

<b>Champagne:</b>	<b>Glas</b>	<b>Flaske</b>
<b>Moët &amp; Chandon, Brut Imperial, Frankrig</b> Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding.		<b>699,-kr</b>
<b>Nicolas Feuillatte Brut, Réserve, Frankrig</b> Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagne-noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.	<b>125,-kr</b>	<b>599,-kr</b>
<b>Nicolas Feuillatte, Demi-Sec, Frankrig</b> Finessefyldt, sødmefuld Champagne med delikate noter af fersken og abrikos.		<b>649,-kr</b>
<b>Mousserende vin:</b>		
<b>Italien</b>		
<b>Acquesi, Asti, Piemonte</b> Lækker sødmefuld mousserende vin med masser af frugt, friske druer, fersken og lychee-frugt.		<b>348,-kr</b>
<b>Acquesi, Brachetto</b> Acquesi Brachetto har en lys kirsebærrød farve og en bouquet af solmodne jordbær. Smagen er halvsød med toner af hindbær og jordbær.		<b>348,-kr</b>
<b>Moncaro Organic Spumante,</b> <i>I glasset har den mange fine bobler og i smagen finder man klassiske Verdecchio-påmindelser med grønne nuancer fra lime og friske æbler samt et behageligt touch af nødder.</i>	<b>65,-kr</b>	<b>298,-kr</b>
<b>Frankrig</b>		
<b>Albert Sounit, Caprice Blanc de Blancs Demi-sec</b> Demi Sec med en livlig mousse, aromatisk og frugtrig duft med lette eksotiske toner.		<b>348,-kr</b>
<b>Albert Sounit, Caprice Rosé Demi-sec</b> Smuk roséfarvet Demi Sec med livlige bobler og delikate nuancer af modne bær – frisk, fyldig og lettere eksotisk.	<b>65,-kr</b>	<b>348,-kr</b>

**Hvidvin:****Glas:****Flaske:****Frankrig****Fèvre & Fèvre, Chablis 2016**

Man fornemmer allerede en flot mineralitet i duften. Smagen er ligeledes meget frugtrig, godt strammet op af en dejlig, sprød struktur og af mineralitet.

**478,-kr****Jean Pabiot, Sancerre, La Merisière 2016**

Tør, frisk vin med smagsnuancer af pærer og grønne æbler.

**429,-kr****Louis Jadot, Bourgogne Blanc, Couvent des Jacobins 2016**

Tydelige frugtnoter af fersken, pære og grapefrugt, som udvikler sig til nogle mere florale noter, men et pikant vanille-præg.

**88,-kr****398,-kr****Vignobles des 2 Lunes, Pinot Gris - Sélénite 2014**

I bouqueten byder den på fine aromaer af abrikos, ananas, grønne urter og ristet brød. Disser påmindelser går igen i smagen, der løftes op af en forfriskende og længeblivende syre. En delikat og subtil Pinot Gris, der bevæger til på den elegante side af banehalvdelen.

**98,-kr****428,-kr****Vignobles des 2 Lunes, Riesling - Genèse 2014**

Smagen har en fin fylde, uden dog på nogen måde af være maskulin, og følges elegant af en afstemt, mundvandsfremkaldende syre og en afbalanceret mineralitet. En indsmigrende vin, hvor det ene glas kalder på det næste.

**428,-kr****Spanien:****Pazo de Villarei Albariño 2016**

Intens eksotisk bouquet med en rank og velstruktureret smag - vinens samlede indtryk løftes af en ren, forfriskende og mundvandsfremkaldende syre.

**88,-kr****388,-kr**

**Tyskland:**

**Cuvee - Boogie 2016**

Appetitgivende og harmonisk vin, med touch af hvide, vilde blomster, citrusfrugter og krydderurter.

**Glas:**

**65,-kr**

**Flaske:**

**299,-kr**

**Villa Huesgen, Riesling by the glass 2016**

Meget veltillavet Riesling hvor vibrerende syre, saftig fin frugt og spændstig, sprød finish balancerer helt perfekt.

**68,-kr**

**328,-kr**

**Weingut Altenkirch, Riesling, - Lorcher Pfaffenwies - 1.**

**Lage 2015**

Ekstremt fyldig og mineralsk samtidig, i en stil som minder om Puligny-Montrachet! En vin med race.

**498,-kr**

**USA:**

**Stone Peak, Chardonnay, Central Valley 2015**

Fed, flot, fadlagret og charmerende Chardonnay med vanille, ananas, citrus og flødekaramel.

**58,-kr**

**248,-kr**

**Østrig:**

**Weszei, Grüner Veltliner, Langenlois 2016**

Nydelige påmindelser om friskbagt æbletærte og mandler. Vinen er let til medium fyldig, og holder sig frisk med fine underliggende toner af grapefrugt og granny smith æbler, og en rank stålsat syre.

**378,-kr**

**Rosévin:**

**Frankrig**

**Château de Fesles - Rosé d'Anjou "La Chapelle" 2016**

Off-dry rosé med en fint afstemt sødme og en forfriskende syre. En multianvendelig vin der gør sig godt i selskab med de fleste retter.

**68,-kr**

**328,-kr**

**Rosévin:****Glas:****Flaske:****Italien****Zenato, Chiaretto Bardolino  
2016**

Rosé fra Gardasøens østlige bred. Indbydende og forfriskende vin med noter hindbær og solbær. Kan matche de fleste forretter samt lyst kød.

**328,-kr****Spanien****Embla, Syrah Rosé 2016**

Tør, middelfyldig og let frugtagtig smag med toner af hindbær og nektariner - i bouqueten lækre nuancer af hind- og jordbær.

**55,-kr****248,-kr****Rødvin:****Frankrig****Ch. des Fines Roches,  
Châteauneuf-du-Pape, Rouge  
2012, Frankrig**

Stor, flot Châteauneuf-du-Pape vin - den perfekte vin til vildt.

**88,-kr****588,-kr****Château Beaulieu 2015**

Elegant, medium fyldig vin med masser af frugt i den afrundede smag.

**98,-kr****398,-kr****Château du Vieux Guinot,  
Grand Cru 2012**

Fyldig, moden vin med vanille, kakao og kirsebær.

**448,-kr****Louis Jadot, Bourgogne  
Rouge, Couvent des Jacobins  
2014**

Meget typisk Pinot Noir, i stilen masser af rød frugt (hindbær, jordbær, ribs) i vinens ungdom, som vil udvikle sig til mere komplekse og sekundære aromaer over tid.

**428,-kr****M. Chapoutier, Côtes-du-  
Rhône, Belleruche 2016,  
Frankrig**

Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.

**348,-kr**

**Rødvin:****Glas:****Flaske:****Frankrig****Relais De Durfort-Vivens, 2. vin fra 2. Cru Classé 2012**

Vinen i huset lægger sig op af de overordnede karakteristika af Bordeaux-vin med stor personlighed og mangfoldig nuancer i smag og struktur.

**599,-kr****Italien****Alfiero Boffa, Barbera d'Asti, Collina D. Vedova 2009**

Ret kraftig af en Barbera at være, kompleks og perfekt harmoni mellem syre og frugt. Flerdimensionel og smagsnoter af sorte og røde bær og mørk chokolade.

**548,-kr****Tommasi, Ripasso, Palanca 2014**

Intens dyb mørkerød vin. Bouqueten er frisk og frugtrig med et strejf af modnede bær. Smagen er blød og fyldig, uden at blive tung. De dominerende nuancer er blommer, rosiner, kirsebær og et hint af valnødder.

**79,-kr****428,-kr****Zenato, Amarone della Valpolicella Classico 2013**

Zenatos Amarone har en fabelagtig intensitet, nuancerigdom og dybde. Sorte kirsebær og blommer, chokolade, tobak, læder og kanel er nogle af de fremtrædende elementer. Vinen udgør næsten et måltid i sig selv, men kan snildt ledsage selv den kraftigste kødret

**628,-kr****Spanien****Veranza, Tinto, Valle de la Cinca 2015**

Behagelig og harmonisk, men ret maskulin rødvin med alt det gode fra de tre druer. Solbær, krydderurter og lidt krudt og tobak, alt sammen samlet og afrundet i holistisk harmoni.

**55,-kr****248,-kr**

**Rødvin:****Glas:****Flaske:****Spanien****Viña Pomal, Gran Reserva,  
Rioja Alta 2010**

Seriøs klassisk Rioja stil, flot afrundet, smidig og lang raffineret eftersmag. Noter af røde bær, kaffe, vanille og lidt sød lakrids.

**98,-kr****528,-kr****USA:****Noble Vines, The One Black  
2016, USA**

Særdeles powerfull, frugtrig og fyldig vin - alt det man drømmer om for en Californisk rødvin!

**98,-kr****528,-kr****Stimson Estate Cellars,  
Cabernet Sauvignon 2013,  
USA**

Klassisk amerikansk Cabernet Sauvignon med flot solbærfrugt og flot struktur. Blød og imødekommende vin der leverer her og nu.

**65,-kr****298,-kr****Stone Peak, Zinfandel, Central  
Valley 2016, USA**

Blød og fyldig rødvin med nuancer af anis, brombær og peber.

**55,-kr****248,-kr**

**Dessertvin:****Glas:****Flaske:****Frankrig****Château de Fesles -  
Bonnezeaux 2010**

Vanedannende vin, med et nærmest eksplosive eksotiske udtryk og mange, lange komplekse lag. En sand meditationsvin, men den favner naturligvis også salte, søde og fede madmæssige modspil.

**95,-kr****699,-kr****Château de Ricaud, Loupiac  
2013**

Intens, aromatisk bouquet, der åbner op mod lette noter af appelsin og citron. Exceptionel flot dessertvin og blandt slottets bedste årgange.

**78,-kr****448,-kr****Portvin****Portugal****Warre's, Colheita 2000,  
Portugal**

Nøddeagtige bløde aromaer med en blød og afrundet, afbalanceret smag.

**88,-kr****499,-kr**