



Efterår og vinter 2015

	Glas	½ flaske	1/1 flaske
Hvidvine			
101M Edelzwicker, Hunawier, fuldkommen balance	59		189
102B Trimbach Risling, tør, frisk og frugtagtig	69	198	328
103B Trimbach Pinot Blanc, frisk, tørt og god balance	64	189	298
104A Trimbach Pinot Gris Reserve, tør, letrøget smag	69	198	328
105B Chablis Domaine Pascal Bouchard, bourgeoisisk klasik	89		445
108M Trimbach Gewurstraminer, tæt, kraftig og besnær.	85	188	348
110B Casa Silver Sauvignon Blanc, flot fed Chilevin	69		249
111M Casa Silver Chardonnay	69	198	
112M Casa Silva Chardonnay Reserve	69	198	
113A ALKOHOLFRI Chardonnay	59		189
114A Chardonnay, Keystone California cafeens allround hvide	85		348
115B Chardonnay, Parador, meget fadpræg	79		328
116A Chardonnay Eve Charles Smith, kultvin ubeskrivelig	85		348
117B Chardonnay Les Tannes, Organic	85		348
118M La Vielle Ferme Luberon, frisk, blød og velafstemt	59		209
119M Claude Val Blanc, sprød og let	59		189
120A Risling Federspiel Vom Stein	75		348
121B Risling Grand Cru Rosacker Hunawier	75		398
122B Risling Brauneberger Juffer	88		398
123B Hospice Strassb pinot griss, kraftig sødme god t ost	85		379
124A Lumo Pinot Grigio, frisk Italiensk "alsacevin"	69		298
125B Chablis Regnard 1. Cru, stor Chablis	89		445
126M Sancerre La Poussie, klassisk sauvignon blanc	79	229	
127B Guy Saget Pouilly Fume, duft af røg, god syre	85		425
128B Cedrick Bardin. Pouilly Fume, smag den før naboen	85		425
129A La Tunella Biancosesto, vinder af 3 glas i Gambero Rosso	85		425
130B Domaine les Roques, frugtrig og elegant	85		368
Rose vine			
201A Chateau Montaud, unik, let og elegant, velafbalanceret	69	169	298
202A Bramton Rose	84		398

Rødvine

301L Casa Mayor Melot	59		189
302L Zinfandel Bear Creek, frugtbombe	69		298
303L Campolieti Valpolicella Ripasso Classico Superior Rund og fyldig	79		348
304L Zinfandel Old vine, Bedrock, bøfvin, masser af fad- og alkoholpræg	89		398
305L The Velvet Devil Charles Smith, fløjlsblød merlot med personlighed	85		368
306L Casa Silva Reserve	69	188	
307L Casa Silva Melot Reserve	69		298
308L ALKOHOLFRI Cabernet Sauvignon	59		189
309L Taco Primitivo, som Amerikansk Zinfandel, kraftfuld	69		209
310L Rioja, dejlig præg af fad	59	169	
311L Beaujolais Villages, cafeens letteste rødvin	59	169	
312L Boom Boom Syrah, Charles Smith – knaldgod syrah	85		498
313L Rustenberg, karakterfuld med god syre	85		425
314L Mercurey 1. Cru clos des Myglands, en stor bourgogne	85	225	

- **Vinkortet vil løbende blive tilrettet, nogle vine kommer igen og andre bliver erstattet af andre gode vine**

Lidt bobler.....

401 Cava Brut Especial, Naveran Spanien			398
402 Crèment d'Alsace, brut, Calixte, Frankrig			
403 Champagne Andre Clouët, Brut grand Reserve			458
			598

De klassiske blå druesorter

Carbernet Sauvignon

Aromatisk og kraftig drue, der giver solbær og rygrad til vine verden over fra Bordeaux til Israel.

Pinot Noir

Bourgogne's følsomme drue der giver saft og dybde med røde bær i næsen. Dyrkes i hele verden.

Merlot

Varm, blød og taminrug drue, der dyrkes overalt i verden. Pomerol's stolthed.

Syrah/Shiraz

Krydret drue med tydelige peber-nuancer. Rhône-dalen og Australien samt alle varmere klimaer.

Sangiovese

Toscana's kongedruer. Dyb, tanninrig og saftig drue til især Brunello og Chianti.

Grenache

Lækker saftig drue med støvet præg. Sydfrankrig, Spanien og Australien er bannerførere.

Nebbiolo

Mørk, tæt og tanninrig drue der bruges til Barolo, samt voksende i de oversøiske lande.

Tempranillo

Saftig drue med krydderier og bærearoma, kendt især fra Rioja. Vinder ved fadlagring på eg.

Carbernet Franc

Aromatisk drue, især kendt fra Bordeaux og Loire. Giver finesse og velduft til vinen.

Primitivo/Zinfandel

Italiens hæl eller Californien? Begge steder giver det kraftige, bløde vine med høj alkohol.

Malbec

Argentinas "nationaldrue". Mørk og tæt, med et let næsten mælket, strejf der blødgør vinen.

Barbera

Høj syre, men lav tannin. Giver frugtige vine med masser af bær. Piemonte er hjemstavnen.

Hvilke aromaer og smagsnuancer kan du typisk finde i et godt glas rødvin?

Kanel, cedertræ, lakrids, peber, blomme, stald, jordbund, hindbær, kirsebær, solbær, chokolade, halm, vanilje og tobak.

De klasiske grønne druesorter

Chardonnay

Kongedruer der giver alt fra flint til smør, og fra citrus til fersken afhængig af fremstilling.

Sauvignon blanc

Dejlig aromatisk drue med hyldeblomst og frisk syre. Benyttes forståeligt i hele verden.

Riesling

Sprød syreholdig drue, store tømte vine eller suveræne søde vine. Tyskland, Alsace og hele verden.

Gewürstraminer

Meget aromatisk drue. Både elegant og heftig. Giver udpræget sødme til ellers tørre vine.

Pinot blanc

Giver tørre og sprøde vine, især i Alsace, Tyskland, Italien og som fyld i Bourgogne.

Pinot Gris/Pinot Grigio

Let krydret drue der giver en smule sødme til den ellers tørre vin. Især i Alsace og Italien.

Muscat

Særdelet aromatisk drue. Halvsøde hvidvine samt store søde kvalitetsvine verden over.

Sémillon

God let krydret drue med pæn alkohol. Bruges i hele Frankrig og især i Australien.

Viognier

Lækker fyldig drue med aroma og alkohol. Frisk syre og blomstrende, til tider fed, frugt.

Trebbiano

Udbredt, især italiensk, drue med frisk smag. Arbejdsbi med svag duft.

Sylvaner/Silvaner

Let aromatisk drue, der giver friske og blomstrende vine. Oftest halvtør til tør.

Hvilke aromaer og smagsnuancer kan du typiske finde i et godt glas hvidvin?

Æble, citrusfrugt, melon, stikkelsbær, banan, ananas, petroleum, hyldeblomst, smør, flint, fersken og halm.

Rækkefølge

Start med de lette vine før de kraftige vine. Ellers vil den lette vins smagsnuancer ikke kunne trænge igennem.

Start med de tørre vine før de søde vine. Ellers vil den tørre vin smage ekstra tørt og surt.

Hvad så hvis du får en let og sød vin mod en kraftig og tør vin?

Så start med vine med lav alkohol, før vine med høj alkohol, med mindre vinen er en decideret dessertvin.

Vinens røde farve

For at finde vinens alder kan man kigge på den yderste rand i glasset. Der hvor vinen mødes med glassets kumme;

En ung vin vil være mørk lilla. Med alderen aftager farven stille og roligt. Og vinen går fra lilla til mørkerød, herefter til rød for at ende med murstensrøde toner når den begynder sin vej til de evige vinmarker.

Selve vinens farve i midten af glasset siger mere om vinens type. Jo lysere, jo lettere. Jo mørkere, jo kraftigere. Altså stilen i vinen!

Er den helt mørk vil der være tale om en kraftig og tungere vin. En kirsebær- og purpurrød vin vil være mindre tung. Er farven mere jordbær- eller hindbærrød vil vinen høre til den lette genre. Den kan dog stadig være stærk og kraftigt smagende, men knap så tung og fed.