

# Huset's vin

## Chapelle du Bois blanc



Produsent: LGI

Flaske: kr. 325,-

Druer: Colombard.

Glass: kr. 65,-

Friske dufter av lime, fersken, litt pære og grønne epler. Smaken er fruktig, frisk og mineralsk med ren og frisk ettersmak. Dette er en anvendelig vin. Deilig som aperitiff, men har også kraft og fylde til å matche enklere retter av både skaldyr, fisk og kylling.

## Vidigal Reserva



**Produsent:** Vidigal Wines

flaske: kr. 345,-

Druer: 70% Castelao Frances,  
20% Camarate, 10% Tinta Miuda

Glass: kr. 65,-

Smaksrik, fruktig, krydret og bløt med aromaer av plommer, svsker og moreller. God fylde og lang ettersmak. En meget anvendelig allround matvin som også godt kan nytes alene. Passer til kalv, svin, okse, grillmat, tapas, pasta, lys fugl, bacalao, gryter og koldtbord.

## ALKOHOLFRI rød



Iglenook st. regis

Glass: kr. 45,-

## ALKOHOLFRI hvit



iglenook st. regis chardonnay

Glass: kr. 45,-

# Musserende vin

## Fransk champagne



### Champagne Brut Tradition

Produsent: Baron-Fuenté

Flaske: kr. 690,-

Druer: 70% Pinot Meunier, 30% Chardonnay

Lys gyllen med små, elegante bobler. Nydelig aroma dominert av sitrusfrukt og epler, men også med et lite innslag av "brødbakst" og mineraler. Frisk og ren smak med behagelig mousse.

En fin matvin til svakt krydrede retter av fisk/skalldyr/kylling. Selvfølgelig også en god aperitiff.

## Spania



### Castell del Real Tesoro

Produsent: Castell Blanch

Flaske: kr. 385,-

Druer: 60% Xarello, 30% Macabeo, 10% Parellada.

Frisk, eplepreget aroma og god fruktsødme i smaken. Gode bobler og en frisk og behagelig ettersmak.

En god aperitiff og en fin matvin til svakt krydrede retter av fisk/skalldyr/kylling.

## Australia



### Yellow Tail Bubbles Rosé

Produsent: Casella Wines

Flaske: kr. 455,-

Druer: Semillon, Traminer, Shiraz, Frontignac

Fruktig, saftig og innsmigrende med aromaer av epler, blomster og røde bær. Deilig aperitiff, festdrikk og super til koldtbord.

# Rosévin

## Fransk



### Chapelle du Bois Rosé

Produsent: LGI

Flaske: kr. 345,-

Druer: 80% Syrah rose, 20% Cinsault

Fruktig rosé med innslag av røde bær, plommer, fersken og rips. Saftig. Leskende sommervin eller helårs matvin til hvit fisk, kylling, svin. Ideell til koldtbord og picnicmat.

## Australia



### Yellow Tail Rosé

Produsent: Casella Wines

Flaske: kr. 380,-

Druer: Shiraz

Friske aromaer av jordbær og kanel. Smak av søte kirsebær. Fruktaktig, frisk og innsmigrende stil.

Leskende sommervin eller helårs matvin til hvit fisk, kylling, svin. Ideell til koldtbord og picknickmat.

## Portugal



### Vidigal Rosé

Produsent: Caves Vidigal

Flaske: kr. 390,-

Druer: Baga

Fruktig, frisk, saftig og leskende med fine bringebæraromaer og streif av krydder. Lang frisk ettersmak.

Passer til typisk koldtbord- og picnicmat, hvit fisk, ost og som ren forfriskning.

# Hvitvin

## Italia, Vento



### Soave

Produsent: La Cappuccina

Flaske: kr. 455,-

Druer: Garganega

Tørr, elegant, fruktdreven, med aromaer av eple, pære, melon og gule plommer med mineralisk innslag. Myk, sødmefull og frisk på samme tid med lang frisk ettersmak. Anvendelig til lette fisk- eller skalldyrretter, gjerne med pasta, samt lyst kjøtt. Klassisk carpaccio er ypperlig følge! Vinen temmer bitterheten i ruccola eller syren i balsamico... Prøv den gjerne også til sushi!

## Frankrike, Bourgogne Chablis



### Chablis Long-Depaquit

Produsent: Long-Depaquit

Flaske: kr. 540,-

Druer: Chardonnay.

Flott klassisk chablis med karakterkritiske mineral-, citrus- og sjødufter. Konsentrert, "småfet" og fyldig i duft og smak.

Fruktig og frisk ettersmak. Ypperlig til det aller meste av hvit fisk, skalldyr og må prøves til husets fiskesuppe.

## Frankrike, Loire



### Sancerre Dezat

Produsent: Andre Dezat

Flaske: kr. 569,-

Druer: Sauvignon Blanc.

Fortryllende frisk citrus- og stikkelsbæraroma med innslag av solbærblader og kalkmineraler. Middels fyldig smak med super, livlig, syrlig fruktintensitet og mineraler. Lang og rik ettersmak. Perfekt til grillet eller stekt sjømat med smakfull saus, lett krydrede retter, kremete supper og asparges.

## Portugal, Minho



### Solar das Bouças

Produsent: Solar das Bouças

Flaske: kr. 385,-

Druer: Loureiro.

Deilig aroma av sitron, grønt eple og mineraler. Slank, elegant og sitrende intens sitronsyrlig smak. Lang syrlig ettersmak.

Passer til skjellmat som østers og blåskjell, skalldyr, retter av klippfisk og fiskesupper. Perfekt aperitiff.

## Tyskland, Pfalz



### Kallstadter Steinacker Riesling Kabinett

Produsent: Winzergenossenschaft Kallstadt

Flaske: kr. 379,-

Druer: Riesling.

Halvtørr med flott duft av modne gule epler, krydder og gode mineraltoner.

Saftig, fruktig og rik i munnen med flotte syrer og mineraler. Lang og god ettersmak.

Passer utmerket til sjømat eller lyst kjøtt med krydret saus, gjerne asiatisk inspirert, samt lettere blåmuggoster og andre middels salte oster.

# Rødvin

## Frankrike, Languedoc



### Chapelle du Bois

Produsent: LGI

Flaske: kr. 325,-

Druer: Merlot 30%, Grenache 40% og Carignan 30%.

Lukt av solmodne druer, masse bær- og fruktaromaer. Saftig, rund og insmigrende krydret fruktighet i munnen.

En bra matvin til retter av lyst kjøtt, pizza, pasta m.m. men kan godt nytes alene.

## Frankrike, Bordeaux



### Chateau La Tour de By

Produsent: La Tour de By

Flaske: kr. 599,-

Druer: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet Franc 3%, Petit Verdot 2%.

Flott aroma av solbær, skogsbær, pepper, tobakk og sedertre. Delikat, elegant og frisk munnfølelse med lang, fast ettersmak.

Okse, lam og storvilt med fyldige sauser.

## Italia, Piemonte



### Barbera d'Asti Lavignone

Produsent: Pico Maccario

Flaske: kr. 545,-

Druer: Barbera.

Svært saftig fruktighet, avstemt syrefrisshet og moderat tannin. Aromaer av friske kirsebær, bringebær og et snev av fiol. Livlig, elegant barbera uten eikepreg.

Fast smaksrik hvit fisk, lyst kjøtt og fugl, lette retter av rødt kjøtt, milde sauser. God og leskende alene.

## Italia, Puglia



### Passitvo Primitivo

Produsent: Paolo Leo

Flaske: kr. 439,-

Druer: Primitivo

30% tørkede druer á la ripasso. Smaksrik vin med duft og smak av plomme og morell, tørkede frukter som korinter og fiken, krydder, og lang og fruktig ettersmak.

God til vilt og filet av okse eller svin, gjerne med sødmefullt tilbehør. Tåler en del krydderstyrke. Også en behagelig drikkevin.

## Italia, Toscana



### Chianti Classico Riserva Agostino Petri

Produsent: Castello Vicchiomaggio

Flaske: kr. 599,-

Råstoff: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Cabernet Sauvignon

Fyldig aroma av modne kirsebær, moreller og integrert fatpreg. Saftig og rik i munnen med frisk sursøt frukt og myke tanniner. Lang og krydret ettersmak. Elegant og lagringsverdig topp-Chianti fra en av regionens beste produsenter.

Passer godt til storfe, and og vilt, gjerne med konsentrerte sjysausar.

## Italia, Vento



### Tenuta Monticello Bardolino

Produsent: Tenuta Monticello

Pris: kr. 365,-

65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Merlot

Saftig og fruktig med aromaer av bringebær, markjordbær og rips. Lett og frisk i munnen og behagelig og balansert ettersmak.

Lette kjøttretter, koldtbord, pizza, pasta, club sandwich o.l., carpacchio, ost og hvit fisk som torsk, kveite, breiflabb osv.

## Italia, Millefiori



### Millefiori

Produsent: Orion Wines

Flaske: kr. 525,-

Druer: 60% Corvina, 40% Merlot

Rund og fyldig med generøs smak av mørke bær og hint av tørket frukt og blomster. Behagelig aromatisk og lang avslutning. Kraftig ripasso-stil. Til smaksrike kjøttretter, tåler endel fett og krydder. Også blåmuggost eller alene som "konfekt".

## Portugal, Ribatejo



### Dom Dinis Reserva

Produsent: Caves Vidigal

Flaske: kr. 380,-

Druer: 45%Castelão, 30%Tinta Roriz, 25%Trincadeira Preta.

En kraftig vin med krydret og sødmefull fruktighet. Aromaer av plommer og modne røde bær. Frisk og lang avslutning.

God til de fleste retter av lam, storvilt, okse og svin. Kan også nytes uten mat.

## Spania, Rioja



### Lealtanza Crianza

Produsent: Bodegas Altonza

Pris: kr. 550,-

Druer: Tempranillo.

Modne bær og søtlig krydder på duft. Tradisjonelt laget med fin balanse, frisk med elegant eikepreg og lang og tørr avslutning.

Flott til lammeretter, gjerne tilberedet med urter, og grillet rødt kjøtt.

## Australia



### Yellow Tail Shiraz

Produsent: Casella Wines

Flaske: kr. 380,-

Druer: Shiraz (Alias Syrah).

Aromaer av knuste bær, syltede bjørnebær, kanel og andre krydder. Stor, fyldig og sødmefull i munnen med avdempet syre og tannin.

Dette er vinen for de rike smaker! Vilt og storfe, grillet og/eller godt krydret. Også god uten mat.



### Yellow Tail Cabernet Sauvignon

Produsent: Casella Wines

Pris: kr. 380,-

Druer: Cabernet Sauvignon

Krydret, sødmefull frukt med solbær, kanel og hint av pepper. Rund og fyldig med moderat tannin og syre.

Til smaksrike, gjerne grillede og/eller litt kryddersterke kjøttretter.

# Husets spesial I kjelleren

## Hvit

### Newzealand



#### Vavasour sauvignon blanc

Produsent: Vavasour Wines

Flaske: kr. 589,-

Druer: Sauvignon Blanc

Klassiske og rike "Loire-aromaer" av stikkelsbær, solbærblader, urter, grønne epler og sitron, og et snev av fersken. Frisk og fruktig med lang og sitruspreget ettersmak. Spesielt god til hvit asparges, oster som chevre eller brie, fast hvit fisk og kamskjell eller pasta, gjerne med lett kremet saus og urter. Eventuelt som en smaksrik aperitiff.

### Østerrike, Kamptal



#### Gobelsburger Riesling

Produsent: Schloss Gobelsburg

Flaske: kr. 499,-

Druer: Riesling.

Frisk duft av sitrusblomster, epler og mineraler. Prikkende syrlig smaksanslag med fin ferskensødme, middels fylde, god konsentrasjon og friskhet og passelig syretørr ettersmak.

Svært anvendelig matvin til både lette og kraftigere retter av fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

## Rød

### Frankrike, Burgund



#### Bourgogne Rouge

Produsent: Meo-Camuzet

Flaske: kr. 827,-

Druer: Pinot Noir

Elegant finesse fra en av de beste produsentene i Burgund. Aromaer av bringebær, bjørnebær, sopp og skogbunn. Frisk, saftig og intens i munnen med lang, dyp ettersmak.

Passer godt til middels kraftige viltretter, posteier, svin og fugl, hvit- og rødkittoster.

## Frankrike, Rhône



### La Romaine Ventoux

Produsent: Cave la Romaine

Flaske: kr. 459,-

Druer: Syrah, Grenache.

Rund, fyldig og rik. Bærpreget fruktighet.

Til lyst kjøtt, pasta, pizza, gryter og rustikke retter av rødt kjøtt og ikke for aromatisk vilt. Lettere grillretter.

## Italia



### Amarone Classico

Produsent: Tommaso Bussola

Flaske: kr. 915,-

Druer: Corvina 80%, Molinara, Rondinella.

Ultrakvalitet fra en av de absolutte topp-produsentene i området. Kraftig, svært intens og konsentrert med rike aromaer av søte, syltede kirsebær, svsker, rosiner, mandler og elegant fatkarakter. God balanse og lang, fast og matvennlig avslutning. Super til kraftig, sødmefullt vilt som reinsdyr, hjort og and med kraftig innkokt sjy/bærsaus, gorgonzola, eller til ren meditasjon.

## New Zealand



### Vavasour Pinot Noir

Produsent: Vavasour Wines

Flaske: kr. 560,-

Druer: Pinot Noir

Smaksrik og fyldig med aromaer av mørke kirsebær og plommer med islett av vanilje, krydder og lær. Flott balanse mellom myke tanniner, frisk syre og rund fruktighet. Lang, fruktig, frisk og krydret ettersmak.

Flott til viltretter, rosastekt and, helstekt kylling, svinefilet eller grillet lyst kjøtt, gjerne med litt kraftig sjysaus og urter.