

## Musserende vin

### Canada

#### British Colombia

**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.

### 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.

### 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 2014** 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 Le 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 Le 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.

<b>Bollinger Spécial Cuvée Brut</b>	<b>1095,-</b>
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.	
<b>Bollinger Spécial Cuvée Brut Jeroboam 3L</b>	<b>4900,-</b>
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.	
<b>Nicolas Feuillatte Brut Blanc de Blanc Chardonnay Millésime</b>	<b>1195,-</b>
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.	
<b>Pierre Gerbais Cuvée de Réserve, Pierre Gerbais</b>	<b>935,-</b>
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.	
<b>Moët &amp; Chandon Impèrial Brut, Moët &amp; Chandon</b>	<b>1195,-</b>
Fruktig anslag, frisk med god balanse mellom sødme og syre. Nytes best godt avkjølt og uten mat, gjerne med jordbær og mynte.	
<b>Alexandre Bonnet Grande Reserve Brut, Alexandre Bonnet</b>	<b>850,-</b>
Fruktig og frisk. Eple, noe sitrus, kjeks og mineraler. Passer som aperitiff, til skalldyr og hvit fisk.	
<b>Burgund</b>	
<b>Bouillot Crémant de Bourgogne Perle de Vigne NV</b>	<b>595,-</b>
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.	
<b>Bouillot Crémant de Bourgogne Perle d`Aurore rosé NV</b>	<b>595,-</b>
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.	
<b>Jura</b>	
<b>Crémant du Jura Brut, Charles de Fère</b>	<b>595,-</b>
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, rips 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 aperitiff 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 merken 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 - 2018** **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.
- Chablis Premier Cru Fourchaume 2014, Louis Jadot** **875,-**  
Strågul farge. Aroma av sitrus, sjø og grønne epler. Fruktig og ren smak av epler og grapefrukt, med florale toner. Fin fylde og god balanse med flott mineralsk avslutning. Passer til fisk og skalldyr.
- Chablis Blanchot Grand Cru 2017, Louis Jadot** **1095,-**  
Smør, blomster, kalkstein og fatpreg på nesen. Eleganse i munnen. Fruktig og smørtoner, med kalk, salt og østers i finishen. Drikker fint nå, men kan også lagres lenge. Passer til fisk og skalldyr, men kan også nytes alene.
- Chablis Les Clos Grand Cru Magnum 2015, Louis Jadot** **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 Artois 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,-  
Lysgul 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

**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.

**Terlano 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 Vorberg Pinot Bianco, Cantina Terlano** 945,-  
Gullgrønn på farge. Dufter av gul og grønn frukt, mineralitet og lett tørket frukt. Fyldig med god fedme, lett syre og mineralsk.  
Kanskje verdens beste Pinot Bianco?  
Passer til sjømat og lyst kjøtt.

**Terlano Quarz Sauvignon Blanc, Cantina Terlano** 945,-  
Strågul på farge. Gul bruk, sitrus urter og flintstein på aroma.  
Fyldig, frisk og fruktig, mineralsk med lang ettersmak.  
Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

## 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** 695,-  
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 aperitif, 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 smørsaus.

## 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 sitrus, 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 Grüner 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 2019** 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** 520,-  
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 2015, 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 lyst kjøtt.

*Kjøpt fra Bagatelle sin vinkjeller i sin tid.*

### 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.

<b>Côte de Beaune-Villages, Bouchard Père &amp; Fils</b>	<b>920,-</b>
Frisk, fruktig og middels fyldig med fint krydderpreg. Flott til grillet fisk og lette kjøttretter.	
<b>Domaine Faiveley Mercurey La Framboisière 2019</b>	<b>995,-</b>
Floral duft av bringebær og roser med hint av tre. Nydelig ren og klar frukt på smak med florlette tanniner og en saftig frisk utgang. Balansert syre og pen lengde. Mer pinot noir for pengene skal man lete lenge etter.	
<b>Domaine Faiveley Mercurey La Framboisière Magnum 2019</b>	<b>1995,-</b>
<b>Domaine Faiveley Gevrey Chambertin Vieilles Vignes</b>	<b>1195,-</b>
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.	
<b>Louis Jadot, Marsannay Clos Du Roy 2013</b>	<b>895,-</b>
Rubinrød på farge. Dufter av kirsebær og jordbær. Flott friskhet med tydelige tanniner og god lengde. Passer til rødt kjøtt, kalv og småvilt.	
<b>Louis Jadot, Beaune Premier Cru Clos des Ursules</b>	<b>1295,-</b>
Lys rubinrød farge. Aroma av røde bær, bjørnebær, røde plommer og diskret preg av fat. Fyldig, fast og rik på smak. Lang elegant avslutning. Passer til rødt kjøtt, kalv, and og svin.	
<b>Beaune Les Teurons Premier Cru, Bouchard Père &amp; Fils</b>	<b>1245,-</b>
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.	
<b>Mucyn Gamsy Collines Rhodaniennes 2019</b>	<b>595,-</b>
Mørk rød på farge. Mørke bær og pepper på nesen. Fersk og ren på smak, med smak av rød frukt. Lette tanniner mot avslutning. Passer til lyst kjøtt og hvit fisk.	
<b>Lafarge Vial Fleurie Clos Vernay 2015</b>	<b>1045,-</b>
Klar rød farge. Aroma av kirsebær og skogsbær. Fyldig og fruktig med god karakter. Fin syre. Tørr i finishen. Passer til lam og rødt kjøtt.	
<b>Lafarge Vial Fleurie La Joie Du Palais 2016</b>	<b>1045,-</b>
Klar rød. God og fruktig duft. Fruktig med fint preg av rød frukt. Fin syre og sitter godt i munnen.	
<b>Lafarge Vial Chiroubles 2019</b>	<b>1095,-</b>
Klar kald rød farge. Saftig frisk og ung rød frukt, lett jordsmonnspreg. Fyldig med god mykhet, fin syre. Lang og fruktig ettersmak. Passer til pasta og kylling.	
<b>Villa Ponciago Beaujolais Fleurie Cuvée les Haut du Py Magnum</b>	<b>1195,-</b>
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.	

**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 villbringeblær, 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** 505,-  
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 jordsmonnspreg. 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.  
*Kjøpt fra Bagatelle sin vinkjeller i sin tid.*
- Hermitage La Sizeranne 1999, M. Chapoutier (3 flasker)** **2495,-**  
 Dyp rød granat, med lilla høydepunkter. Rød frukt (bringebær, 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 2018** **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.

- Barbaresco, Produttori del Barbaresco 2017** 1025,-  
 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, Produttori del Barbaresco MAGNUM 2014** 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 NO NAME** 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.

<b>Cogno Barolo Ravera 2015, Elvio Cogno</b>	<b>1895,-</b>
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.	
<b>Cordero di Montezemolo Barolo 2005</b>	<b>2005,-</b>
Nydelig aroma, med blomstertoner og kaffe. Fruktig og søt frukt, flott balanse. Myk avslutning, som fløyel. Nydelig vin!	
<b>Principiano Langhe Rosso</b>	<b>660,-</b>
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.	
<b>Barolo 2013, Fontanafredda</b>	<b>1045,-</b>
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.	
<b>Langhe Rosso, Wongraven Alleanza</b>	<b>505,-</b>
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.	
<b>Unione Barolo 2008 Luca Roagna, Wongraven Alleanza</b>	<b>1095,-</b>
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.	
<b>Livia Fontana Langhe Nebbiolo</b>	<b>695,-</b>
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.	
<b>Monterustico Dogliani, G.D Vajra</b>	<b>705,-</b>
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.	
<b>Paolo Scavino Barbera d'Alba magnum, Paolo Scavino (1 flaske)</b>	<b>1445,-</b>
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, Le Vigne di Eli Etna Rosso 2013** 725,-  
Klar varmrød farge. Krydret og jordsmonnspreget duft med fint modnet bærpreg. Fyldig med deilig mykhet, fin syre. Tydelig krydderpreg.  
Passer godt til lam og håndverkspølser.

**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

**Tagliafunne 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 mineralsk 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 2018** 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 2013** 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 2012** 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 2018** 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 2016, 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.

<b>Rioja Vega Crianza, Rioja Vega</b>	<b>520,-</b>
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.	
<b>Elias Mora Toro 2013</b>	<b>595,-</b>
Tett og aromatisk mørk bærfrukt med innslag av tre og tørkede violer.	
Konsentrert og lett bitter mørk frukt på smak med pen fasthet og syre i finish.	
<b>Baron de Ley Reserva</b>	<b>575,-</b>
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.	
<b>Baron de Ley Reserva MAGNUM</b>	<b>1180,-</b>
<b>Dalmáu Marqués de Murrieta 2012 (2 flasker)</b>	<b>1195,-</b>
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.	
<b>Marqués de Murrieta Ygay Reserva 2007 (kun 1 flaske)</b>	<b>1750,-</b>
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.	
<b>Marqués Reserva, Bodega Marqués de Cáceres</b>	<b>605,-</b>
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.	
<b>Marqués Gran Reserva, Bodegas Marqués de Cáceres</b>	<b>885,-</b>
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.	
<b>Marqués Gran Reserva, Bodegas Marqués de Cáceres 1973</b>	<b>1973,-</b>
<b>Contino Reserva 2016</b>	<b>870,-</b>
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.	
<b>Montecillo Gran Reserva, Montecillo 2011</b>	<b>790,-</b>
Intens og mørk rubinrød farge. Kraftige aromaer og fyldig smak.	
Velstrukturert og elegant med lang ettersmak.	
<b>Montecillo Gran Reserva Selección Especial 1981 Magnum</b>	<b>2495,-</b>
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.

## **Yecla**

**Barahonda Organic Barrica Monastrell/Syrah 2018** 535,-  
God fruktighet med rene toner av godt integrert tre og en god syre som gir den friskhet.  
Passer til storfe og storvilt.

**Barahonda Summum Monastrell 2018** 735,-  
Dyp rød farge. Mørke kirsebær, bjørnebær og sjokolade på aroma.  
Fyldig med god balanse. Gode tanniner.  
Passer til storfe, lam og storvilt.

## **Sør Afrika**

**Reyneke Organic Syrah** 730,-  
Dyp, rødlilla 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.

**Bodegas Gárzon Balasto** 1495,-  
Dyp rødlilla. Preg av krydder, frisk rød frukt på aroma.  
Konsentrert frukt med bløte tanniner, lang og fruktig ettersmak.  
Passer til lam, storfe og storvilt.

## 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**

**Alambré 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 Trockenberensauslese, 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 Berensauslese** **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.**