

Musserende vin

England

Hampshire

Coates & Seely Brut Reserve 1095,-
Dufter av gjærbakst og epler.
Bløt og fersk frukt på smak, med en balansert og frisk syre.
Tørr og fersk finish.

Sussex

Blue Mountain Gold Label Brut. 795,-
Dufter av fersken og gjærbakst med hint av epler.
Frisk syre på smak med en lang og tørr utgang. Pen lengde.

Frankrike

Champagne

Deutz Brut Classic 995,-
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 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 1295,-
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.

Lanson Black Label Brut 1045,-
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 2009, Lanson 1295,-
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.

Bollinger Spécial Cuvée Brut	1095,-
Dufter av autolyse, gjær og brioche. Frisk syre på smak, med en moden og rik fyldig lett konsentrert frukt. Lang og tørr utgang. Passer som aperitiff eller spekemat.	
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 Millésime	1195,-
Gylden gul farge. Dufter av modne citrusfrukter med hint av te og limeblomster. Mineralsk smak med innslag av citrusfrukter. Kremet avslutning med innslag av honning, vanilje og mango. Tørr. Passer som aperitiff, til fisk og skalldyr.	
Pierre Gerbais Cuvée de Réserve, Pierre Gerbais	935,-
Lys grønn gul farge. Små bobler. Rødt eple, sitrus og toast på duft og smak. Konsentrert, fyldig Champagne med kremet stil. Passer til fisk, skalldyr, aperitif.	
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	850,-
Fruktig og frisk. Eple, noe sitrus, kjeks og mineraler. Passer som aperitiff, til skalldyr og hvit fisk.	
Burgund	
Bouillot Crémant de Bourgogne Perle de Vigne NV	595,-
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.	
Jura	
Crémant du Jura Brut, Charles de Fère	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

Pizzolato Prosecco Brut 525,-
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 590,-
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 475,-
Lys strågul farge med lett grønn skjær. 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.

Tyskland

Rheingau

Riesling Sekt Brut, Kloster Eberbach 575,-
Dufter av voks og gjær med hint av blomster.
Pen fylde med en konsentrert frukt og spenstig syre.
Tørr og lang finish, med en bitter utgang.

Rosévin

Frankrike

Provence

Cotes de Provence Rosé, Chateau Miraval 749,-
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.

Languedoc-Roussillon

Marius Rosé by Michel Chapoutier 475,-
Dufter av flint og fersken. Fersk og delikat frukt med en lett og tørr utgang.
Frisk syre og pen lengde.
Passer til svin, salat og fugl.

Loire

Sancerre Rosé, Paul Prieur 755,-
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.

Hvitvin

Frankrike

Alsace

Kreydenweiss Kritt Pinot Blanc, Domaine Marc Kreydenweiss 580,-
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 1095,-
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 2012 1295,-
Floral duft med hint av roser og voks. Rik og moden fyldig frukt på smak med en balansert og lett bitter syrestruktur. Lang tørr utgang.
Passer til krydret og røkt mat.

Kreydenweiss Kastelberg Grand Cru Riesling MAGNUM 2009 2395,-
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 615,-
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 Gewurztraminer, F. E. Trimbach 665,-
Gyllen farge. Tett, kraftig aroma med flott krydderpreg.
Elegant og kompleks vin med flott balanse.
Passer til krydret mat og lyst kjøtt.

Trimbach Riesling Sèlection de Vieilles Vignes, F. E. Trimbach 745,-
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 1095,-
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 1295,-
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.

Bordeaux

Chateau Couronneau Bordeaux Blanc 595,-
Floral og lett lukket duft med hint av grønne epler.
Lett og bløt fersk frukt med en frisk syre og en lang tørr finish.
Passer godt til fisk og skalldyr.

Burgund

Bourgogne Chardonnay Réserve, Bouchard Aîné & Fils 695,-
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.

Chablis, J. Moreau 715,-
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 2017 1195,-

Louis Moreau Chablis 1er Cru Vaillons, Louis Moreau 2017 1045,-
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.

Chablis Grand Cru Les Clos 2009, Louis Moreau 1295,-
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 2018, Domaine Bouchard Père & Fils 1345,-
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.
- Louis Jadot Chablis Les Clos Grand Cru Magnum 2015** 1795,-
Kompleks nese med modne gule epler, fersken, mandler, våt kalk. God balanse og syre på smak. Rik, men balansert avslutning med tydelig sjømineral og fat. Passer til skalldyr, fisk, lyst kjøtt og ost.
- Duplessis Chablis Premier Cru Montmains 2016** 995,-
Lys gul. Aromatisk med modne gule epler, fersken, mineraler, lime, sur lie preg, toast. Fyldig med god syre, moden frukt, særlig gule epler, kremete deilig munnfølelse, litt alkohol i finishen, men uproblematisk, god lengde.
- Chablis 1er Cru Vaucoupin, J. Moreau** 945,-
Middels dyp gyllen farge. Herlig aroma av pære, noe mint, sitrus og en tydelig mineralitet. Transparent, frisk stil, flott fruktkonsentrasjon med noe grapefrukt og mandel. Lang, mineralsk avslutning. Passer godt til fisk og skalldyr.
- Laroche Chablis Premier Cru Les Fourchaumes Vieilles Vignes** 915,-
Sitrus, grønne epler og mineraler på duft. Lys gul på farge. Fyldig og middels intens vin med høy syre og lang ettersmak. Passer som aperitif, skalldyr og salater og hvit fisk.
- Mâcon-Lugny Saint-Pierre, Domaine Bouchard** 640,-
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, Louis Jadot** 1055,-
Noe lukket på duft med hint av grønne epler og mineraler. Spenstig syre med en slank og delikat tørr frukt.
- Meursault 1er Cru Perrières 2012, Bouchard Père & Fils** 1595,-
Mineralsk duft med et pent integrert eikepreg og gule epler. Fyldig og mineralsk frukt på smak med en frisk syre og lang tørr finish. Pen konsentrasjon. Floral og fruktig duft. Bløt og saftig anslag. Fin frukt og god syre. Tørr lang ettersmak.

Jura

- Rolet L´Etoile Chardonnay, Domaine Rolet et Fils** 765,-
Gulgrønn farge. Flott duft med fine elegante toner, mineraler, våt stein, østers, pen eik. Fyldig og konsentrert med veldig god frukt, fint bitt, sitter godt og lenge, lett parfymert. Passer godt til grillet sjømat og skalldyr.

Languedoc

Marius Blanc by Michel Chapoutier 460,-
Floral og fruktig duft. Bløt og saftig anslag. Fin frukt og god syre.
Tørr lang ettersmak.

Loire

Sautereau Sancerre, David Sautereau 675,-
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 Gautronnières Bonnet Huteau 675,-
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.

Ogier Artesis Côte du Rhone Blanc 510,-
Floral duft med hint av tropisk frukt.
Bløt og lett fyldig fersk frukt med en lett tørr utgang.
Passer til fisk og skalldyr.

Saumur Blanc Les Moulins, Dom. Guiberteau 695,-
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 750,-
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 775,-
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 995,-
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. Pouilly-Fumé 2010, 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. Verdens beste Pouilly-Fumé?
Passer til hvit fisk, asparges og kremet fiskesuppe.

Rhône Nord

Condrieu 2014, E. Guigal 1295,-
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.

De L´Orée Ermite Blanc 2016, M. Chapoutier (kun 1 flaske) 2495,-
Dyp gylden gul på farge. Svært kompleks nese med solmodne sitroner, smørsalt akasieblomst og havtorn.
Rik og aromatisk i anslaget med flott fruktkonsentrasjon.
Lang og kompleks finish.
Passer utmerket til kraftige fiskeretter, kalv og svin.

Les Granits Blanc St. Joseph 2010, M. Chapoutier (kun 1 flaske) 1988,-
Gyllengul på farge. Mineralsk på lukt. Liljer, tabasco, voks og honning er også fremtredende. Velbalansert og harmonisk på smak. Krydret avslutning.
Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

Hellas

Santorini

Assyrtiko Wild Ferment, Gaia Estate 795,-
Duft av grapefrukt, røyk og mineraler.
Ren og spenstig tørr frukt på smak, med en fyldig og mineralsk utgang.
Passer godt til grillet hvit fisk.

Italia

Lombardia

Felugan Lugana, Feliciano 505,-
Fruktig med blomstertoner. Strågul. God syre og lang avslutning.
Passer til sjømat og fisk.

Piemonte

Langhe Chardonnay, Massolino 895,-
Lysegul farge. Floral, med citrus- og minerale innslag i frukten. Fyldig smak, frisk og inviterende. Vinens energiske struktur bidrar til dens flotte lagrings- og utviklingspotensiale.
Passer til salt- og ferskvannsfisk 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.

Trentino-Alto Adige

Winkl Sauvignon Blanc, Cantina Terlano 695,-

Dufter av urter, lime og stikkelsbær med hint av flint. Frisk syre og bløt kjølig og fersk typeriktig frukt på smak. Lang og tørr finish.

Passer til ost, skalldyr, fisk og salat.

Terlano tradition Chardonnay, Cantina Terlano 645,-

Dufter av epler og gule frukter. Emmen og rik bløt frukt på smak med en fyldig utgang og beskjeden syre. Lang og tørr finish.

Passer til fisk og fugl.

Terlano Pinot Grigio, Cantina Terlano 675,-

Floral duft med hint av fersken og nektariner.

Delikat og fersk fyldig frukt med en balansert syre og en tørr utgang.

Passer til fisk og fugl.

Veneto

Livio Felluga Friulano 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 495,-

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

Nelson

Aotea Nelson Sauvignon Blanc, Seifried Estate 795,-

Aromatisk duft med hint av nesle og stikkelsbær.

Frisk og lett mineralsk frukt med en lang og fersk tørr utgang.

Passer til ost og salater.

Portugal

Douro

Xisto Ilimitado Branco, Luis Seabra 660,-

Duft av blomster og sitrus med hint av kalk. Tett, konsentrert, mineralsk og fersk frukt på smak, med en lang og tørr utgang med tydelige tørrstoffer i utgangen.

Passer til hvit fisk og skalldyr.

Bairrada

Luis Pato Vinhas Velhas Branco, Adega Luis Pato 625,-
Duft av melon, appelsin, epler med et fint sjømineralsk preg. Passer til hvit fisk og skalldyr. Fruktig med god konsentrasjon og flott syrestruktur. Fin fylde og lang lengde.
Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

Spania

Catalonia

Quinze Roures, Espelt 535,-
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.

Rias Baixas

Deusa Nai Albariño, Bodegas Marqués de Cáceres 545,-
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 610,-
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.

Rioja

Finca Montepedroso Verdejo, Bodega Finca Montepedroso 595,-
Gulgrønn. Ren fruktig duft med pent preg av grønt eple.
Middels fyldig med litt tørr frukt, slank med god syre.
Passer bra til sjømat og hvitt kjøtt.

Somontano

Chardonnay 234, Bodega Enate 675,-
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.

UNO Chardonnay 2011, Bodega Enate 3245,-
Vunnet Best Chardonnay of the World i 2012, sølv i 2011 og 2006.
På nesen er det moden fersken, nøtter, nougat og toast.
Med en elegant mineralitet i bakgrunnen.
I munnen kombinerer vinen friskhet med ekstraordinær fenolsk smak.

Sør Afrika

Reyneke Organic Sauvignon Blanc, Reyneke Wines 775,-
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.

Raats Chenin Blanc, Raats Family Wines 725,-
Dufter av flint og epler. Delikat, mineralsk og bløt frukt på smak
med en frisk syre og en lang tørr mineralsk utgang.
Passer godt til fisk og skalldyr.

Tyskland

Mosel

Graacher Domprobst Riesling GG Weingut Dr. Loosen 895,-
Floral duft med hint av roser. Bløt og fersk frukt på smak, med en
delikat og fersk frukt kombinert med en lang og pen utgang.
Lang mineralsk ettersmak.
Passer godt til fisk og skalldyr, eller alene.

Erdener Treppchen Riesling GG Alte Reben Weingut Dr. Loosen 999,-
Dufter av stein og flint med hint av syrlig frukt. Tett og konsentrert.
Moden frukt på smak. Lang og tørr utgang.
Passer meget godt til fisk og skalldyr, med rik saus.

Pfalz

Weisser Burgunder Trocken, Egon Schmitt 595,-
Ren aroma med mineralske toner. Lys gul på farge.
God frukt og balanse, medium syre og fine mineralske toner.
Passer godt som aperitiff, fisk og skalldyr.

Wongraven Morgenstern Riesling, Wongraven wines 535,-
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

Breuer Riesling Sauvage, Georg Breuer 565,-
Lys gul farge. Tørr, ungdommelig og frisk med elegant frukt og balansert syre. Frisk smak med rene eple- og sitrontoner.
Passer til aperitiff og til fisk- og skalldyr.

Steinberger Riesling Kabinett, Kloster Eberbach 595,-
Mineralsk duft med grønne epler og sitrusfrukter. Fersk frukt og en frisk syre med en pen balansert sødme. Tørr utgang.
Passer til sterkt krydret mat.

Rauenthaler Baiken Riesling Trocken, Kloster Eberbach 660,-
Dufter av eple og sitrus. Rik og lett fyldig frukt med en balansert syre.
Tørr og fast utgang.
Passer til skalldyr og fisk.

Terra Montosa Riesling, Georg Breuer 985,-
Flint og skifer på duft med hint av epler. Fyldig og mineralsk frukt med en fersk og spenstig syre. Lang og tørr fyldig utgang.
Passer til skalldyr, sushi og fisk.

Berg Schlossberg Riesling 2010, 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 smørsausser.

Uruguay

Bodegas Gárzon Albariño 635,-
Kjølig frukt på duft med friske pærer, lime og hvite blomster.
Balansert smak med god fruktkonsentrasjon og lett syrlig finish.
Drikk nå til skalldyr og hvit fisk.

USA

California

Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay 545,-
Dufter av nyper, tre og gule epler. Bløt og lett moden krydret frukt.
Passer til ost og fisk.

Noble Vines Single Vineyard 446 Chardonnay, Noble Vines 560,-
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 615,-
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 Russian River 845,-

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

Sonoma Coast Chardonnay, Red Car Wine Company 995,-

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. Passer til fisk, skalldyr og ost.

Østerrike

Kamptal

Rabl Grüner Veltliner Langenlois, Weingut Rabl 565,-

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 820,-

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

Concreto Zuccardi Malbec 775,-

Dyp tett kald rød. God intensitet og dybde, flott mineralkarakter. Stor og fyldig smak med god mørk skogsbærkarakter, fin syre, godt med stoff, sitter lenge i munnen.

Passer til vilt, okse og lam.

Colomé Estate Malbec 775,-

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 Auténtico Malbec 1095,-

Floral duft med hint av blåbær og bjørnebær.

Flott saftig og kjølig rå frukt på smak med lange tanniner og en flott balanse. Fast og fersk utgang.

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.

Weinert Malbec 860,-
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 645,-
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.

Australia

South Australia

Passion Has Red Lips, Some Young Punks 630,-
Dufter av krydret mørk frukt med hint av bjørnebær. Saftig og rik frukt på smak med balanserte tanniner. Passer til vilt og okse.

The Squid´s Fist, Some Young Punks 695,-
Dufter av mørke bær og tre. Rik og fyldig frukt på smak med en fersk og lett sødmefull frukt i finish. Lett tørr og med friske tanniner. Passer til vilt og okse.

Vine Mind Shiraz Malbec, VineMind 695,-
Floral duft med hint av plommer og mørke bær. Sødmefull og delikat frukt med hint av krydder. Lette og lange tanniner i finish. Passer til vilt og okse.

Penfolds St. Henri Shiraz 2015 (kun 1 flaske) 1750,-
Mørk frukt på duft med preg av bjørnebær og moreller, samt musk, eik og lær. Tett og konsentrert på smak med lange faste tanniner og en fantastisk balanse og konsentrasjon. Veldig mye vin for pengene. Passer til rødt kjøtt.

Chile

Cono Sur Pinot Noir Reserva Especial 495,-
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 685,-
Svært dyp rubinrød. Besnærende aroma av jordbær, morbær, seder og vanilje. God fylde i en saftig rødbærsfruktig smak med god syrlighet. Ganske lang rund og frisk ettersmak. Passer til storfe, lam, kje, smaksrike gryter eller nytelse.

Frankrike

Bordeaux

Château Cissac 2016, Louis Vialard 995,-
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.

Château de Lamarque 2011, Marquis d'Evry 960,-
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 Malescasse 2008 740,-
Dufter av tre og pepper. Lett strukturerte tanniner med en slank og moden klassisk frukt på smak. Fyldig med god syre.
Passer til lam og lyst 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.

St. Emilion

Château Coutet Grand Cru 2015 905,-
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.

Domaine Chante Alouette Cormeil 2002 1070,-
Middels rød farge med brunlig kant. Utviklet aromabilde med plomme, røde bær, tobakk og seder på duft og smak. Modne tanniner og fin syrlighet preger ettersmaken.
Passer til storvilt og lam.

Burgund

Bouchard Bourgogne Pinot Noir Réserve 730,-
Middels dyp rubinrød farge. Aromatisk, ungdommelig duft av kirsebær, rips, urter og et snev av mineralitet. Middels fyldig, elegant stil med en ren bærpreget fruktighet og en frisk syre. Behagelig ettersmak.

Côte de Beaune-Villages, Bouchard Père & Fils 920,-
Frisk, fruktig og middels fyldig med fint krydderpreg.
Flott til grillet fisk og lette kjøttretter.

Domaine Faiveley Mercurey Vieilles Vignes 785,-
Dufter av røde bær og blomster, hint av mineralitet.
Saftig og fruktig smak med klart bærpreg og god lengde.
Passer meget godt til svin og lam.

- Domaine Faiveley Gevrey Chambertin Vieilles Vignes** 1195,-
 Dufter av blomster og søte bringebær. Bløt og saftig delikat frukt med lette og slanke tanniner. Pen lengde.
 Passer meget godt til svin og and.
- Beaune Les Teurons Premier Cru, Bouchard Père & Fils** 1245,-
 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.
- Villa Ponciago Beaujolais Fleurie Cuvée les Haut du Py Magnum** 1195,-
 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 Cote du Py Beaujolais Magnum** 1390,-
 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 Vosne-Romanée Les Jacquines 2014** 1850,-
 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.
 Passer utmerket til viltretter og lam.
- Pommard 1er cru Les Pezzerolles 2016, Domaine de Montille** 1895,-
 Floral duft med innslag av villbringebær, markjordbær og voks.
 Delikat frukt med strenge og tøffe tanniner på smak. Tørr finish.
 Passer til sopp, svin og kalv.
- Rhône Sør**
- Marius Rouge M. Chapoutier** 490,-
 Dufter av mørke bær med hint av pepper.
 Frisk syre og en delikat fersk frukt med lette tørre tanniner.
 Passer til kjøttretter.
- Gabriel Meffre Côtes du Rhône Prestige** 475,-
 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** 715,-
 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.

Rhône Nord

Les Ollieux Romanis Corbières

575,-

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.

Côtes du Rhône BIO, M. Chapoutier

555,-

Dyp rubinrød. Aroma preget av modne mørke bær, krydder og svale urter. Saftig og bærpreget anslag med fin konsentrasjon og fruktkarakter som på nesen. Syrlig og balansert avslutning med fint grep av tannin. Passer til hvit fisk, kylling, kalv, svin.

La Petit Ruche Crozes Hermitage, M. Chapoutier

690,-

Pepper, mørke bær og mineraler med innslag av mørk kamfer. Saftig tørr og ren på smak med en fast kjølig og mineralsk på smak med en tørr og lang finish. Passer godt til okse.

Les Meysonniers Crozes Hermitage 2018, M. Chapoutier

785,-

Klar ung, lys rød. Saftig duft av bjørnebær, elegant. Fyldig med god frukt, fin syre, fruktig og leskende med fin slanke tanniner og lang ettersmak.

Passer til lam, lyst kjøtt og pasta.

Crozes Hermitage 2018, Domaine du Colombier

855,-

Dufter av bjørnebær og mineraler. Frisk og delikat mørk frukt på smak. Balansert tanninstruktur og syre. Mineraldreven og harmonisk avslutning. Passer til vilt.

Les Arènes Cornas 2016, M. Chapoutier

1045,-

Duft av mørke bær, vanilje og pepper. Fint jordsmonnspreget. Bløtt anslag med god fruktighet. God friskhet og faste tanniner. Konsentrert ettersmak. Passer til rødt kjøtt.

Les Arènes Cornas 2015 magnum, M. Chapoutier

1995,-

Saint Joseph 2014, Pierre Gonon

1245,-

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.

Crozes Hermitage Les Varonniers 2016 magnum, M. Chapoutier

1995,-

Verdens beste Crozes? Dufter av røde frukter og mørke bær, med tydelige kryddertoner. Kirsebærfarget.

God fylde, med god frukt og balansert syre. Lang ettersmak.

Drikk nå til 2035.

Les Granits Rouge St. Joseph 2010, M. Chapoutier (1 flaske)

1949,-

Mørke bær og lett tørket frukt på duft med innslag av en mørk steinmineralitet og treverk. pen konsentrasjon av en mørk og sammensatt frukt på smak med en tydelig mineralitet og balansert tanninstruktur.

Hermitage L'Ermite 1997, M. Chapoutier (kun 2 flasker) 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.

Hermitage La Sizeranne 1999, M. Chapoutier (3 flasker) 2495,-
Dyp rød granat, med lilla høydepunkter. Rød frukt (bringe bær, solbær), med et hint av lakris på lukt. Frisk, grønn og korrekt tørr munnfølelse. Nord-Rhonsk blod, stram, men samtidig moden.

Italia

Alto-Adige

Lagrein Gries Riserva, Cantina Terlano 845,-
Dufter av plommer og lær med hint av pepper.
God fylde, fruktig og krydret preg, lang og krydret ettersmak av fioler og mørke bær.
Passer til lam, storfe og vilt.

Piemonte

Ebbio Langhe Nebbiolo, Fontanafredda 515,-
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.

Basarin Barbaresco 2016 3 liter, Giacosa Fratelli (1 flaske) 2195,-
Klar rød. Saftig og lett parfymert med fint preg av urter, blomster, jordsmonn, trevirke. Bløt og fruktig med fin syre, leskende og fruktig med lett bitt, sitter godt i munnen.
Passer til lyst kjøtt og lam.

Barolo Bussia 2015 3 liter, Giacosa Fratelli (1 flaske) 2390,-
Dufter av nøtter og lette kirsebærtone med innslag av lær og tørket frukt. Strukturert og fast på smak med en lett varm kirsebærfrukt, kombinert med fylldige tanniner og en lett bitter og trepreget avslutning.
Passer til okse og lam.

Barbaresco, Produttori del Barbaresco 1025,-
Dyp bringebærfrukt, lær og mineraler med innslag av kirsebærblomst og nøtter på duft. Fast og delikat kjernefrukt på smak, kombinert med en lang sammensatt utgang med en finkornet og fyldig tanninstruktur, mineraler og en lett krydret avslutning.
Passer til lam og okse.

Barbaresco, Produttori del Barbaresco MAGNUM 1795,-

Barbaresco Riserva Ovello 2013, P. del Barbaresco (1 flaske) 1275,-
Kjøttfull frukt med hint av lær, nøtter og villsvin.
Tett og maskulin på smak med en krydret frukt og en lang tørr finish.
Fyldig og lang utgang.
Passer til okse og lam.

Montestefano Riserva 1995 MGN, P. del Barbaresco(2 flasker) 2995,-
Kirsebær, røk og delikate krydder. Litt mer diffus i duften enn de andre. Delikat smak. Flott vin med god syre, fine tanniner og god balanse. Lang ettersmak. En fantastisk Montestefano verdt alle pengene. Passer til lyst kjøtt og lam.

Borgogno Barbera d'Alba, Giacomo Borgogno & Figli 585,-
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 Barolo Riserva 1996, G. Borgogno & Figli (3 flasker) 1575,-
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 1645,-
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 Barolo Riserva 1982, G. Borgogno & Figli (1 flaske) 2900,-

Borgogno NO NAME 2015 1025,-
Lys rubinrød med et lett islett av oransje. Delikate florale aromaer i nesen 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»

Cogno Barbera d'Alba Pre-Phylloxera 2018 magnum, E. Cogno 2450,-
Virkelig konsentrert og tiltalende på duft med mørkere kirsebær, lett solbær, mørk sopp og forførende animalske toner. Nydelig frisk og elegant vin med mørkere rødbærsfukt med silkeaktige tanniner. Lang og forførende utgang. Vinmaker Valter Fissore slår til nok en gang. Herlig vin.

Cogno Barolo Ravera 2015, Elvio Cogno 1895,-
Veldig ekspressiv og fremoverlendt på duft med flott aromabilde av kirsebær, forførende roser og lett sopp. God syre og frukt av kirsebær, yngre jordbær og blomster. Faste tanniner som holder vinen oppe. Lang frisk og lett tørrende utgang med litt tørket lær og sopp. Flott vin.

Principiano Langhe Rosso	660,-
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 2013, Fontanafredda	1045,-
Dufter av tre, nøtter og lær med hint av tørkede kirsebær. Stramme tanniner kombinert ed en klassisk lett moden frukt. Tørr og lang utgang. Drikkeklar, men kan også lagres. Passer utmerket til okse og lam.	
Langhe Rosso, Wongraven Alleanza	505,-
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 2008, 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	705,-
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 magnum, Paolo Scavino	1445,-
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 (09 - 12 - 15), 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	665,-
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.	

Pio Cesare Barbaresco magnum 2013, Pio Cesare 2495,-
Krydret duft med hint av lær og nøtter med hint av modne kirsebær.
Stramme og faste tanniner med en strukturert utgang og en lang tørr finish.
Slank og begynnende moden frukt.
Passer til okse og lam.

Pio Cesare Il Bricco Barbaresco 2015, Pio Cesare 1995,-
Medium rubinrød farge. Klassisk Barolo. Krydret duft av lær og kirsebær. Saftig sursøt frukt med rik struktur og balanse, milde tanniner og tørr finish. Vinen kan drikkes ung, men har langt lagringspotensiale.
Passer til vilt, okse og lam.

Sicilia

Etna Rosso, Tenute delle Terre Nere 730,-
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.

Occhipinti SP 68 Nero d'Avola e Frappato 790,-
Mørk blårød farge. Noe reduktiv på duft med hint av kirsebær og plommer.
Lekker frukt, balansert syre og sødme.
Fast og strukturert på smak med en lang og tørr finish.
Passer perfekt til lam. Mye vin for pengene.

Toscana

Tagliafune Chianti Classico, Villa Montepaldi 595,-
Dyp rubinrød farge. Rik og kompleks nese med syrlige kirsebær, fiol, lakris og orientalsk treverk. Kraftfullt anslag med syrlige kirsebær og moreller.
Fint grep i midtpartiet og syrlig avslutning med hint av fat.
Passer til grillet kjøtt, kraftig ost og fjærkre.

Kepos di Ampelaia 2016 975,-
Dufter av røde bær, moreller og plommer.
Strukturert på smak med tørre tanniner og en lett saftig frukt.
Passer godt til sopprisotto.

Poggio al Tesoro Il Seggio 2015 1095,-
Intens rubinrød farge. Frisk og fruktig aroma med mineralisk karakter og krydrede toner. Strukturert og velbalansert vin med elegante tanniner og meget god lengde. 98 poeng i Decanter.
Passer godt til storfe, lam, vilt og modne oster.

Castelgiocondo Brunello di Montalcino 2014 1345,-
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 **865,-**
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 **1730,-**

Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia 3 liter 2012 (kun 1 flaske) **9995,-**
Dyp rubinrød farge. Elegant og kompleks aroma av solbær, krydder og kaffe. En velbalansert, rik og harmonisk vin med integrerte tanniner og lang ettersmak. Fantastisk vin.

Passer til lyst kjøtt, rødt kjøtt, vilt og modne oster.

Veneto

Santa Sofia Valpolicella Ripasso **595,-**

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.

Libanon

Bekaa Valley

Chateau Musar Aana **945,-**

Enkeltmarksvin fra en mark som ligger 1000 m.o.h.

Krydret duft med hint av tre, tobakk, modne bær og voks.

Fyldig og moden frukt med en balansert syre og lange raffinerte tanniner.

Mye moden og tilgjengelig vin for pengene.

Passer godt til okse og lam.

Chateau Musar Aana Magnum 2014 **1695,-**

Chateau Musar **1145,-**

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 MAGNUM **1995,-**

Chateau Musar 1998 (2 flasker) **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

Luis Seabra Xisto Ilimitado 895,-
Dufter av plommer og røde bær. Superkonsentrert og fersk kjøttfull frukt med en tørr og lang utgang. Nydelig balanse. Mye vin for pengene. Passer til and, svin og kalv.

Frei Joao Reserva tinto 1985, Caves Sao Joao (kun 3 flasker) 1985,-
Delikat moden frukt på duft, med hint av blomster og lær. Lange og fortsatt strukturerte tanniner med en lett og bløt frukt med en frisk syre. Morsom vin.

Post Scriptum 2016, Prats & Symington Douro 995,-
Dyp rubinrød farge. Fruktig aroma preget av plommer og integrert eik. Velbalansert og fyldig vin med toner av mineraler og krydder. God lengde. Passer til lam, storfe og vilt.

Chryseia 2015, Prats & Symington Douro 1995,-
Dyp rød farge. Kompleks aroma med fremtredende elementer av mørke bær, modne plommer og hint av lakris. Elegant og konsentrert vin med meget god lengde. Passer meget godt til storfe og vilt.

Spania

Catalonia

Loxarel 790 Pe-Cats 975,-
Dufter av friske mørke bær. Saftig anslag med fin sødmefull frukt. Moderate tanniner i avslutningen. Passer veldig godt til okse og lam.

Rioja

Rivarey Tempranillo Crianza, Union Viti-Vinícola 485,-
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 499,-
Dyp rød farge. En fruktig og velbalansert vin med fint preg av røde bæere og urter, svakt innslag av eik. Passer godt til storfe, lam, grillet kjøtt og osteretter.

Elias Mora Toro 2013 595,-
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 575,-
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	1180,-
Faustino I 2001, Bodega Faustino (2 flasker)	795,-
Ungdommelig og fresh på nesen, feminin og kompleks. Delikat på smak. Lang og unik lengde, med god smak. En juvel. Passer til lam og vilt.	
Dalmau Marqués de Murrieta 2012 (2 flasker)	1195,-
Aroma av ville bær, mørk sjokolade og mineral toner. Fyldig anslag, flott frukt, god syre, fast og god utover, slanke fine tanniner, stor munnfølelse, deilig lang og rik finish. Passer til gode retter med rødt kjøtt.	
Marqués de Murrieta Ygay Reserva 2007 (kun 1 flaske)	1750,-
Sammensatt og noe lukket duft av plommer modne mørke bær, tre og lær, med innslag av tørket frukt. Strukturert sødmefull krydret frukt på smak med en fast og lang tanninstruktur, kombinert med en konsentrert utgang. Fantastisk god vin. Passer veldig godt til okse og lam.	
Marqués Reserva, Bodega Marqués de Cáceres	605,-
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	885,-
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	870,-
Frisk og dyp duft av friske mørke frukter, kaffebønner og svsker 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, Montecillo	790,-
Intens og mørk rubinrød farge. Kraftige aromaer og fyldig smak. Velstrukturert og elegant med lang ettersmak.	
Montecillo Gran Reserva Seleccion Especial 1981 Magnum	2495,-
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 745,-
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.

Rotllan Torra Balandra, Rotllan Torra 1045,-
Krydder og moden frukt som bjørnebær. Tydelig vanilje på nesen. Modne tanniner. En vin som tåler kraftig mat, gjerne vilt.
Passer meget godt til vilt og storfe.

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-174 660,-
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 1045,-
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 2004 (1 flaske) 4250,-
Flott duft med frisk frukt, kirsebær, solbær, eukalyptus. Stor fylde, saftig og strukturert med lang ettersmak.
Solbær, kirsebær og fin syre i munnen.
Passer til lam, okse og svin.

Somontano

Crianza, Bodega Enate 790,-
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.

Merlot Merlot, Bodega Enate 1195,-
Middels dyp rubinrød farge. Aromatisk duft av friske blå plommer, jordbær, eukalyptus og et noe røykaromaer fra fatene. Fyldig og rund vin med pent integrerte tanniner og en flott friskhet. Lang, behagelig avslutning.
Passer til kraftige kjøttretter, gjerne viltkjøtt med en fet saus.

Sør Afrika

Reyneke Organic Syrah 730,-
Dyp, rødilla farge. Frisk bjørnebærpreget fruktighet med innslag av bark, pepper og blomst. Intens og fyldig smak med god syrestruktur og mineralisk avslutning.
Passer til rike kjøttretter som lam, biff og and.

The Brew Master, Nederburg 699,-
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.

Tyskland

Pfalz

Egon Schmitt Dürkheimer Spätburgunder 675,-
Dufter av jordbær og tre med hint av moden røde bær. Noe rik og varm sødmefull frukt av en moden karakter. Lette tanniner og noe alkoholpreg i finish.

Uruguay

Bodegas Gárzon Tannat Reserve 655,-
Dufter av mørke bær, bitterkaramell og sjokolade. Søtlig frukt på smak med ballansert frukt og tørre tanniner i finish.
Passer til okse og lam

USA

California

Robert Mondavi Cabernet Sauvignon Private Selection 615,-
Mørkerød på farge. Aromaer av mørke bær, solbær, pepper og ristede nøtter. Fruktig munnfølelse med bløte tanniner.
Passer til grillede retter, lam og sau.

Bonterra Organically Grown Zinfandel, Bonterra Vineyards 635,-
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.

DeLoach Russian River pinot Noir 985,-
Floral duft med hint av villpepper og tre. Sødmefull frukt på smak med lette tanniner og en noe trepreget finish.

Schug Carneros Pinot Noir 898,-
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

Dessertvin

Frankrike

Bordeaux

Castelnau de Suduiraut, Chateau Suduiraut **Glass 108,-**

Dufter av honning og tørket aprikos med hint av gummi.
Søt og rik på smak med en beskjeden syre. Rik og fyldig utgang.
Mye Sauternes for pengene.

Languedoc

Mas Amiel **Glass 99,-**

Dyp rød farge. Godt jordsmonnpreg.
Stor og god munnfølelse, flott frukt og god syre. Lang ettersmak.
Passer best til sjokolade.

Loire

Moulin Touchais 2005 **Glass 105,-**

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.

Hellas

Samos

Samos Vin Doux **Glass 105,-**

Floral duft med hint av roser og druer. Rosinpreget og søt på smak med en alkoholpreget noe hul og emmen utgang.
God lengde.

Italia

Sicilia

Caravaglio Malvasia della Lipari 2013 **Glass 125,-**

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.

Occhipinti Passo Nero 2015 **Glass 149,-**

Dufter av voks, tørket frukt og kaffe. Fyldig og rik frukt på smak med en tydelig sødme.
Konsentrert og lang med en lett tørr utgang.
Passer veldig godt til sjokolade.

Veneto

Santa Sofia Recioto della Valpolicella **Glass 115,-**

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 95,-

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 119,-

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 svsker 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 (kun 1 flaske)

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 89,-

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 89,-

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 125,-

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 110,-

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 Trockenberenauslese, Weingut Rabl

Glass 125,-

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

Steiermark

Sattlerhof Sauvignon Blanc Berenauslese

Glass 125,-

Søt og fyldig med høy syre. Konsentrert og fruktig med lang frisk ettersmak. Passer meget godt til ost og dessert.

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.**