



Velkommen til Vinøs  
i September!



### MÅNEDENS VINE

*Druerne til månedens vine dyrkes nord for Marsala på Siciliens vestkyst, hvor de høstes i starten af oktober. The Wine People driver et fantastisk biodynamisk projekt, der er gået all-in på at drive et bæredygtigt landbrug. I marken anvendes kun økologisk naturgødning, da pesticider og kunstgødning ikke er tilladt. Alt er økologisk og vegansk.*



#### **2018 L'Auratæ Pinot Grigio**

Vinen er lavet på den lokale sicilianske drue Cataratto og den velkendte Pinot Grigio. Vinen har intens duft af både citrus frugter, som lime og citron samt lette tropiske noter.

Vinen har en fyldig karakter med en god og frisk syre. Den ligger sur-lie på gærresterne i ca. 3 måneder før den flaskes, hvilket giver den mere krop og større fylde.

Guld ved Internationaler Bioweinpreis 2019 (93p).

**Kun 65,- pr. glas**



#### **2018 L'Auratæ Nero d'Avola**

En blød og rund vin med intens frugtsmag, med en kraftig og intens duft af mørke modne kirsebær og blommer. Intens smag af modne røde bær og med bløde tanniner, der gør den meget drikkevenlig. Vinen er lagret på ståltank og har en god syre.

Guldmedalje ved Mundus Vini forår 2019

**Kun 65,- pr. glas**

Medlemmer, der ønsker Månedens Glas, bedes oplyse, at de er medlemmer, ved betaling!

**Vinos**   
*Vinbar*

## Vores køkken:

Nye, mere bæredygtige varer!



### Platterne

Vi tilbyder platter med charcuterie eller ost, hver for sig eller i skøn blanding. Vi forsøger at vælge noget der passer godt til den vin du har valgt!

<b>Den lille</b> , med 3 forskellige slags ost og/eller kød	105,-
<b>Den mellem</b> , med 5 forskellige slags ost og/eller kød	135,-
<b>Den store</b> , med 7 forskellige slags ost/eller og kød	155,-
<b>Mangalica skinke</b> , 1 lille tallerken med brød	125,-

**Burratta**, dansk, økologisk friskost med olivenolie, basilikum og friske tomater, samt brød til 75,-

Sig meget gerne til hvis der er noget du ikke tåler eller bryder dig om inden vi sammensætter platten.

Platterne serveres med dejlig olivenolie fra Priorat i Spanien samt 1 brødkurv pr. servering. Godt og økologisk! Ekstra brødkurv kan tilkøbes for 25,-



### Fisken

**Sardiner** i olivenolie fra Pinhais i Portugal.  
**Krydrede sardiner** i olivenolie fra Pinhais i Portugal.  
**Tunfilet** i jomfruolivenolie, stangfanget i Atlanterhavet.  
**Makrelfilet** i krydret olivenolie fra Pinhais i Portugal.  
Med sort peber og en lille smule chili.

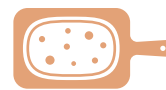
Alle dåserne serveres med ristet rugbrød, citron og mayonnaise. 75,-

**Køkkenet lukker kl. 21.00 alle dage**

Hos Vinøs inddeler vi vores vine i forskellige kategorier. Dem har vi matchet med vores lækre kød og oste. Spørg i baren hvis du vil vide mere om konceptet.



## Vores køkken:



### De lune

**Croque Vinøs**, vores udgave af en lækker toast 65,-  
Bayonneskinke, lagret Meule du Jura (ost) og estragonsennep

### Tarte Vinøs

Kender du *Flammkuchen* eller *Tarte Flambee*? Det er en over 200 år gammel tysk/fransk opskrift fra Alsace, Pfalz og Baden. En sprød bund med hvid creme som vi laver i disse variationer:

<b>Den traditionelle</b> - med røget bacon i tern og rødløg	65,-
<b>Den vegetariske</b> - med gedeost, porrer og tomater	65,-
<b>Den med fisken</b> - laks, rødløg og rucicola	70,-
<b>Den søde</b> - med gedeost, honning og valnødder	65,-



Alt efter hvilken Tarte Vinøs du vælger, kan du prøve fx en frisk Riesling, Grüner Veltliner eller en mere fyldig Chardonnay - eller måske en let rødvin?. Syren i cremen og toppingen på en Tarte Vinøs passer perfekt til et køligt glas vin - hvad bliver din favorit?



### Snacks

Saltede marcona-mandler fra Spanien	40,-
Grønne & Sorte oliven fra Frankrig	35,-
Chips med Sort trøffel, Olivenolie eller Pimenton	30,-

### #klimatosse

Vi arbejder altid på at være lidt mere #klimatossede - det betyder, at vi har fokus på at vælge bæredygtig mad og vin - vi har ikke sat mål på indsatsen, da det af og til er bedre at servere noget hvor bonden har været omhyggelig med at passe på naturen og der er lidt kortere transport. Og du kan altid se i menukortet om det er økologiske, biodynamiske eller naturvine, der er på kortet.



Vinene på glas!



Mousserende



**2016 AA 'Mirgin' Brut Nature, Alta Alella, Spanien** Ø 65,- 250,-

Helt tør Blanc de blanc-stil på de traditionelle Cava-druer, hvor de meget fine, små og behagelige bobler følges af en frisk og mineralisk smag. Aromaen tæller både citrusfrugter, æbler, stenfrugt og ingefær – dette på en kompleks bund af bl.a. Gær og saltmandler fra de 20 mdrs. flaskelagring.

**Champagne Equilibre NV extra brut, Frankrig** B V 95,- 525,-

Legret & Fils er et biodynamisk og vegansk champagnehus i Talus-Saint-Prix. Equilibre = ligevægt = lige dele Chardonnay, Pinot noir og Pinot meunier. Vinen lagres i minimum 4 år inden frigivelsen. Let gylden farve med en næse der har friske grønne æbler, pærer og citron. Smagen er pære, kvæde, grape og en lille smule ribs. Efter-smagen giver toast, eksotiske frugter og fersken.

**2018 Barbadolla Frizzante, Veneto, Italien** N 70,- 295,-

Lavet på druerne Garganega, Muscat, Trebbiano og prosecco druen Glera. Dejlig frisk og let mousserende, med citrus, æble og mandel noter i mund og næse. Det er biodynamisk landbrug, druerne er håndhøstet med første gæring med helt naturlig gær. Efter 6 måneder starter anden gæringen liquer de expedition, så bliver den flasket, uden at tilsætte sulfitter.



Hvide



**2018 Bietighöfer Sauvignon Blanc, Pfalz Tyskland** B 60,- 325,- (100 cl flaske)

Sommerlækker, flot strågul farve. Naturgæret og 6 måneder på ståltank. Klassisk hyldeblomst, men på et behageligt moderat niveau, sammen med hybenrose og grønne, umodne, tidlige sommeræbler. Syren er markant, men balanceret.

**2017 Sohm Grüner Veltliner Lion, Burgenland, Østrig** Ø 90,- 395,-

Helt ren og fin aroma, med nuancer af bl.a. limeskal, grønne æbler, bladselleri, hvid peber og blomster. Smagen er utrolig saftig, ren og læskende. Druerne kommer fra gamle økologisk dyrkede marker rige på kalksten og grus i Weinviertel i det nordøstlige Østrig. Vinen er naturgæret og udelukkende

**2017 Stefan Bietighöfer Riesling Reserve, Pfalz, Tyskland,** B 80,- 325,-

Vinen er spontangæret og lagret i kælderen på både ståltank og gamle egefade. En fadlagret og naturligt gæret Riesling er et sjældent syn, og det giver god balance mellem frugt og struktur. Duft af citrusfrugter, kvæde, flint og havsalt. Smagen af frugtkompot med syre og saft, samt prikken på tungen. En god mineralisk eftersmag - klassisk Pfalz.



**2017 Gaia, Assyrtiko Wild Ferment, Santorini, Grækenland** Ø 95,- 395,-

En af Grækenlands nye, vilde hvidvine Assyrtiko er Santorinis 'egen' drue. Stokkene er op mod 90 år gamle. Vinen vildgæres, så det personlige udtryk kommer til sin ret. Aromatisk med noter af citrus, honning, vanilje. Perfekt afrundet af lidt tid på nye fade. 97 Point - Decanter!

**2015 Mark Haisma Aligoté, Bourgogne, Frankrig** 100,- 425,-

Halvdelen er gæret og lagret i ståltank og den anden halvdel har ligget på brugte egetræsfade, inden klaring og aftapning det efterfølgende år. Inæsen byder vinen på citron, lime, æbler og beskedne nuancer af nødder. Smagen har en saftig syre med citrusbaserede noter, i en livlig og appetitlig eftersmag.

**2017 Steelbird Unoaked Chardonnay, Californien, USA** Ø 80,- 325,-

Lagret på 100% rustfrit stål. En levende aroma og smag af ananas, grøn æble og citronskal. En forfriskende og rig smag afrundes af en behagelig citrussyre. Med en cremet, silkeagtig fornemmelse som fremkommer ved at lade vinen ligge på bærmen (sur-lie) under lagring. Smoking Loon er igang med øko certificering.

**2018 L'Aurata Pinot Grigio IGP, Italien** Ø V 65,- 250,-  
**Månedens vin**

Vinen er lavet på en lokal sicilianske drue, Cataratto og velkendte Pinot Grigio. Intens duft af både citrus frugter, og lette tropiske noter. Fyldig karakter med en god og frisk syre. Vinen ligger på gærresterne i ca. 3 måneder, hvilket giver den mere krop og større fylde. Guld ved Int. Bioweinpreis 2019 (93p)



Orange



**2016 Pusole Ogliastra - Vermentino, Sardegna** N 90,- 360,-

Dette er en af de lysere orange vine – der er ingen tilsætning af sulfit/svovl. Meget saftig og åben i frugten. Duften er tæt pakket med citron, sød grapefrugt, kvæder og tørret hør. I smagen går den dominerende citrusfrugt igen og afslutter med en havsaltnote, som frisker og balancerer vinen.



Rosé



**2018 L'Ostal, Minervois, Frankrig** 55,- 225,-

Sart lyserød farve, med en liflig duft af blomster og friske røde bær. Tørrede rosenblade bidrager til en sødlig og svagt parfumeret duft og smag, komplementeret af frugtige noter fra modne hindbær og jordbær. Mineralisk vin med dybde og struktur.

**2017 Zillinger Spring Break, Neuland, Østrig** Ø 70,- 265,-

Rosé på druen Zweigelt. Fin og indbydende duft af røde hindbær, ribs, bolcher og knuste sten. Dejlig frisk på ganen. Smagen er saftig, tør og med en god syre, der spiller flot op med den sødmefulde smag af røde bær, som også præger eftersmagen.

## Gode glas i September



### Røde



**2016 Garganuda, Pinot Nero, Veneto, Italien N** 90,- 360,-

En dejlig let men atypisk Pinot Nero, hvor hints af lyse bær, gammel vinkælder og cigarkasse fremtræder. Fra en 60 år gamle vingård, biodynamisk landbrug siden 2009 og med naturlig gæring. Vinen ligger et år på stålfad hvorefter den flaskes ufiltreret.

**2011 I custodi, Pistus Etna Rosso, Sicilien, Italien Ø** 95,- 395,-

Hele klaser er knust og gæret og lagret i beton. 10 år gamle vinstokke på marker i 700 meters højde. Kølgt lyst udtryk, peberkrydret og ligefrem og lit tranebærsaft med knust friskbrændt mursten. Medicinsk rød og urtekrydret bærfrugt. Farligt nemt at drikke. Robert Parker 90 point

**2016 Clos Tue-Loup Breze Saumur, Loire, Frankrig Ø** 95,- 395,-

I næsen veludviklet og moden med komplekse aromaer af urter, peber, en smule tobak og kakao og lidt sødmefulde solmodne skovbær og brombær. En vibrerende syre der efterfølges af en lang eftersmag med fylde og krydderier.

**2018 Il Terzo Grado - Juice Asylum, Italien N Ø** 95,- 395,-

Økologisk på naturgær, ufiltreret, ingen svovl. Hindbærsmag med både blomster og noget naturvinsnoget på den fede måde. Munden er florlet og læskende med blid syre, blide tanniner og blidt væsen. Meget saftig. 5 stjerner i gastromand.

**2009 Svoltacarozze, Toscana, Italien N** 85,- 350,-

Vinen har ikke fået svovl eller andre kemikalier. Lagret på store slovenske træfade. Ren naturvin fra marker placeret i højden og med pliocæn-undergrund. Ingen manipulation, vinene fremstår elegante, rige og fyldige med nuancer fra Sangioveses klassiske duftpalet af jord, kirsebær, campari, rust og salvie.

**2017 Cuvée Fabre, Cotes du Rhône, Frankrig, Ø** 75,- 275,-

Hyldest til den franske insektforsker og grundlægger af moderne økologisk vindyrkning. Grenache, Syrah og Mourvèdre fra Serignan du Comtat, lige nord for Orange. Leret og kalket undergrund giver friskhed, dybde og finesse. Næsen er typisk for Grenache. Lettilgængelig, frugtig og bærdomineret.

**L'Auratæ Nero d'Avola DOC 2018, Marsala, Italien Ø V Månedens vin** 65,- 250,-

En blød og rund vin med intens frugtssmag samt kraftig og intens duft af mørke modne kirsebær og blommer. Frisk smag af modne røde bær og med bløde tanniner. Vinen er lagret på ståltank og har en god syre. Guldmedalje ved Mundus Vini forår 2019

**2012 Rocca di Castagnoli Buriano, Chianti Classico, Italien** 145,- 700,-

En dejlig terroir-drevet cabernet sauvignon - den smager mere af Toscana end af Cabernet. Nye metoder, med erfaring og respekt for terroiret samt lavt udbytte giver vinen balance og harmoni. Buriano byder på mørk frugt, velstyret fad, noter af lakrids, kanel, vanille, kaffe og et delikat myntestref.

## Andet

Fairtrade-  
kaffe!



### KAFFE OG TE

	Lille	Stor
Kaffe - stempelkande med friskmalede bønner, mælk og sukker	40,-	70,-
	Single	Db.
Espresso	20,-	25,-
Americano	25,-	30,-
Cortado	25,-	30,-
Latte	35,-	40,-
Cappucino	35,-	40,-
Te, Emeyu, 4 varianter	Kop	30,-



### Sodavand

Dansk producerede, økologiske sodavand uden alt det kunstige, bare med ekstra meget saft. INGEN kunstige aromaer, tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler. 25 cl.

Sodavand, Lemon Ø	30,-
Sodavand, Hindbær Ø	30,-
Sodavand, Rabarber Ø	30,-
Sodavand, Ginger Beer Ø	30,-
Sodavand, Hyldeblomst Ø	30,-
Sodavand, Coca Cola og Coca Cola Zero 25 cl	30,-

### DRUEMOST

D'Uva Chardonnay Ø	40,-
D'Uva Chardonnay med Spirulina Ø	40,-
D'Uva Chardonnay med Habanero Ø	40,-
D'Uva Merlot Ø	40,-

Ekstra kande vand	15,-
Ekstra kande dansk vand	20,-

Ø = Økologisk B = Biodynamisk N = Natur V = Vegansk

## Andet



### Hedvine

#### HEDVINE

Hedvine rangerer fra off-dry (halv tør) til meget sød. De sødeste af disse vine og dem med højest syre, kan gemmes i mange år og kan udvikle fine noter af nødder. Hedvine har en højere alkoholprocent end vin.



#### PORTVIN

Niepoort Tawny	50,-	275,-
Niepoort 10 Years Old Tawny	65,-	475,-
Niepoort 20 Years Old	80,-	675,-
Niepoort White 10 Years Old	65,-	475,-
Niepoort LBV Port 2012		375,-
Niepoort Vintage 2015		825,-

#### SHERRY

Rey Ferando Fino Sherry, Jerez, Spanien	60,-	250,-
2014 Don PX Vino Dulce Natural, Jerez, Spanien, 1/2 flaske (37,5 cl)	60,-	275,-
1988 Don PX Gran Reserva 37,5 cl., Jerez, Spanien 1/2 flaske (37,5 cl)	70,-	325,-

#### VERMOUTH

10 cl

Pio Cesare Vermouth, Piemonte, Italien	95,-
Rey Fernando Vermut, Jerez, Spanien	60,-
Priorat Natur Vermouth, Spanien	65,-
Armas De Guerra Vermouth Reserva Blanco, Bierzo, Spanien	50,-
Bietighöfer Wermutwein, Pfalz, Tyskland	75,-
Bietighöfer Wermutwein Grand Luxe 1000, Pfalz, Tyskland	120,-

## Andet



### Spiritus

Cognac og avec, vores 4 nordiske Gin-typer samt et par klassikere med et nyt twist!



#### SPIRITUS

3 cl

Pierre Segonzac Grande Champagne VSOP, Frankrig	75,-
Pierre Segonzac Grande Champagne XO, Frankrig	95,-
Barale Grappa Barolo Barrique	85,-
Rom Ron Barcelo Imperial	70,-
Rom Barcelo Imperial Premium, 12 år	115,-

#### GIN & TONIC

4 cl

København Klassisk Gin	95,-
Bergslagens Økologisk Gin (Stockholm)	95,-
Oslo Gin	95,-
Arctic Blue Gin (Helsinki)	95,-

#### ANDET

Aperol Spritz	70,-
Light'n'Stormy - Gylden Rom og Ginger Beer	95,-
Port Tonic - Dry White Portvin og Tonicvand	65,-



### Øl

Øl på fad fra Kronenbourg og Brooklyn Brewery samt en enkelt økologisk pilsner på flaske. Vi har naturligvis også en alkoholfri. Friskt og godt!

	Lille	Stor
1664 Kronenbourg Blanc	35,-	65,-
Brooklyn East IPA	35,-	65,-
Brooklyn Lager	35,-	65,-
Nordic, alkoholfri, 33 cl.	40,-	
Tuborg RÅ på flaske, 33 cl.	40,-	
Tuborg Classic, 40 cl på fad	45,-	

= Økologisk = Biodynamisk = Natur = Vegansk

## Flasker



### Vinene på flaske



### Mousserende

Mousserende vine får deres bobler fra en gæring i lufttætte containere. De mest almindelige produktionsmetoder for mousserende vin er 'Methode Traditionelle' og 'tank metoden'. Mousserende vine produceres over hele verden og følger ofte de samme metoder samt druesorter, som man finder i Champagne distriktet i Frankrig.

2016 AA 'Mirgin' Brut Nature, DO Alta Alella, Spanien <b>Ø</b>	250,-
Baglietto No 7 Rosé, Demi-sec, Italien <b>Ø</b>	275,-
Baglietto No 7 Hvid, Demi-sec, Italien	275,-
2018 Barbadolla Frizzante, Veneto, Garganega <b>N</b>	295,-
Ampelidae, Armanc Brut, Cremant de Loire, Chardonnay, Frankrig <b>Ø</b>	350,-
Crémant Muré d'Alsace Brut Cuvée Prestige, Pinot Blanc, Chardonnay, Frankrig	375,-
Bott Geyl, Crémant d'Alsace Brut - Pinot Noir, - Blanc, Chardonnay, Frankrig <b>Ø</b>	395,-
Champagne Mailly Brut Reserve Grand Cru, Frankrig	575,-
Champagne Equilibre Extra Brut NV <b>B V</b>	550,-
Champagne Pol Roger Brut Reserve, Epernay Frankrig	775,-
Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blancs Brut, Frankrig <b>E</b>	1075,-
Champagne Barons de Rothschild Rosé Brut, Frankrig <b>E</b>	1075,-



### Hvide

#### DELETTE

Lette hvidvine er kendt for deres tørre og forfriskende og syrlige smage. De fleste lette hvidvine er skabt til at blive drukket unge når de har mest syre og størst frugt.

2018 Maria Bonita, Vinho Verde, Loreiro	275,-
2018 Booze Boddy, Hannes Bergdoll, Scheurebe <b>N</b>	550,-
2017 CimaBella Godello	325,-
2017 Sohm Lion, Grüner Veltliner <b>Ø</b>	385,-

**E** = Extravinøs, vores udvalg af særligt eksklusive vine. Også på glas!

## Flasker

2017 FX Pichler, Loibner Federspiel, Grüner Veltliner	395,-
2017 Pfaffel, Weinviertel Reserve, Hund, Grüner Veltliner	475,-
2016 FX Pichler Loibenberg Smaragd, Grüner Veltliner <b>E</b>	700,-
2014 Rock Ferry, Sauvignon Blanc <b>Ø</b>	275,-
2018 Bietighöfer Sauvignon Blanc <b>B</b> 100 cl.	325,-
2017 Dom. Rabichattes Pouilly Fumé, Les Chants de Cri, Sauvignon Blanc	375,-
2017 Sancerre Silex, Sauvignon Blanc	425,-
2017 Domaine Vacheron Sancerre Sauvignon Blanc <b>B</b>	475,-
2016 Domaine Rabichattes Pouilly-Fumé Calcaire, Sauvignon Blanc	675,-
2017 Gaia, Assyrtiko Wild Ferment <b>Ø</b>	395,-
2017 Villa Wolf, Pinot Gris	275,-
2017 Santa Sofia, Le Calderare DOC, Pinot Grigio	250,-
2018 LAurata Pinot Grigio IGP <b>Ø V M</b>	250,-
2016 Marques de Grinon, Rueda DO, Verdejo	325,-
2016 Mark Haisma Aligoté, Bourgogne, Frankrig	425,-
2016 El Fanio, Xarel-lo <b>Ø</b>	325,-
2017 Chan de Rosas Albariño, Rias Baixas, Albarino	295,-
2017 Santiago Ruiz, Rias Baixas, Albarino	350,-
2016 Belondrade y Lurton, Verdejo	575,-

#### DE FYLDIGE

Fyldige hvidvine er kendt for deres fede og kraftige smag. De får oftest lov til at lagre på bundfaldet eller egetræsfade og derved opnår vinen nye fyldige karakterer som fløde, vanilje og smør.

2017 Trossos de Priorat llum d'Alba, Garnacha, Viognier, Macabeo	395,-
2016 Mark Haisma Saint-Peray, Marsanne/Rousanne	525,-
2014 Clos Saint-Pierre Chateauneuf-du-Pape Orbi Blanc, Grenache Blanc, Roussanne, Clairette Blanche og Clairette Rose	695,-
2016 Albet I Noya Lignum Blanco, Chardonnay <b>Ø</b>	275,-
2018 Bietighöfer Reserve Chardonnay <b>B</b>	325,-
2017 Smoking Loon Steelbird Unoaked Chardonnay, Californien, <b>Ø</b>	325,-
2016 Eve, Charles Smith Wines, Chardonnay	375,-
2017 Chablis Paul Pidault, Chardonnay	300,-
2017 Chablis 1er Cru, Montmain, Chardonnay	435,-
2016 Neudorf Rosie's Block, Chardonnay	450,-
2015 Mount Eden Edna Valley, Chardonnay	495,-

## Flasker

2017 Beaune 1er Cru Teulions Chardonnay	550,-
2017 Storm Vrede Western Cape, Chardonnay	695,-
2015 Kutch Sonoma Coast, Chardonnay <b>E</b>	700,-
2014 Domaine de la Cote Juliet Santa Rita, Chardonnay <b>E</b>	765,-
2016 Neudorf Moutere, Chardonnay <b>Ø E</b>	795,-
2015 Simonnet-Febvre Chablis Grand Cru Le Clos, Chardonnay <b>E</b>	850,-
2016 Yarra Yering Yarra Valley, Chardonnay <b>E</b>	925,-
2016 Bouzereau Meursault Poruzots 1er Cru, Chardonnay <b>E</b>	1000,-
2016 Bouzereau Puligny-Montrachet Les Folatieres 1er Cru, Chardonnay <b>E</b>	1075,-
2016 Meursault 1er Cru Les Charmes Dom.Vincent Bouzereau, Chardonnay <b>E</b>	1350,-
2016 Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru, Chardonnay <b>E</b>	1695,-
2016 Batard-Montrachet Grand Cru, Chardonnay <b>E</b>	2650,-

### DE AROMATISKE

Aromatiske hvidvine har parfumerede og søde frugtromaer, men kan variere fra tør til sød i smagen.

2017 Pacherhof Valle Isarco, Kerner DOC <b>Ø</b>	350,-
2017 Graci Etna Bianco DOC, Carricante/Catarratto <b>B</b>	395,-
2017 Arnaud Lambert Clos du Midi Breze Saumur, Chenin Blanc <b>Ø</b>	395,-
2014 Soucherie Chaume Coteaux de Layon Premier Cru, Chenin blanc <b>Ø</b>	625,-
2017 Bietighöfer Riesling Reserve Trocken <b>B</b>	325,-
2017 Van Volxem, Saar Riesling <b>B</b>	350,-
2016 Van Volxem Bockstein Goldkapsel Kabinett, Riesling <b>B</b>	600,-
2016 Rebholtz Pfalz Kastanienbusch GG VDP, Riesling <b>Ø E</b>	950,-
2017 Mas Baux Blond, Muscat <b>Ø</b>	275,-
2015 Ch. Jean Fonthenille Loupiac, Semillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc	350,-

Extravinsøs er vores udvalg af særligt eksklusive vine. Også på glas!

Ø = Økologisk B = Biodynamisk N = Natur V = Vegansk

## Flasker



### Orange

Nyhed!

Orangevin er hvidvin, der er lavet som rødvin. Altså vin, hvor skallerne fra druerne ligger med i mosten under eller efter gæringen for at afgive smag og tanniner. Skallerne afgiver en orange farve - deraf navnet orangevin.

2015 Ogliastra, Lorenzo Pusole, Cannonau Bianco <b>B N</b>	425,-
2018 Tek-Nat, Stefan Dorst, Pinot Gris <b>N</b>	550,-
2017 Lorenzo Pusole, Vermentino <b>N</b>	360,-
2018 Enrosado, Garnacha Gris <b>Ø V</b>	250,-



### Rosé

Produceres ikke ved at blande blå og grønne druer, men ved at udbløde drueskallerne med vinen i en kortere tid. Rosé produceres i alle større lande og af næsten alle typer druesorter - både blå og grønne. Der kommer flere til sommer!

2018 Domaine de Pennautier, Cinsault, Grenache, Merlot og Syrah	200,-
2017 Maison Jean Pla - La Chat Rosé, GSM og Carignan <b>Ø B V</b>	250,-
2018 L'Ostal Grenache, Syrah	225,-
2017 Zillinger Spring Break, Zweigelt <b>Ø</b>	265,-
2017 Quinta Clarisa Rosé, Tempranillo	295,-
2018 Chateau Paradis, Grenache og Syrah	360,-
- Magnum 150 cl	700,-
- Dobbelt magnum 300 cl	1350,-
2018 Vin de Pierre, IGP Domaines Bunen, Grenache og Syrah <b>Ø B</b>	375,-
2018 Vacheron Le Rose, Pinot Noir <b>B</b>	475,-



### Røde

#### DELETTE

Lette, røde vine er ofte transparente i farven og har en forholdsvis høj syre. De kendes ved deres røde bærsaeromaer, som bedst fanges i et stort ballonformet vinglas.

2009 Gustavshof Spätburgunder, Lemberger og St. Laurent <b>N</b>	325,-
2018 Domaine Chapel Beaujolais Village, Frankrig <b>B</b>	425,-
2017 Domaine Chapel Julienas, A.O.C. Cote de Bassey <b>B</b>	525,-

## Flasker

2016 Backhouse, Californien, Pinot Noir	250,-
2016 Bietighöfer Spätburgunder Reserve Trocken <b>B</b>	325,-
2016 Garganuda, Pinot Nero, Veneto <b>N</b>	360,-
2014 Mt. Edward Ted, Central Otago, Pinot Noir	450,-
2017 Whole Cluster Willamette Valley, Pinot Noir	475,-
2015 Rebholtz Pfalz Spätburgunder, Pinot Noir <b>Ø</b>	475,-
2014 Mount Edward Earth's End, Central Otago, Pinot Noir	475,-
2016 Palliser Estate Martinborough, Pinot Noir	475,-
2015 Domaine Vacheron Sancerre Rouge, Pinot Noir <b>B</b>	495,-
2015 Quartz Reef Central Otago, Pinot Noir	525,-
2008 Beaune 1er Cru Les Teurons Pinot Noir	650,-
2008 Savigny-les-Beaune 1er Cru, Pinot Noir	650,-
2013 Domaine Blain Chassagne Montrachet, 1er Cru Bourgogne, Pinot Noir	675,-
2015 Domaine Eden, Pinot Noir	650,-
2014 Lou Dumont Gevrey-Chambertin, Pinot Noir <b>E</b>	1695,-
2015 Mt. Edward Single Vineyard Morrison, Central Otago, Pinot Noir <b>E</b>	750,-
2015 Mark Haisma Nuits-Saint-Georges La Charmotte, Pinot Noir <b>E</b>	750,-
2014 Louis Latour Chambolle-Musigny, Pinot Noir <b>E</b>	875,-
2015 Pommard 1er Cru Le Clos des Boucherottes, Pinot Noir <b>E</b>	975,-
2015 Gevrey Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques Pinot Noir <b>E</b>	1150,-
1998 Savigny-les-Baune 1er Cru, Magnum, Pinot Noir <b>E</b>	1550,-
2001 Corton Renardes Grand Cru, Magnum, Pinot Noir <b>E</b>	1750,-
2014 Lou Dumont Charmes-Chambertin Grand Cru, Pinot Noir <b>E</b>	1695,-
2013 Umathum Kirchgarten Blaufrankisch <b>E</b>	850,-
2017 Zweigelt Sandstein	350,-

### DE MIDDELFYLDIGE

Kaldes ofte for madvine på grund af deres evne til at parre med en bred vifte af retter. De middelfyldige vine er overvejende domineret af røde frugter og bær i smagen.

2017 La Gemella DOC, Barbera d'Alba	295,-
2017 Barale Barbera Castle Single Vineyard, Barbera d'Asti <b>Ø</b>	350,-
2016 Cima Bella Menzia	325,-
2009 Svoltacarozze, Sangiovese og Merlot <b>N</b>	350,-
2018 Juice Azylum, Sangiovese og Merlot <b>N</b>	395,-
2015 Suertes del Marques La Solana, Listán Negro <b>N</b>	375,-

## Flasker

2015 Il Molino di Grace Chianti Classico DOCG, Panzano in Chianti, Toscana, Sangiovese <b>B</b>	375,-
2013 Cerbaiona Sangiovese IGT, Montalcino, Sangiovese <b>B</b>	475,-
2010 Castell'in Villa Chianti Classico Riserva DOCG, Castelnuovo Beradenga <b>Ø</b>	825,-
2016 Armilla Rosso di Montalcino DOC, Montalcino, Sangiovese	450,-
2016 Casanova di Neri, Rosso di Montalcino, Sangiovese <b>Ø</b>	475,-
2011 Chianti Classico Gran Selezione di Grace, Sang. <b>B</b>	625,-
2013 Caprili Brunello Di Montalcino, Sangiovese <b>E</b>	725,-
2013 Armilla, Brunello di Montalcino, Sangiovese <b>Ø B E</b>	725,-
2012 Casanova di Neri Brunello di Montalcino Cerretalto DOCG, Sangiovese <b>B E</b>	2800,-
2013 Casanova di Neri Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG, Sangiovese <b>E</b>	1500,-
2016 A. Lambert Clos Tue-Loup Rouge Breze Cab Franc <b>Ø</b>	395,-
2014 A. Lambert Clos L' Etoile Brézé Rouge Saumur, Cabernet Franc <b>Ø</b>	575,-
2013 Zironda Amarone, Amarone blend	485,-
2007 Bertani Amarone Classico <b>E</b>	1095,-
1980 Bertani Amarone Classico <b>E</b>	3300,-
1964 Bertani Amarone Classico <b>E</b>	4250,-
2011 I custodi, Pistus Etna Rosso, Nerello Mascalese <b>Ø</b>	395,-
2016 Graci Etna Rosso DOC, Nerello Mascalese <b>B</b>	425,-
2015 Graci Etna Rosso Arcuria Sopra Il Pozzo DOC, Passopisciaro <b>B E</b>	1400,-
2014 Graci Etna Contrada Barbabecchi IGT Sicilia, Passopisciaro <b>B E</b>	1500,-

### DE FYLDIGE

Fyldige rødvine har ofte mange tanniner, rig frugtsmag og dyb rød farve fra et højt indhold af anticyaniner fra druens skal. De kan nydes alene eller med tilsvarende fyldige retter.

2017 Sao Miguel, Touriga Nacional	250,-
2017 Cuvée Fabre, Cotes du Rhône, GSM, <b>Ø</b>	275,-
2016 Clos Bellane, Cote du Rhone Villages, Rhoneblend <b>Ø</b>	350,-
2015 Grande Cuvée 'La Fiole Du Pape' GSM	525,-
2016 Smoking Loon Steelbird Zinfandel <b>Ø</b>	325,-
2014 Knotty Vines Sonoma, Rodney Strong, Zinfandel	475,-
2015 Maison Jean Pla 'La Ver Vert', GSM og Carignan <b>Ø B V</b>	295,-
2018 Milhistorias, Tempranillo <b>Ø V</b>	275,-
2016 Artadi Alavesa Rioja, Tempranillo <b>Ø</b>	325,-



## Flasker

2016 Entrelobos Tinto Fino, Ribera del Duero, Tempran.	375,-
2013 Laderas de Cabama, Rioja, Tempranillo	425,-
2015 MUGA Rioja Reserva, Tempranillo	425,-
2011 Valenciso Reserva, Rioja, Tempanillo	425,-
2014 Pedrosa Navilla Ribera del Duero Reserva, Temp.	575,-
2016 Dominio de Pingus PSI Ribera del Duero, Temp.	650,-
2007 Alfa Spiga, Ribera Del Duero O. Fournier, Temp.	675,-
2015 Shaw & Smith Adelaide, Shiraz	475,-
2017 La Vie en Rouge IGP Cote Catalanes, Syrah <b>Ø</b>	325,-
2015 Brotte Saint Joseph Marandy, Syrah	425,-
2014 Crozes-Hermitage, Calendes Organic, Syrah <b>Ø</b>	495,-
2015 Mark Haisma Cornas, Syrah <b>E</b>	795,-
2013 Barolo Beni di Batasiolo, Nebbiolo	525,-
2015 Fratelli Barale Barolo Vendemmia, Nebbiolo <b>Ø</b>	525,-
2011 Tre Vigne Gattinara, DOCG Piemonte, Nebbiolo	585,-
2013 Cantina del Pino Barbaresco DOCG, Barbaresco, Piemonte <b>B</b>	625,-
2013 Fratelli Barale Barolo Castellero, Nebbiolo <b>Ø E</b>	750,-
2013 Pio Cesare Barolo, Nebbiolo <b>E</b>	875,-
2007 Barolo Vigneto Boscareto Beni di Batasiolo, Nebb. <b>E</b>	825,-
2012 Massolino Barolo Parussi DOCG, Castiglione Falletto, Piemonte <b>Ø</b>	950,-
2012 Massolino Barolo Vigna Rionda Riserva DOCG, Serralunga d'Alba, Piemonte <b>Ø E</b>	1200,-
2015 Lander Jenkins, Cabernet Sauvignon	350,-
2015 Château Les Barraillots Margaux, Bordeaux Blend	475,-
2013 Joan Giné, Garnacha, Carinena, Cab.Sauvignon	375,-
2013 Chateau Trimoulet Saint Emillion Grand Cru, Cabernet Franc, Merlot	450,-
2000 Chateau Laroze, Saint Emilion Grand Cru Classé, Bordeaux blend <b>E</b>	825,-
2000 Chateau Lynch-Moussas, Pauillac, Cabernet Sauvignon og Merlot <b>E</b>	875,-
2000 Chateau Brane Cantenac, Margaux, Bordeaux bl. <b>E</b>	1695,-
2016 London Calling, Clare Valley, Cab. Sauv., Malbec	375,-
2012 Rocca di Castagnoli Buriano, Chianti Classico, Cabernet Sauvignon <b>E</b>	700,-
2011 Brothers Ridge Single Vineyard, Rodney Strong, Cabernet Sauvignon <b>E</b>	1075,-
2013 Silverado Vineyards Stag's Leap, Cab. Sauv. <b>E</b>	1200,-
2011 Silver Oak Napa Valley Cabernet Sauvignon <b>E</b>	1485,-
2018 L'Aurata Nero d'Avola DOC <b>Ø V M</b>	250,-

**Ø** = Økologisk **B** = Biodynamisk **N** = Natur **V** = Vegansk