



## Champagne og Mousserende

**Nicolas Feuillatte, Sélection Demi-Sec, Champagne, Chouilly, Frankrig** 598,00  
Finessefyldt, sødmefuld Champagne med delikate noter af fersken og abrikos.

**Saint Louis, Spumante Demi Sec, Frankrig** 398,00  
Spumante delikat med rige aromaer af fersken og tropisk frugt, et væld af fine bobler på Arien Druen

## Husets vine.

**Riders Hill, Chardonnay, South Eastern Australia, Australien** 75,00 298,00  
Halvtør, aromatisk og fyldig hvidvin med Chardonnay-druens æbleagtige friskhed og Australsk varme og fylde.

**Tebaldo, Rosso, Puglien, Italien** 75,00 298,00  
Flot afrundet vin - både fyldig og blød med nuancer af brombær, kirsebær og chokolade.

## Rose`

**Hillgrove Creek, Shiraz Rosé, South Australia, Australien** 75,00 298,00  
Halvtør rosévin- frugtrig smag med et strejf af fersken.

**Remy-Pannier, Rosé d'Anjou, Loire, Frankrig 2018** 379,00  
Bouqueten er frisk med noter af mynte, hvid peber og masser af røde bær. De røde bær, som jordbær og ribs, går igen i smagen, der fremstår blød og livlig og med en afstemt balance mellem det sødmefulde og forfriskende.





## Hvidvine

<b>Embla, Verdejo, Castilla - La Mancha, Spanien 2018</b>	359,00
Den tørre, middelfyldige smag er frisk med en fin syre der understøtter smagsnuancer af grønne æbler, citrus og kiwi.	
<b>Villa Huesgen, Riesling - KabiNett, Mosel, Tyskland 2018</b>	398,00
Flot Riesling, der på uimodståelig vis kombinerer druens naturligt høje syreindhold med en blid sødme. Et indsmigende bekendtskab med flot Mosel-mineralitet.	
<b>La Campagne, Sauvignon Blanc, Gascogne, Frankrig 2018</b>	329,00
La Campagne har en flot lys strågul farve i glasset og en lækker intens bouquet af nyslået græs, et strejf af stikkelsbær, pære og grønne æbler - Alt hvad man forbinder med en Sydfransk Sauvignon Blanc.	
<b>Bestheim, Pinot Gris - Classic, Alsace, Frankrig 2017</b>	399,00
Bouquet af abrikoser og tørrede frugter samt en tør, fyldig og blød smag med let krydrede nuancer.	
<b>Domaine Fèvre &amp; Fèvre, Chablis, Bourgogne, Chablis, Frankrig 2018</b>	548,00
Man fornemmer allerede en flot mineralitet i duften. Smagen er ligeledes meget frugtrig, godt strammet op af en dejlig, sprød struktur og af mineralitet.	
<b>Stoney Range, Riesling, Waipara, New Zealand 2018</b>	448,00
Multianvendelig Riesling. Intens og aromatisk, med druens karakteristiske florale påmindelser, side om side med citron og lime.	
<b>Chiàro di Lùna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien, Italien 2018</b>	329,00
Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan-og fersken-nuancer.	





## Rødvine

<b>Footsteps reserve Lodi, Zinfandel, Californien</b>	429,00
Krydret, rig og koncentreret af brombær, blommer og lidt friske hindbær	
<b>M. Chapoutier, La Ciboise Rouge, Rhône, Luberon, Frankrig 2017</b>	349,00
Bouquet af mørke bær og krydrede nuancer af peber. Smagen er blød og elegant med god tannin.	
<b>Time waits for no one 6M, Monastrell, Spanien 2018</b>	378,00
Intense modne frugter, blød og fyldig, halvtør	
<b>Hillgrove Creek, Shiraz, South Australia, Australien 2018</b>	348,00
Vinen har typisk Shiraz-karakter af peber, solbær og lakrids med et strejf af vanille.	
<b>Kelleris Vingaard, Utopia, My Taste, Danmark 2010</b>	488,00
Vinen har en interessant krydret duft og nærmest sydeuropæisk hint af krydrede mørke bær.	
<b>Vivaldi Ripasso, Italien</b>	449,00
Klassisk blød og karakter fyldt stil fyldt med røde frugter og bløde tanniner.	
<b>Terra Linda, Syrah, Castilla - La Mancha, Spanien 2018</b>	379,00
Terra Linda er en koncentreret og smukt afrundet rødvin. Med lang og intens eftersmag matcher vinen kraftige retter som okse- og lammekød og er oplagt til sommerens grillretter.	





## Dessert vine

<b>Cal del mar, Moscato - Rosado, Valencia , Spanien</b>	298,00
Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin.	
<b>Cal del Moscato, Valencia , Spanien</b>	298,00
Halvsød aromatisk vin - lavet på Moscato.	
<b>Warre's, King's Tawny, Douro, Portugal</b>	75,00 398,00
Frugtagtige aromaer med en fin afbalanceret blødhed. Let og delikat med søde smagsnuancer af rosiner og karameller efterfulgt af en lang eftersmag.	

