



Velkommen til Vinøs
i Oktober!



MÅNEDENS VINE

Chateau d'or et des Gueles ligger i det sydligste Rhône - Costieres des Nimes. Terroiret minder om Cheateau-neuf-du-Pape. Stenene holder på varmen om natten og hjælper til fylde og modenhed. Vinen produceres biodynamisk 'AB certifie' vin, det er bæredygtigt landbrug.

I marken anvendes kun organisk naturgødning.

Udnævnt i 2017 til top 100 winery af International Wine & Spirits



2018 Les Cimels Blanc B

Vinen er lavet på druer af Grenache Blanc og Rousanne samt lidt Rolle, der er gæret køligt i 3 måneder på ståltank. Alt er håndhøstet. Vinen er lys strågul og dufter dejligt af gule blomster og -pærer. Vinen er fyldig og frisk og smagen har et dejligt strejf af hvid peber, citronskal og honning i munden.

Kun 65,- pr. glas



2018 Les Cimels Rosé B

Hele 4 druer går der til denne friske vin - Grenache, Syrah, Mourvedre og Cinsaut. Lang, frugtig, og kompleks frugtsmag, der minder om vingummibamser. Intens og krydret smag af lyse røde bær. Vinen er koldgæret for at bevare frugtens friskhed og intensitet.

Kun 65,- pr. glas



2017 Les Cimels Rouge B

Det dejlige blend af Syrah og Grenache med lang maceration, samt druer fra gamle Carignan-stokke med maceration carbonique, har lagret på stål i 2 år. Duften er lidt 'blodig'. Der er grillet blomme og fuldmodene jordbær samt lidt vegetale noter. Vinen har dejligt afrundede tanniner - og i smagen er der tørret frugt og modne mørke bær.

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!

Den lille , med 3 forskellige slags ost og/eller kød	105,-
Den mellem , med 5 forskellige slags ost og/eller kød	135,-
Den store , med 7 forskellige slags ost/eller og kød	155,-
Mangalica skinke , 1 lille tallerken med brød	125,-
Breasola , okseinderlår med parmesan og olivenolie	85,-

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 75,-
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:

Den traditionelle - med røget bacon i tern og rødløg	65,-
Den vegetariske - med gedeost, porrer og tomater	65,-
Den med fisken - laks, rødløg og ruccola	70,-
Den søde - 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



Castelblanc Organic Brut Nature, Penedes, Spanien Ø 65,- 250,-
Knastør Cava, der dog har noget fylde og en anelse frugtsødme. Fine bobler og mousse med aroma af melon, citron og hvide blomster. Tørheden er udtalt i smagen med citron, fersken og mariekiks. Vinen lagrer med bundfaldet i 29 måneder. Rund og venlig cava. 5 stjerner i Vinavisen.

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. Eftersmagen giver toast, eksotiske frugter og fersken.



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 Van Volxem - Schiefer Riesling, Saar, Tyskland, biodynamisk B 85,- 350,-

Aromaen her er ekstremt livlig med både limeskal, fersken, mynte, hvid peber, hvedeøl og flint. Fornemmelsen af sødme er til stede fra aromaen, men vinen er på tungen tør, frisk og mineralisk med en imponerende præcision og fornem balance. Klassisk Mosel-Riesling på et højt og meget veludført niveau.

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.

2016 Tokaj-Hétszölő Furmint Dry, Ungarn Ø 75,- 300,-

Vinen er lavet udelukkende på Furmint-druer, som kommer fra sydvendte vinmarker primært beliggende i Hétszolo. Vinen har en lys og gylden farve. Duften er intens og frugtig. Smagen er ligeledes frisk med noter af lime, pære og grønne æbler. Eftersmagen har en elegant syre og mineralitet. Anbefalet af Decanter 2017



2016 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. I næsen 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.

2016 Albet i Noya Lignum, Penedes, Spanien B 70,- 275,-

Druerne er dyrket økologisk på gamle vinstokke og viser derfor en meget kompleks og koncentreret frugtkarakter i form af grønne æbler, lime og lidt abrikos. Smagen er levende og harmonisk med en imponerende friskhed fra start til slut. Samtidig tilføjer Chardonnay-druen en dejlig cremet struktur og en skøn balance.

2018 Les Cimels Blanc, Costieres des Nimes, Frankrig B Månedens vin 65,- 260,-

Vinen er lavet på druer af Grenache Blanc og Rousanne samt lidt Rolle, der er gæret køligt i 3 måneder på ståltank. Alt er håndhøstet. Vinen er lys strågul og dufter dejligt af gule blomster og -pærer. Vinen er fyldig og frisk og smagen har et dejligt strejf af hvid peber, citronskal og honning i munden.



Orange



2015/16 Ogliastra - Cannonau Bianco di Sardegna N 105,- 425,-

Produceret på Grenache Blanc. Druerne er håndplukkede og gærede i brugte tønder. De macererer i 4 dage og lagres herefter i 10 måneder i et brugt franske tonneaux. Spændende cider/æble aroma med et nærmest calvados præg og lidt medicinsk udtryk. Fantastisk, naturlig orangevin.



Rosé



2018 Les Cimels Rosé, Costieres des Nimes, Frankrig B Månedens vin 65,- 260,-

Hele 4 druer går der til denne friske vin - Grenache, Syrah, Mourvedre og Cinsaut. Lang, frugtig, og kompleks frugtsmag, der minder om vingummibamser. Intens og krydret smag af lyse røde bær. Vinen er koldgæret for at bevare frugtens friskhed og intensitet.

Gode glas i Oktober



Røde



2016 Stefan Bietighöfer Spätburgunder Reserve, Pfalz, Tyskland B 80,- 325,-

Pinot Noir med en klar og smuk rubinrød farve. Duft af hindbær, jordbær, små nye skovbær og blomster. Lette tanniner som giver vinen karakter, med fin og rund krop. Fra fade som er brugt min. 3-4 gange, så det ikke overdøver den friske og unge Pinot drue.

I custodi, Pistus Etna Rosso 2017, Sicilien, Italien Ø 95,- 395,-

Nerello Mascalese druer fra terrasse-marker med vulkansk jord, rig på mineraler og op til halvandet hundrede år gamle stokke, nord om Etna. Markerne ligger i 700 meters højde. Og druerne håndplukkes. Smagen er elegant og med en god syre. Næsen er floral, frugtig, lakrids og pipetobak.

2017 Zweigelt Sandstein, Neuberg, Østrig 80,- 350,-

De ca. 22 år gamle vinstokke står i espalier med et tæt løvtag, som holder på jordens fugtighed. Sandstein har en klar, rubinrød farve. Duften domineres af kirsebær men har en snert af røg. Smagen er rund og frugtig og de sprøde tanniner giver vinen et krydret udtryk.

2016 Rivatonda, Calalta i Veneto, Italien N 95,- 395,-

Rubinrød Cabernet Franc med masser af frugt. Noter af røde bær som kirsebær og hindbær og krydret med sort peber. Lette tanniner efter 12 mdr. lagring på brugte slavonske fade. Naturligt gær, håndhøstet, ufiltreret og minimalt brug af tilsætningsstoffer.

2009 Svoltacarozze, Toscana, Italien N 80,- 350,-

Usvovlet og uden kemikalier. Lagret på store slavonske træfade. Ren naturvin fra marker, alle placeret i højden og med pliocæn-undergrund. Ingen manipulation, så vinene fremstår elegante, rige og fyldige med nuancer fra Sangioveses klassiske duftpalet af jord, kirsebær, campari, rust og salvie.

2017 Les Cimels Rouge, Costieres des Nimes, Frankrig B Månedens vin 65,- 260,-

Dejligt blend af Syrah og Grenache med lang maceration, og druer fra gamle Carignan-stokke med maceration carbonique. Har lagret på stål i 2 år. Duften er lidt 'blodig'. Der er grillet blomme og fuldmodene jordbær samt lidt vegetale noter. Vinen har dejligt afrundede tanniner - og i smagen er der tørret frugt og modne mørke bær.

2013 Joan Giné Priorat, Spanien 90,- 375,-

På én gang fed og cremet med solmodne solbær, blomster, brombærmarmelade samt flotte fadnoter af nyristet kaffe, kakao og vanilje. Vinen fremstår potent og balanceret med en bred smagspalette og en fin livgivende syre, der hiver niveauet af elegance langt op over gennemsnittet for området.

2015 Fratelli Barale Barolo Vendemmia, Piemonte, Italien Ø 135,- 525,-

Arketyrisk Barolo-aroma med nuancer af bla. jordbær, roser, mentol og tjære. Smagen er ligeledes helt klassisk for området med flot balance i den elegante røde frugt, hvor Nebbiolo-druens markante tanniner er fornemt tæmmet.

Andet

Fairtrade-kaffe!



KAFFEOGTE Ø 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 filtreret vand 15,-

Ekstra kande dansk vand 20,-

Andet



Hedvine

HEDVINE

Hedvine rangerer fra off-dry (halv tør) til meget sød. De sødste 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.

Castelblanc Organic Brut Nature, Penedes, Spanien Ø	250,-
2016 AA 'Mirgin' Brut Nature, DO Alta Alella, Spanien Ø	295,-
2016 AA 'Mirgin' Rosé, Brut Nature, DO Alta Alella, Spanien Ø	295,-
Baglietto No 7 Rosé, Demi-sec, Italien Ø	275,-
Baglietto No 7 Hvid, Demi-sec, Italien	275,-
2018 Barbadolla Frizzante, Veneto, Garganega N	295,-
Ampelidae, Armanc Brut, Cremant de Loire, Chardonnay, Frankrig Ø	350,-
Crémant Muré d'Alsace Brut Cuvée Prestige, Pinot Blanc, Chardonnay, Frankrig	375,-
Bott Geyl, Crémant d'Alsace Brut - Pinot Noir, - Blanc, Chardonnay, Frankrig Ø	395,-
Champagne Mailly Brut Reserve Grand Cru, Frankrig	575,-
Champagne Equilibre Extra Brut NV B V	550,-
Champagne Pol Roger Brut Reserve, Epernay Frankrig	775,-
Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blancs Brut, Frankrig E	1075,-
Champagne Barons de Rothschild Rosé Brut, Frankrig E	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	295,-
2018 Booze Boddy, Hannes Bergdoll, Scheurebe N	550,-
2016 Tokaj-Hétszóló Furmint Dry, Ungarn, Ø	300,-

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

Flasker

2017 CimaBella Godello	325,-
2017 Sohm Lion, Grüner Veltliner Ø	385,-
2017 FX Pichler, Loibner Federspiel, Grüner Veltliner	395,-
2017 Pfaffel, Weinviertel Reserve, Hund, Grüner Veltliner	475,-
2016 FX Pichler Loibenberg Smaragd, Grüner Veltliner E	700,-
2014 Rock Ferry, Sauvignon Blanc Ø	275,-
2018 Bietighöfer Sauvignon Blanc 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	475,-
2016 Domaine Rabichattes Pouilly-Fumé Calcaire, Sauvignon Blanc	675,-
2017 Gaia, Assyrtiko Wild Ferment Ø	395,-
2017 Villa Wolf, Pinot Gris	275,-
2017 Santa Sofia, Le Calderare DOC, Pinot Grigio	275,-
2018 L'Auratæ Pinot Grigio IGP Ø V	265,-
2016 Marques de Grinon, Rueda DO, Verdejo	325,-
2016 Mark Haisma Aligoté, Bourgogne, Frankrig	425,-
2016 El Fanio, Xarel-lo Ø	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.

2018 Les Cimels Blanc, Costieres des Nimes, Frankrig, Grenache, Rousanne, Rolle B M	260,-
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 Ø	275,-
2018 Bietighöfer Reserve Chardonnay B	325,-
2017 Smoking Loon Steelbird Unoaked Chardonnay, Californien, Ø	325,-
2016 Eve, Charles Smith Wines, Chardonnay	375,-
2017 Chablis Paul Pidault, Chardonnay	300,-
2017 Chablis 1er Cru, Montmain, Chardonnay	435,-

Flasker

2016 Neudorf Rosie's Block, Chardonnay	450,-
2015 Mount Eden Edna Valley, Chardonnay	495,-
2017 Beaune 1er Cru Teulions Chardonnay	550,-
2017 Storm Vrede Western Cape, Chardonnay	695,-
2015 Kutch Sonoma Coast, Chardonnay E	700,-
2014 Domaine de la Cote "Juliet" Santa Rita, Chardonnay E	765,-
2016 Neudorf Moutere, Chardonnay Ø E	795,-
2015 Simonnet-Febvre Chablis Grand Cru Le Clos, Chardonnay E	850,-
2016 Yarra Yering Yarra Valley, Chardonnay E	925,-
2016 Bouzereau Meursault Poruzots 1er Cru, Chardonnay E	1000,-
2016 Bouzereau Puligny-Montrachet Les Folatieres 1er Cru, Chardonnay E	1075,-
2016 Meursault 1er Cru Les Charmes Dom.Vincent Bouzereau, Chardonnay E	1350,-
2016 Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru, Chardonnay E	1695,-
2016 Batard-Montrachet Grand Cru, Chardonnay E	2650,-

DE AROMATISKE

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

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

Extravinos 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 N	425,-
2018 Tek-Nat, Stefan Dorst, Pinot Gris N	550,-
2017 Lorenzo Pusole, Vermentino N	360,-
2018 Enrosado, Garnacha Gris Ø V	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 Ø B V	250,-
2018 L'Ostal Grenache, Syrah	225,-
2018 Les Cimels Rosé, Costieres des Nimes, Grenache, Syrah, Cinsaut B M	260,-
2017 Zillinger Spring Break, Zweigelt Ø	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 Ø B	375,-
2018 Vacheron Le Rose, Pinot Noir B	475,-



Røde

DELETTE

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

2009 Gustavshof Spätburgunder, Lemberger og St. Laurent N	325,-
2018 Domaine Chapel Beaujolais Village, Frankrig B	425,-

Flasker

2017 Domaine Chapel Julienas, A.O.C. Cote de Bassey B	525,-
2016 Backhouse, Californien, Pinot Noir	250,-
2016 Bietighöfer Spätburgunder Reserve Trocken B	325,-
2016 Garganuda, Pinot Nero, Veneto N	360,-
2014 Mt. Edward "Ted", Central Otago, Pinot Noir	450,-
2017 Whole Cluster Willamette Valley, Pinot Noir	475,-
2015 Rebholtz Pfalz Spätburgunder, Pinot Noir Ø	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	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 E	1695,-
2015 Mt. Edward Single Vineyard Morrison, Central Otago, Pinot Noir E	750,-
2015 Mark Haisma Nuits-Saint-Georges La Charmotte, Pinot Noir E	750,-
2014 Louis Latour Chambolle-Musigny, Pinot Noir E	875,-
2015 Pommard 1er Cru "Le Clos des Boucherottes", Pinot Noir E	975,-
2015 Gevrey Chambertin 1er Cru "Lavaux St.Jacques" Pinot Noir E	1150,-
1998 Savigny-les-Baune 1er Cru, Magnum, Pinot Noir E	1550,-
2001 Corton Renardes Grand Cru, Magnum, Pinot Noir E	1750,-
2014 Lou Dumont Charmes-Chambertin Grand Cru, Pinot Noir E	1695,-
2013 Umathum Kirchgarten Blaufrankisch E	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 Ø	350,-
2016 CimaBella Menzia	325,-
2009 Svoltacarrozze, Sangiovese og Merlot N	350,-
2018 Juice Aylum, Sangiovese og Merlot N	395,-
2015 Suertes del Marques La Solana, Listán Negro N	375,-

Flasker

2015 Il Molino di Grace Chianti Classico DOCG, Panzano in Chianti, Toscana, Sangiovese B	375,-
2013 Cerbaiona Sangiovese IGT, Montalcino, Sangiovese B	475,-
2010 Castell'in Villa Chianti Classico Riserva DOCG, Castelnuovo Beradenga Ø	825,-
2016 Armilla Rosso di Montalcino DOC, Montalcino, Sangiovese	450,-
2016 Casanova di Neri, Rosso di Montalcino, Sangiovese Ø	475,-
2011 Chianti Classico Gran Selezione di Grace, Sang. B	625,-
2013 Caprili Brunello Di Montalcino, Sangiovese	725,-
2013 Armilla, Brunello di Montalcino, Sangiovese Ø B	725,-
2012 Casanova di Neri Brunello di Montalcino Cerretalto DOCG, Sangiovese B E	2800,-
2013 Casanova di Neri Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG, Sangiovese	1500,-
2016 Rivatonda, Calalta, Cabernet Franc N	395,-
2016 A. Lambert Clos Tue-Loup Rouge Breze Cabernet Franc Ø	425,-
2014 A. Lambert Clos L' Etoile Brézé Rouge Saumur, Cabernet Franc Ø	575,-
2013 Zironda Amarone, Amarone blend	485,-
2007 Bertani Amarone Classico E	1095,-
1980 Bertani Amarone Classico E	3300,-
1964 Bertani Amarone Classico E	4250,-
2017 I custodi, Pistus Etna Rosso, Nerello Mascalese Ø	395,-
2016 Graci Etna Rosso DOC, Nerello Mascalese B	425,-
2015 Graci Etna Rosso Arcuria Sopra Il Pozzo DOC, Passopisciaro B E	1400,-
2014 Graci Etna Contrada Barbabecchi IGT Sicilia, Passopisciaro B E	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 Les Cimels Rouge, Grenache, Syrah, Carignan BM	260,-
2017 Cuvée Fabre, Cotes du Rhône, GSM, Ø	275,-
2016 Clos Bellane, Cote du Rhone Villages, Rhone blend Ø	350,-
2015 Grande Cuvee La Fiole Du Pape' GSM	525,-
2016 Smoking Loon Steelbird Zinfandel Ø	325,-
2014 Knotty Vines Sonoma, Rodney Strong, Zinfandel	475,-
2015 Maison Jean Pla 'La Ver Vert', GSM og Carignan Ø B V	295,-
2018 Milhistorias, Tempranillo Ø V	275,-

Flasker

2016 Artadi Alavesa Rioja, Tempranillo 🍷	325,-
2016 Entrellobos 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 🍷	325,-
2015 Brotte Saint Joseph "Marandy", Syrah	425,-
2014 Crozes-Hermitage, Calendes Organic, Syrah 🍷	495,-
2015 Mark Haisma Cornas, Syrah 🍷	795,-
2013 Barolo Beni di Batasiolo, Nebbiolo	525,-
2015 Fratelli Barale Barolo Vendemmia, Nebbiolo 🍷	525,-
2011 Tre Vigne Gattinara, DOCG Piemonte, Nebbiolo	585,-
2013 Cantina del Pino Barbaresco DOCG, Barbaresco, Piemonte 🍷	625,-
2013 Fratelli Barale Barolo Castellero, Nebbiolo 🍷 🍷	750,-
2013 Pio Cesare Barolo, Nebbiolo 🍷	875,-
2007 Barolo Vigneto Boscareto Beni di Batasiolo, Nebbiolo 🍷	825,-
2012 Massolino Barolo Parussi DOCG, Castiglione Falletto, Piemonte 🍷	950,-
2012 Massolino Barolo Vigna Rionda Riserva DOCG, Serralunga d'Alba, Piemonte 🍷 🍷	1200,-
2015 Lander Jenkins, Cabernet Sauvignon	375,-
2015 Château Les Barraillots Margaux, Bordeaux Blend	475,-
2013 Joan Giné, Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon	375,-
2013 Chateau Trimoulet Saint Emillion Grand Cru, Cabernet Franc, Merlot	450,-
2000 Chateau Laroze, Saint Emilion Grand Cru Classé, Bordeaux blend 🍷	825,-
2000 Chateau Lynch-Moussas, Pauillac, Cabernet Sauvignon og Merlot 🍷	875,-
2000 Chateau Brane Cantenac, Margaux, Bordeaux blend 🍷	1695,-
2000 Chateau Lynch-Moussas, Pauillac, Cabernet Sauvignon og Merlot 🍷	925,-
2016 London Calling, Clare Valley, Cab. Sauv., Malbec	375,-
2012 Rocca di Castagnoli Buriano, Chianti Classico, Cabernet Sauvignon 🍷 🍷	700,-
2011 Brothers Ridge Single Vineyard, Rodney Strong, Cabernet Sauvignon 🍷	1075,-
2013 Silverado Vineyards Stag's Leap, Cab. Sauv. 🍷	1200,-
2011 Silver Oak Napa Valley Cabernet Sauvignon 🍷	1485,-
2018 L'Auratae Nero d'Avola DOC 🍷 🍷	265,-