaia Magnum 2012** 1495,-
- Le Volte dell'Ornellaia 3 liter 2013** 2945,-
- Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia 2011** 2195,-
 Dyp rubinrød farge. Elegant og kompleks aroma av solbær, krydder og kaffe. En velbalansert, rik og harmonisk vin med integrerte tanniner og lang ettersmak.
 Passer til lyst kjøtt, rødt kjøtt, vilt og modne oster.

Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia MAGNUM 2012 5995,-

Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia 3 liter 2012 9995,-

Tignanello MAGNUM 1996, Antinori 3900,-

Mørk rød. Stor duft med innslag av bær, jord, røyk, fat og krydder.
Bløtt anslag, rik smak som blir litt overkjørt av tanninene som er noe rustikke.
Må lagres noen år til. Verdt prisen!

Veneto

Santa Sofia Valpolicella Classico 505,-

Preg av røde bær, urter og krydder.
Passer til svin, fisk og fugl

Santa Sofia Ripasso Valpolicella 555,-

Dufter av tørket frukt og plommer. Saftig, søtlig og med lett bitre tanniner i finish.
Passer til grillet kjøtt og and.

Santa Sofia Amarone della valpolicella Classico 1145,-

Dufter av svsker og søte bær. Lett sødmefull og moden noe emmen frukt på smak med lett tørre tanniner og en noe alkoholpreget finish.
Passer til and og svin.

Sicilia

Etna Rosso, Tenute delle Terre Nere 725,-

Middels kraftig rødbrun lilla farge. Lukter av marsipan, te, røde bær og vulkanske mineraler. Bra fylde og smaker av syrlige bær sammen med urter og mineraler. En god dose myke tanniner og bra syrlighet i avslutningen.
Økologisk.
Passer til svin, fugl og ost.

Libanon

Bekaa Valley

Chateau Musar 2010 995,-

Fint utviklet. Dufter av tobakk, lær og krydderet frukt. Strukturerte tanniner på smak, kombinert med en moden flott sødmefull frukt.
Nydelig balanse og lang ettersmak. En av de beste på lenge.
Passer til okse og lam.

Chateau Musar 2009 MAGNUM 1945,-

Chateau Musar 1998 1998,-
Dufter av modent treverk og sopp med et lett balsamisk streif og modne røde frukter på duft. Pent utviklet frukt på smak med flott eleganse og en sammensatt lang avslutning med kjølig frukt, modne tanniner og fast pent grep i finish.
Passer perfekt til okse og lam.

Portugal

Lisboa

Cantina Segreti Reserva 575,-
Søte plommer og røde bær. Aromatisk duft av blåbær, fiken og sjokolade. Saftig og lett sødmefull frukt på smak med en lett utgang.
Passer til and og svin.

Spania

Rioja

Rivarey Tempranillo Crianza, Union Viti-Vinícola 420,-
Dyp rubinrød farve. Nydelige aromaer av bringebær, jordbær, kirsebær og litt vanilje. Fruktig smak med bra struktur, bløte tanniner og kun et lett eikepreg.
Passer til grillmat, lam, smakfulle oster og uten mat.

Rioja Vega Crianza, Rioja Vega 480,-
Dyp rød farge. En fruktig og velbalansert vin med fint preg av røde bære og urter, svakt innslag av eik.
Passer godt til storfe, lam, grillet kjøtt og osteretter.

Elias Mora Toro 2013 545,-
Tett og aromatisk mørk bærfrukt med innslag av tre og tørkede fioler. Konsentrert og lett bitter mørk frukt på smak med pen fasthet og syre i finish.

Baron de Ley Reserva 520,-
Intens, dyp rødfarge. Aromaer av mørke frukter, kaffe, kanel og krydder. Sedertre, muskat og mineralske toner. Fyldig og myk i munnen, med flott balanse mellom frukt og eik. Lang ettersmak.

Baron de Ley Reserva MAGNUM 1045,-

Baron de Ley Reserva 5 LITER 3295,-

Marques de Murrieta Reserva 655,-
Klassisk Rioja med dufter av varme jordbær, plommer, vanilje, kaffe og tørket fiken. Den er smaksrik og rund med fin snert i ettersmaken. En tiltalende og balansert vin som er drikkeklar, men som også kan lagres i ytterlig noen år.

Marqués Reserva, Bodega Marqués de Cáceres 565,-
Dyp rubinrød farge med intense aromaer av mørke bær med innslag av eik. Kraftig og velbalansert med delikat frukt, god konsentrasjon og myke tanniner.
Spesielt godt til lam og vilt, passer også godt til modne oster.

Marqués Gran Reserva, Bodegas Marqués de Cáceres 775,-
Dyp rubinrød farge, med en intens og krydret aroma av mørke bær med et velbalansert eikepreg. Rik og kompleks med god fasthet og utviklende tanniner. En elegant vin med mye smak og god lengde.
Passer godt til smaksrike kjøttretter, spesielt lam og utvalgte oster.

Marqués Gran Reserva, Bodegas Marqués de Cáceres 1973 1973,-

Contino Reserva 2010 895,-
Frisk og dyp duft av friske mørke frukter, kaffebønner og sviker med en lett krydret fat tone. Saftig og krydret mørk frukt på smak, fint balansert med god syre og modne tanniner. Lett krydret og tørr finish med lett bitterhet.

Montecillo Gran Reserva 2008, Montecillo 685,-
Intens og mørk rubinrød farge. Kraftige aromaer og fyldig smak.
Velstrukturert og elegant med lang ettersmak.

Montecillo Gran Reserva Seleccion Especial 1981 Magnum 2995,-
Ren, klar rødbrun farge med kraftige aromaer av skogsbær og et snev av eik. Fyldig og kompleks med tydelige tanniner. Lang og elegant ettersmak.

Rioja Alavesa

Lagrimas de Graciano 595,-
Søte plommer og blåbærsaft på duft.
Tette tanniner og konsentrert frukt med et kjølig preg. Lang og rik finish.
Passer til okse, småvilt, lyst kjøtt og lam.

Priorat

Rotllan Torra Priorat Reserva, Rotllan Torra 640,-
Komplekse aromaer av ny eik, krydder og moden frukt som bjørnebær, bringebær og blåbær, samt noe lakris. Rund og velbalansert med fløyelsmyke tanniner. Lang ettersmak.
Passer til okse, lam og svin.

Clos de L'Obac 1992, Catalonia 1500,-
Moden og aromatisk tett mørk frukt med vekt på bjørnebær, blå plommer, tre og søte krydder. Flott tett saftighet på smak med en lett sødmefull mørk frukt. Innslag av krydder og en integrert moden tanninstruktur. Lett bitterhet og lette tørrekstrakter i finish.

GR-174 **595,-**
Mørke bær, krydder, urter og mineralsk. Saftig og fersk med god konsentrasjon og fylde, litt varm og fatkrydret i utgangen men godt laget, saftig vin.
Nydelig til lam

Ribera del Duero

Corimbo, Bodegas RODA **895,-**
Duft av røde og mørke bær dominert av bjørnebær samt fine toner av urter og underskog. Ved lufting kommer et jordsmonnspreget mellom frukt og urter, hint av kakao og furutre. Kraftig og velbalansert med gode tanniner.
Passer perfekt til alt av rødt kjøtt, vilt og gode smaksrike oster.

Vega Sicilia Unico 1996 **5250,-**
Frisk duft med urter, syrlige bær, ferskt kjøtt og teblader med streif av tre. Saftig frukt i inngang med silkemyk konsentrasjon og moden lett tanninstruktur. Uhyre balansert utgang som sitter lenge. Drikk nå til 2050.
Passer til lam og okse.

Somontano

Crianza, Enate **595,-**
En fantastisk Crianza, som er verdt hver krone.
Intens og kompleks på nesen, med aroma av krydder og rød frukt.
Vel integrerte tanniner gjør at den føles fyldig og kraftig i munnen og en lang ettersmak av fyldig frukt.

Sør Afrika

Reyneke Organic Syrah **575,-**
Dyp, rødilla farge. Frisk bjørnebærpreget fruktighet med innslag av bark, pepper og blomst. Intens og fyldig smak med god syrestruktur og mineralsk avslutning.
Passer til rike kjøttretter som lam, biff og and.

The Brew Master, Nederburg **615,-**
Konsentrert aroma av mørk frukt og solbær. Undertoner av tobakk og hint av krydret vanilje.
Fyldig og kompleks med saftig mørk frukt og modne tanniner.

USA

California

Bonterra Organically Grown Zinfandel, Bonterra Vineyards **595,-**
Mørk rød farge. Aromatisk med innslag av kirsebær, lær, sjokolade og vanilje. Kraftig struktur, god syre og lang ettersmak.
Passer til storfe, lam og småvilt.

De Loach Russian River pinot Noir 2014 **875,-**
Floral duft med hint av villpepper og tre. Sødmefull frukt på smak med lette tanniner og en noe trepreget finish.

Schug Carneros Pinot Noir **755,-**
Modne kokte røde bær på duft med innslag av tre og vanilje på duft. Markant trepreg på smak med en modne og sødmefull frukt. Lett tørre tanniner i finish.
Passer til sopp og kalv

Patz & Hall Carneros Pinot Noir 2012 **1445,-**
Dufter av mineraler og bringebær med hint av tre og søte krydder. Nerverik frukt å smak med en balansert frisk syre kombinert med en lang tørr utgang og lett tørre tanniner.
Passer til svin og fugl.

Cabernet Sauvignon Reserve 1987, Robert Mondavi **8500,-**
Dobbel-magnum, 3 Liter.
Dyp rød farge, mot brun. Mørke frukter, trevirke, vanilje, tobakk og rabarbra på duft. Gode og integrerte tanniner, elegant og slank i munnen. Passer utmerket til rød fisk og fugl.

Dessertvin

Frankrike

Loire

Moulin Touchais 2005 **Glass 103,-**
Middels dyp gyllen. Aromatisk, blomsteraktig duft med honning, sitrongress og et hint av botrytis. Søtlig vin med flott syrefriskhet, stor fruktkonsentrasjon og lang, frisk og behagelig avslutning.

Italia

Sicilia

Caravaglio Malvasia della Lipari 2013 **Glass 120,-**
Dufter av voks og tørket frukt på smak med hint av sitrus. Nydelig tørket frukt med en klart balansert sødme og en frisk syre. Lang og balansert. Perfekt sammen med pannetone.

Veneto

Santa Sofia Recioto della Valpolicella **Glass 105,-**
Vinen er laget omtrent som en Amarone. Druene tørkes i 3-4 måneder. Søt rødvin med preg av solbær og krydder, innslag av rødt eple, sjokolade og urter. En delikat og fruktig vin med elementer av moden frukt og rosiner i ettersmaken. Søt.

Piemonte

Borgogno Barolo Chinato

Glass 125,-

Dufter av julekrydder, honning, lakris og karamell.
Søt og snill Chinato, noe krydret og bitter utgang.
Passer til mørk sjokolade.

Portugal

Douro, Portvin

Graham's Late Bottled Vintage, Symington Family Estates Glass 85,-

Dyp rød farge. Kompleks aroma av røde bær og hint av krydder. Svært smaksrik og med fine nyanser av krydder og sjokolade. God lengde
Passer perfekt til oster, søte kaker og sjokolade.

Graham's 10 Years Old Tawny

Glass 105,-

Gyllen brun farge. Fruktig aroma av valnøtt og moden frukt med elementer av honning og fiken. Rik og velbalansert med elegant ettersmak.

Kopke Vintage Porto 2011

Flaske 1435,-

Dyp kald rød sødmefylt frukt, litt vanilje. Fyldig start, flott syre, god frukt, fine tanniner, fruktig og god med en del krydder, sitter godt og lenge litt varm.

Kopke Vintage Port 2000

Flaske 1345,-

Lilla-svart og helt ugjennomsiktig farge. Konsentrerte plommer, modne kirsebær bær og søte svisker på nesen. Middels fyldig med ærlige smaker av plomme og godt utstyrt, tett, svært søte bjørnebær frukt. Bygget for midtveis aldring med milde tanniner som dukker opp på litt raisiny finish som er lang og leppe smacking. En stilig, publikum gledelig Kopke

Taylor's LBV 1974

Flaske 2440,-

Taylor's er et av de mest prestisjetunge portvinshusene med kvalitet hele veien, og de er spesielt gode på vintage og LBV.

Setubal

Moscatel de Setúbal, J. M. da Fonseca

Glass 75,-

Ravgul farge. Intens og rik aroma med fin sødme, syre og krydder (noe karamell, honning, appelsinskall og tørket aprikos) etterfulgt av en fantastisk lang og balansert ettersmak

Madeira

Cossart Gordon 5 Years Old Malmsey, Madeira Wine Company

Glass 75,-

Dyp gyllen farge. Herlig aroma av rosiner, karamell og nøtter.
Søt, kompleks og velbalansert med elementer av honning, og med lang ettersmak.

Passer til dessert, frukt, kaker og ost.

Tyskland

Pfalz

Silvaner Eiswein, Anselmann 2009

Glass 115,-

Gyllen gul farge. Fruktig og floral nese, med tørket frukt som aprikos, mango og pasjonsfrukt. Meget god balanse mellom syre og sødme. Vinen er konsentrert, frisk, fruktig og søt med lang avslutning.

Ungarn

Tokaj

Royal Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Glass 105,-

Dufter av appelsin, botrytis, honning og voks med hint av aprikos. Søt og rik med nydelig syre på smak.

Passer til sorbet, fruktdesserter og lys sjokolade.

Østerrike

Kamptal

Rabl Riesling Trockenberensauslese, Weingut Rabl

Glass 95,-

Fyldig med duft av blomster, honning og bakte epler. Rik og velbalansert med markant mineralitet, god syre og kompleks ettersmak

SPØR OSS GJERNE OM DET ER NOE DU SAVNER, MULIG VI HAR DET I KJELLEREN

*** Alle viner inneholder sulfitter eller spor av sulfitter, om ikke annet er merket.**