

VINENE

De boblende vine:

Chateau Bailly, Blanc de blanc, Bourgogne, brut, Frankrig	255,- / 45,-
Cava, Brut Especial, Bodegas Naveran,	275,- / 50,-
Asti spumante, San Maurizio, Piemonte	225,-
Champagne, Andre Clouet Brut Reserve	695,-
Champagne, Andre Clouet Brut Reserve MAGNUM	1295,-
Champagne Pol Roger brut	750,-
Champagne Pol Roger, Sir Winston Churchill, 2004	2000,-

De Hvide

Vive la France:

Terret, Vermentino, Marius, Languedoc <i>Frisk og sprød hvidvin, der både er elegant og ukompliceret.</i>	225,- / 45,-
La Galope, Sauvignon, Cotes de Gascogne <i>Klassisk Sauvignon Blanc, citrus, hyldeblomst, sommer og sol</i>	240,- / 50,-
Bourgogne Blanc, Faiveley <i>Fyldig Chardonnay, tør eftersmag men elegant.</i>	395,- / 85,-
Chablis Tete d´Or, Billuad-Simon 2014 <i>Intens vin, frisk i munden med smag af grønne æbler og citrus</i>	495,-
Puligny Montrachet Vieilles Vignes, V. Girardin 2014 <i>Bulderbasse fra Bourgogne, masser af fedme og dybde.</i>	795,-
Sancerre, La Poussie, De Ladoucette, Ch. de Nozet 2014 <i>Sauvignonklassikeren, dejlig, frisk og tør</i>	475,-

Østrig:

Grüner veltliner, Von Stokstal, Wagram 2015 <i>Let perlende og lækker, med masser af god syre. Den kan vi godt lide.</i>	285,- / 60,-
---	--------------

Tyskland:

Riesling, Trocken, Fritz Haag, Mosel 2014 <i>Forår på flaske, dejlig riesling med den klassiske Mosel frugtsødme i eftersmagen.</i>	350,- / 75,-
--	--------------

Syd Afrika

Chardonnay, Rustenberg, Stellenbosch 2013 425,-
Toms yndlingsvin, topklasse fra Afrika

New Zealand

Sauvignon Blanc, Dashwood, Marlborough 2014 295,-
Klar til Sommeren? Grape, lime, kiwi og tomatstilk. Frisk og tør.

UNITED STATES OF AMERICA

Chardonnay, Byron, Santa Barbara 2012 395,-
En pleaser chardonnay, en god gåtur i frugthaven, med pærer, figner, æbler og citrus.

Chardonnay, Keystone, Mendocino, Californien 225 / 45,-
Klassisk californisk chardonnay, frugtsødme, fersken, abrikos og appelsinskal.

De Røde:

Vive la France:

Cotes du Rhone, Laurent B, Domaine Brusset, 2014 285,- / 60,-
Rund og blød, få en krammer af en solbærbusk.

Chateuneuf du Pape, Les Sinard, Perrin 2013 695,-
Rhôneadalens aristokrat med sødmefyldte bær og sydfranske krydderurter

Bourgogne Beaune 1. crû "Clos de l'Écu", Faiveley, 2011 695,-
Modne kirsebær i både næse og svælg. Pinot Noir fra øverste hylde.

Margaux, Alter Ego de Palmer, Chateau Palmer, 2012 1200,-
Den feminine af Bordeaux vinene, på frierfødde med mørke bær I hånden.

Grenache, Syrah, Marius, Languedoc 225,- / 45,-
Kraft, kompleksitet og elegance

Støvlelandet:

Chunky Zinfandel, Apulien, 2015 275,- / 60,-
Saftig, og frugtig. The crowdpleaser.

Rosso di Montalcino, Tenute Silvio Nardi, 2014 395,-
100% Sangiovese, 100% Toscana, 100% tilfredstillelse

Ripasso, Valpolicella, Classico Superiore, Cottini 2014 415,-
Helt som du vil forvente, rosiner, svesker, fylde og sødme. Find lænestolen frem...

Barolo, Grimaldi, 2011 595,-
Nebbiolo og hele Alba i munden.

Spanien:

Sicoris, Costers del Segre, Tempranillo, Cabernet, Garnacha 2013 295,- / 65,-
Saftig og frugtig Spanier.

Flor de Pingus 2013 1300,-
Peter Sissecks berømte anden vin.

Tyskland

Blauer Spätburgunder, Knipser, Pfalz, 2012 385,-
Tysk modsvar på den gode Bourgogne.

New Zealand

Pinot Noir, Dashwood, Marlborough, 2013 365,- / 75,-
Jammy, nem, rund og lugter af en flaske mere.

Australien:

Shiraz, Elderton, Barossa Valley 2012 450,-
"Find trivial frem" FRUGTBOMBE, med et bid af lakrids. Varmt godt i maven.

UNITED STATES OF AMERICA

Zinfandel, Bear Creek, Californien, 2013 225,- / 45,-
velsmagende og kraftfuld vin, med masser af vanille og modne blomster i næsen.

Cabernet Sauvignon Reserve, Snoqualmie, Columbia Valley 2011 425,-
Blød, bær, bravo. Fab Cab.

Pinot Noir, Byron, Santa Barbara, Californien 2012 450,-
Solbær, kirsebær, våd jord, og et hint af duften fra morfars tobakspung.

Rosé:

Pico de Aneto Rosado, Spanien, 2015 235,- / 50
Sommerbær og frugtsødme.