

# Musserende vin

## Frankrike

### Champagne

<b>Lanson Black Label Brut</b>	<b>945,-</b>
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.	
<b>Deutz Brut Classic</b>	<b>975,-</b>
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.	
<b>Deutz Brut Classic Magnum</b>	<b>2175,-</b>
<b>Deutz Brut Vintage 2012</b>	<b>1445,-</b>
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.	
<b>Deutz Brut Rosé 2010</b>	<b>1545,-</b>
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.	
<b>Lanson Black Label Brut Magnum</b>	<b>1995,-</b>
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.	
<b>Lanson Gold Label Brut Vintage 2005, Lanson</b>	<b>1195,-</b>
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 Jeroboam 3L</b>	<b>3900,-</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.	

**Nicolas Feuillatte Brut Blanc de Blanc Chardonnay 2005 Millésime 995,-**  
Gylden gul farge. Dufter av modne sitrusfrukter med hint av te og limeblomster. Mineralsk smak med innslag av sitrusfrukter. Kremet avslutning med innslag av honning, vanilje og mango. Tørr.  
Passer som aperitiff, til fisk og skalldyr.

**Moët & Chandon Nectar Impèrial, Moët & Chandon 1095,-**  
Klar gyllen farge, aromatisk med innslag av eksotisk frukt, karamelisert hvit frukt og lang syrefrisk ettersmak.  
Passer som aperitiff og til kaker

**Moët & Chandon Impèrial Brut, Moët & Chandon 1095,-**  
Fruktig anslag, frisk med god balanse mellom sødme og syre.  
Nytes best godt avkjølt og uten mat, gjerne med jordbær og mynte.

**Alexandre Bonnet Grande Reserve Brut, Alexandre Bonnet 695,-**  
Fruktig og frisk. Eple, noe sitrus, kjeks og mineraler.  
Passer som aperitiff, til skalldyr og hvit fisk

## Frankrike

### Burgund

**Crémant de Bourgogne Extra Brut, Clotilde Davenne 430,-**  
Elegant med preg av epler, sitron, lime og mineralske toner av våt stein og kalk. Tørr vin med lang ettersmak.  
Passer som aperitiff og til sjømat.

**Bouillot Crémant de Bourgogne Perle de Vigne NV 495,-**  
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.

**Bouillot Crémant de Bourgogne Perle d`Aurore rosé NV 555,-**  
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

**Giol Prosecco Spumante, Azienda Agricola 420,-**  
Frisk og fruktig smak med preg av sitrus, gule epler og noe gule plommer, samt noe våt stein. Crispy med mellomstore bobler, lav/ingen sødme og medium syre. God balanse og medium til lang finish.  
Utmerket som aperitiff, til sjømat og skalldyr.

**Pizzolato Prosecco Brut** 440,-  
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** 445,-  
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** 395,-  
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.

## Rosévin

### Frankrike

**Colombelle Rosé, Producteurs Plaimont** 395,-  
Klar lys rosa. Fin, søtlig duft av røde frukter med bløte kryddertoner.  
Tørr, rund og fruktig med god balanse og fin syre. Frisk avslutning. Passer til fisk, svin og fugl.

**Nervi Rosa, Nervi** 495,-  
Dufter av fersken og blomster. Fyldig og fersk på smak med en bløt frukt og balansert syre. Lang og tørr finish. Bra fylde.

**Nervi Rosa MAGNUM, Nervi** 990,-

**Mommessin Utopia Rosè** 595,-  
Delikat frisk frukt på nesen. Med et hint av kokos og vanilje.  
Rund og balansert smak, med både kropp og friskhet, fantastisk lengde og nydelig kompleksitet.  
En nydelig rosé, som det kun er Hvelvet restaurant som har i Norge.

**Sancerre Rosé, Paul Prieur** 595,-  
Floral duft med hint av roser, ribs og granatepler. Slank og delikat frukt.  
Fersk og frisk med en lang og lekker avslutning.  
Passer utmerket som aperitiff, til skalldyr og fisk

**Cotes de Provence Rosé, Chateau Miraval** 645,-  
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.

## Hvitvin

### Frankrike

#### Alsace

**Kreydenweiss Kritt Pinot Blanc, Domaine Marc Kreydenweiss** 485,-  
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** 835,-  
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 2009** 995,-

**Kreydenweiss Kastelberg Grand Cru Riesling MAGNUM 2009** 2195,-  
Nydelige sitrusaromaer med nesten tysk mineral karakter.  
Intens, stram og svært mineralsk smak med stor lengde og høy syre. En klassiker.  
Passer til fisk og sjømat. Vinen tåler rike og kraftige sauser.

**Trimbach Riesling, F. E. Trimbach** 495,-  
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 Riesling Sélection de Vieilles Vignes, F.E Trimbach** 640,-  
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** 875,-  
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** 1045,-  
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, filèt av vilt og hjort.

## **Burgund**

**Bourgogne Chardonnay Réserve, Bouchard Aîné & Fils** 515,-  
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.

**Petit Chablis, J. Moreau** 510,-  
Duft av sjøvann og søte grønne epler.  
Fersk mineralsk på smak med preg av sjø, tang og epler. Syrlig og noe kort utgang.  
Passer til fisk- og skalldyrsretter uten for kraftige sauser.

**Chablis, J. Moreau** 540,-  
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** 1050,-

**Louis Moreau Chablis 1er Cru Vaillons, Louis Moreau** 820,-  
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 fylligere og kraftigere.  
Passer til de fleste fisk- og sjømatretter, også de litt kraftigere.

**Louis Moreau Chablis Grand Cru Les Clos** 1095,-  
Floral duft med innslag av tutti frutti og fersken.  
Frisk syre og mineralsk frukt på smak.  
Tørr utgang. Lite preg av den fabelaktige marken Les Clos. Passer til skalldyr

**Chassagne-Montrachet, Domaine Bouchard Père & Fils** 1095,-  
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** 1195,-  
Middels dyp gyllen farge. Herlig duft av gule epler, sitrus, noe floralt preg, mandelmasse og en tydelig mineralitet. Tørr vin med flott friskhet, fyllig 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** **1495,-**  
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

**Duplessis Chablis Premier Cru Montmain 2014** **570,-**  
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.

**Lavantureux Petit Chablis** **555,-**  
Noe lukket på duft med hint av mineraler. Frisk syre og en lett mineralsk frukt. Lang og tørr utgang med en markant syre.  
Passer godt til fisk og skalldyr.

**Lavantureux Chablis** **695,-**  
Dufter av søte sitroner, sjø og fersk tang. Fersk og konsentrert sitruspreget Chablis med en tydelig mineralsk karakter og en lettbent kjølig frukt i utgang.  
Passer godt til fisk og skalldyr.

**Mâcon-Lugny Saint-Pierre, Domaine Bouchard 2011** **495,-**  
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 patèer

**Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre 2014, William Fevre** **925,-**  
Noe lukket på duft med hint av grønne epler og mineraler.  
Spenstig syre med en slank og delikat tørr frukt.

**Meursault 1er Cru Perrières, Bouchard Père & Fils** **1295,-**  
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.

## Languedoc

**Delas Viognier, Delas Freres** **540,-**  
Middels dyp gyllen farge. Aromatisk duft av tropisk frukt, aprikos, fersken og blomster. Tørr, fyldig stil med en fin friskhet, tropisk fruktighet også i munnen, med et hint av sitrus.  
Passer til kraftig hvit fisk og lys fugl

## Loire

**Sautereau Sancerre, David Sautereau** 525,-  
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** 495,-  
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.

**Saumur Blanc Les Moulins, Dom. Guiberteau** 615,-  
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.

**Prieur Sancerre, Paul Prieur** 665,-  
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** 665,-  
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** 745,-  
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, Chateau du Nozet** 1445,-  
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.  
Passer til hvit fisk, asparges og kremet fiskesuppe.

## Rhône Nord

**Condrieu, E. Guigal** 1095,-  
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

## Hellas

### Santorini

**Assyrtiko Wild Ferment, Gaia Estate** 595,-  
Duft av grapefrukt, røyk og mineraler.  
Ren og spenstig tørr frukt på smak, med en fyldig og mineralsk utgang.

## Italia

### Lombardia

**Felugan Lugana, Feliciana** 545,-  
Fruktig med blomstertoner. Strågul. God syre og lang avslutning.  
Passer til sjømat og fisk

### Piemonte

**Langhe Chardonnay, Moccagatta** 675,-  
Lys gyllen. Intens og fruktig arome med gyldne tropiske bær og frukter, modne gule epler og hint av honning i finish.  
Smaksrik, saftig, meddels fyldig og svært velbalansert.  
Passer til fisk og skalldyr.

### Sicilia

**COS Rami, Azienda Agricola** 795,-  
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.

### Veneto

**Montresor Soave Classico Veneto, Cantine Giacomo Montresor** 425,-  
Lys strågul farge. Delikat og svært attraktiv duft av gule frukter og hint av mandler. Friskt anslag og lett fylde. Fin fruktighet og frisk avslutning.  
Passer utmerket til fisk og skalldyr og som aperitiff.

**Santa Sofia Pinot Grigio** 475,-  
Lys gul farge. Duft av tropisk frukt med innslag av aprikos.  
God syre og fin friskhet.  
Passer til fisk og fugl.

**Livio, Felluga Sharis** 740,-  
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** 425,-  
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.

## Spania

### Catalonia

**Quinze Roures, Espelt** 525,-  
Gulgrønn farge med moden frukt, noe fat og åpen på duft. Fylldig med noe sødme, ok syre og sitrusbitter i mot slutten.  
Passer til salater, supper, fisk og sjømat.

**Loxare A Pél, Massa Can Manyol** 695,-  
Fylldig og frisk med nøtter og hvite frukter. Kompleks. Tropisk frukt, mandler og fersken.  
Økologisk og biodynamisk. Naturvin, ikke tilsatt sulfitter.

### Lanzarote

**Malpei Malvasia Volcanica** 580,-  
Aromatisk og lett sødmefull frukt på duft med hint av røyk og en dyp mineralsk tone. Saftig og bløt inngang med en balanserende mineralsk struktur. Tørr, fast og noe salt avslutning.

### Rias Baixas

**Deusa Nai Albariño, Bodegas Marqués de Cáceres** 480,-  
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** 545,-  
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.

## Somontano

**Chardonnay 234, Enate** 595,-  
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, 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.

## Sør Afrika

**Reyneke Organic Sauvignon Blanc, Reyneke Wines** 565,-  
Fruktig og frisk med det karakteristiske Sauvignon Blanc-preget.  
Tiden med skallkontakt har gitt vinen en god munnfølelse og lang ettersmak.  
Passer som aperitiff, 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.

**Man Chenin Blanc, Man Vintners** 440,-  
Pære og sitrusfrukter med hint av epletoner. Fin syre og mineralitet.  
Passer til salat, ost og skalldyr.

## Tyskland

### Rheinhessen

**Gehring Riverside Trocken, Weingut Gehring** 455,-  
Gulgrønn farge med rik duft av gule frukter og hint av mineraler. Fyldig og rik smak med litt fruktsødme. Lang, frisk sitrusaktig ettersmak.  
Passer som aperitiff, til fisk, skalldyr, lyst kjøtt og fugl.

### Pfalz

**Wongraven Morgenstern Riesling, Wongraven wines** 495,-  
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

**Steinberger Riesling Kabinett, Kloster Eberbach** 495,-  
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.

**Berg Schlossberg Riesling, 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 smørsauser.

## USA

### California

**Noble Vines Single Vineyard 446 Chardonnay, Noble Vines** 485,-  
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** 535,-  
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** 545,-  
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 2014** 895,-  
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.

## Østerrike

### Kamptal

**Rabl Grüner Veltliner Langenlois, Weingut Rabl** 420,-  
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 Käferberg Kamptal Reserve** **695,-**

Vinmarken Käferberg (Käfer betyr bille) ligger i en bratt skråning i Langenlois-området.

Den kjølige vinden som blåser over vinmarken, gir vinen syre og friskhet. Det steinete jordsmonnet gjør den stuktuert, krydret og kompleks. Et godt eksempel på høykvalitets Grüner Veltliner.

Passer til hovedretter av fisk, hvitt kjøtt og kraftige skaldyrsretter.

## Rødvin

### Argentina

**Colomé Estate Malbec** **555,-**

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 Reserva Malbec** **1395,-**

Dufter av mørke plommer og bjørnebær med innslag av tre. Tett og konsentert frukt på smak.

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

**Concreto Zuccardi Malbec** **645,-**

Urter og rød frukt på nesen.

Fyldig bærs smak med frisk syre og lang ettersmak.

Passer til vilt, okse og lam.

**Weinert Malbec 2006** **695,-**

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** **525,-**

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.

## Chile

**Cono Sur Pinot Noir Reserva Especial** **425,-**

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** 595,-  
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, Louis Vialard** 815,-  
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.

**Chateau de Lamarque 2011, Marquis d'Evry** 815,-  
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 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 fugl.

## Burgund

**Côte de Beaune-Villages, Bouchard Père & Fils** 745,-  
Frisk, fruktig og middels fyldig med fint krydderpreg. Flott til grillet fisk og lette kjøttretter.

**Bouchard Beaune Teurons Premier Cru, Bouchard Père & Fils** 1095,-  
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, patèer og ost.

**Moulin à Vent La Rochelle** 745,-  
Noe reduktiv på duft med innslag av bringebær og moreller.  
Strukturert og med en slank delikat frukt. Tørr og fersk utgang.  
Passer til sopp og kalv

**Villa Ponciago Beaujolais Fleurie Cuvée les Haut du Py Magnum** 945,-  
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.

**Mommessin Morgon Les Charmes Beaujolais 2014 Magnum** 1295,-  
Middels dyp rubinrød farge. Aromatisk, mineralsk duft med mørke skogsbær, kirsebær og et hint av fiken. Tørr, frisk vin med moderat tannin, middels fyldig, elegant og ren fruktighet. Frisk avslutning. Passer til lyst kjøtt og lam.

**Boisset Nuit St.-Georges 2014** 1345,-  
Middels lys rubinrød farge. Aromatisk duft av rød bærfrukt, kirsebær og et snev av lakris.  
Middels fyldig vin med flott friskhet, noe bærpreg og lang robust avslutning.  
100% Pinot Noit  
Passer utmerket til viltretter og lam.

**Boisset Vosne-Romanée 2014** 1995,-  
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.  
100% Pinot Noir  
Passer utmerket til viltretter og lam.

**Pommard 1er cru Les Pezzerolles, Domaine de Chassorney** 1345,-  
Floral duft med innslag av villbringeber, markjordbær og voks.  
Delikat frukt med strenge og tøffe tanniner på smak. Tørr finish.  
Passer til sopp og kalv.

## Rhône Sør

**Gabriel Meffre Côtes du Rhône Prestige** 425,-  
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** 645,-  
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.

**Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 1997** 1450,-  
Kjølig og åpen på duft med krydrede, ferske, røde bær, treverk, nøtter og hint av tørkede urter. Saftig, rik og sødmefull bærfrukt på smak med en lang fast utgang med strukturerte tanniner og pen syre.

## Rhône Nord

**Crozes Hermitage La Matinière, Ferraton Père & Fils** 540,-  
Dyp kirsebærrød. Aroma av moreller, bringebær og solbær. Rund og fyldig smak med klare jord- og bærtone. Lang, rik ettersmak.  
En anvendelig vin som passer til både lyst og rødt kjøtt og til ost

- Les Ollieux Romanis Corbières** 445,-  
 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.
- Saint Joseph, Pierre Gonon** 1095,-  
 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.
- Hermitage L'Ermite 1997, M. Chapoutier** 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.

## Italia

### Piemonte

- Barbaresco 2011, Produttori del Barbaresco** 795,-  
 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 2011, Produttori del Barbaresco MAGNUM** 1745,-
- Barbaresco 1971, Produttori del Barbaresco** 1971,-  
 Sensasjonell årgang av denne barbarescoen gjør den til kveldens høydepunkt
- Borgogno Barbera d'Alba, Giacomo Borgogno & Figli** 495,-  
 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 Barbera d'Alba, Giacomo Borgogno & Figli 3 LITER** 2595,-
- Borgogno Barolo Riserva 1996, Giacomo Borgogno & Figli** 1395,-  
 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 Barolo Riserva 1997, Giacomo Borgogno & Figli** 1545,-  
 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, svin, vilt og ost.

- Borgogno NO NAME 2012** **795,-**  
 Lys rubinrød med et lett islett av oransje. Delikate florale aromaer i nesene 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»*
- Borgogno Barolo Riserva 1996, Giacomo Borgogno & Figli** **1395,-**  
 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 Barolo Riserva 1997, Giacomo Borgogno & Figli** **1545,-**  
 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, svin, vilt og ost.
- Principiano Langhe Rosso** **495,-**  
 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.
- Ebbio Langhe Nebbiolo, Fontanafredda** **445,-**  
 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.
- Barolo 2011, Fontanafredda** **815,-**  
 Dufter av tre, nøtter og lær med hint av tørkede kirsebær. Stramme tanniner kombinert med en klassisk lett moden frukt. Tørr og lang utgang. Drikkeklar, men kan også lagres. Passer utmerket til okse og lam.
- Langhe Rosso, Wongraven Alleanza** **550,-**  
 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.



- Unione Barolo, Wongraven Alleanza** **995,-**  
 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.
- Livia Fontana Langhe Nebbiolo** **685,-**  
 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.
- Monterustico Dogliani, G.D Vajra** **560,-**  
 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.
- Paolo Scavino Barolo, Paolo Scavino** **1195,-**  
 Tett rubinrød farge. Moden duft av kirsebær, solbær, plomme, krydder og noe kaffe. Tørr med mydelig 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.
- Paolo Scavino Barbera d'Alba, Paolo Scavino** **595,-**  
 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.
- San Luigi Dolcetto di Dogliani, Pecchenino** **520,-**  
 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.
- Toscana**
- Solatio Chianti Classico, Machiavelli** **520,-**  
 Klar rubinrød farge. Kraftig bouquet av bringebær, fioler og krydder. Ren, fyldig og balansert med elegant og lang ettersmak av kirsebær og mandler.  
 Passer til grillet kjøtt, kraftig ost og fjærkre.
- Kepos di Ampelaia** **745,-**  
 Dufter av røde bær, moreller og plommer.  
 Strukturert på smak med tørre tanniner og en lett saftig frukt.  
 Passer godt til sopprisotto.
- Castelgiocondo Brunello di Montalcino 2008** **1245,-**  
 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** **645,-**  
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 2012** **1195,-**

**Le Volte dell'Ornellaia 3 liter 2013** **2050,-**

**Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia 2011** **2195,-**

Dyp rubinrød farge. Elegant og kompleks aroma av solbær, krydder og kaffe. En velbalansert, rik og harmonisk vin med integrerte tanniner og lang ettersmak.

Passer til lyst kjøtt, rødt kjøtt, vilt og modne oster.

**Tignanello MAGNUM 1996, Antinori** **3900,-**

Mørk rød. Stor duft med innslag av bær, jord, røyk, fat og krydder.

Bløtt anslag, rik smak som blir litt overkjørt av tanninene som er noe rustikke.

Må lagres noen år til. Verd prisen.

**Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia MAGNUM 2012** **5750,-**

**Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia 3 liter 2012** **9295,-**

## **Veneto**

**Santa Sofia Valpolicella Classico** **475,-**

Preg av røde bær, urter og krydder.

Passer til svin, fisk og fugl

**Santa Sofia Ripasso Valpolicella** **555,-**

Dufter av tørket frukt og plommer. Saftig, søtlig og med lett bitre tanniner i finish. Uelegant ripasso.

Passer til grillet kjøtt og and.

**Santa Sofia Amarone della valpolicella Classico** **1095,-**

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.

**Amarone della Valpolicella, Giacomo Montresor** **1125,-**

Vinen er lagret av druer som tørkes i over 100 dager. 3 års lagring på eikefat, tildels på franske barriques og store fat. 6 måneder lagring på flaske. Intens duft av søte kirsebær, sjokolade og tørket frukt.

Tørr og meget godt balansert friskhet. Bløt tanninstruktur og meget fyldig ettersmak.

Passer til kraftige kjøttretter og vilt, samt til modne oster.

## Sicilia

**Etna Rosso, Tenute delle Terre Nere** 675,-  
Middels kraftig rødbrunlilla 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.

## Libanon

### Bekaa Valley

**Chateau Musar 2009** 895,-  
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 2009 MAGNUM** 1945,-

**Chateau Musar 1998** 1895,-  
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

### Lisboa

**Cantina Segreti Reserva** 420,-  
Søte plommer og røde bær. Aromatisk duft av blåbær, fiken og sjokolade. Saftig og lett sødmefull frukt på smak med en lett utgang.  
Passer til and og svin.

## Spania

### Rioja

**Rivarey Tempranillo Crianza, Union Viti-Vinícola** 420,-  
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>450,-</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>495,-</b>
Tett og aromatisk mørk bærfrukt med innslag av tre og tørkede fioler. Konsentrert og lett bitter mørk frukt på smak med pen fasthet og syre i finish.	
<b>Baron de Ley Reserva</b>	<b>520,-</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>1045,-</b>
<b>Baron de Ley Reserva 5 LITER</b>	<b>3295,-</b>
<b>Marques de Murrieta Reserva</b>	<b>635,-</b>
Klassisk Rioja med dufter av varme jordbær, plommer, vanilje, kaffe og tørket fiken. Den er smaksrik og rund med fin snert i ettersmaken. En tiltalende og balansert vin som er drikkeklar, men som også kan lagres i ytterlig noen år.	
<b>Marqués Reserva, Bodegas Marqués de Cáceres</b>	<b>535,-</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>695,-</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>1995,-</b>
<b>Montecillo Gran Reserva 2008, Montecillo</b>	<b>645,-</b>
Intens og mørk rubinrød farge. Kraftige aromaer og fyldig smak. Velstrukturert og elegant med lang ettersmak.	
<b>Montecillo Gran Reserva Seleccion Especial 1981 Magnum</b>	<b>2995,-</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** 645,-  
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** 585,-  
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

**Clos de L'Obac 1992, Catalonia** 1400,-  
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** 645,-  
Mørke bær, krydder, urter og mineralsk. Saftig og fersk med god konsentrasjon og fylde, litt varm og fatkryddret i utgangen men godt laget, saftig vin.  
Nydelig til lam

## Ribera del Duero

**Corimbo, Bodegas RODA** 820,-  
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 1996** 5250,-  
Frisk duft med urter, syrlige bær, ferskt kjøtt og teblader med streif av tre. Saftig frukt i inngang med silkemyk konsentrasjon og moden lett tanninstruktur. Uhyre balansert utgang som sitter lenge. Drikk nå til 2050.  
Passer til lam og okse.

## Somontano

**Crianza, Enate** 595,-  
En fantastisk Crianza, som er verdt hver krone.  
Intens og kompleks på nesen, med aroma av krydder og rød frukt.  
Velintegrerte tanniner gjør at den føles fyldig og kraftig i munnen og en lang ettersmak av fyldig frukt.

# USA

## California

**Bonterra Organically Grown Zinfandel, Bonterra Vineyards 510,-**  
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.

**De Loach Russian River pinot Noir 2014 785,-**  
Floral duft med hint av villpepper og tre. Sødmefull frukt på smak med lette tanniner og en noe trepreget finish.

**Schug Carneros Pinot Noir 815,-**  
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

**Patz & Hall Carneros Pinot Noir 2012 1445,-**  
Dufter av mineraler og bringebær med hint av tre og søte krydder. Nerverik frukt å smak med en balansert frisk syre kombinert med en lang tørr utgang og lett tørre tanniner.  
Passer til svin og fugl.

**Napa Valley Cabernet Sauvignon Reserve 1987, Robert Mondavi 8500,-**  
Dobbel-magnum, 3 Liter.  
Dyp rød farge, mot brun. Mørke frukter, trevirke, vanilje, tobakk og rabarbra på duft. Gode og integrerte tanniner, elegant og slank i munnen. Passer utmerket til rød fisk og fugl.

## Sør Afrika

**Reyneke Organic Syrah 525,-**  
Dyp, rødilla 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 645,-**  
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.

## Dessertvin

### Frankrike

#### Loire

##### Moulin Touchais 2005

Glass 98,-

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.

### Italia

#### Sicilia

##### Caravaglio Malvasia della Lipari 2013

Glass 145,-

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.

#### Veneto

##### Santa Sofia Recioto della Valpolicella

Glass 105,-

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 120,-

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 75,-

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 95,-

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 vanlje. 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**

**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**

### **Moscatel de Setúbal, J. M. da Fonseca**

**Glass 70,-**

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 70,-**

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 98,-**

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

**Weingut Rabl**                      **Glass 95,-**

Fyldig med duft av blomster, honning og bakte epler. Rik og velbalansert med markant mineralitet, god syre og kompleks ettersmak

**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.**