

## MUSSERENDE

### Spania, Catalonia



#### Castell del Real Tesoro

Produsent: Castell Blanch

Pris: kr.345,-

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 aperitif og en fin matvin til svakt krydrede retter av fisk/skalldyr/kylling.

## HVITVIN

### Husets hvitvin

#### Frankrike, Cotes de Gascogne



#### Chapelle du Bois blanc

Produsent: LGI

Flaske: kr. 310,-

Glass: kr. 63,-

Druer: Colombard.

Friske dufter av lime, fersken, litt pære og grønne epler. Smaken er fruktig, frisk og mineralisk 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 skalldyr, fisk og kylling.

#### Frankrike, Bourgogne, Chablis



#### Chablis Long-Depaquit

Produsent: Long-Depaquit

Pris: kr. 495,-

Druer: Chardonnay.

Flott klassisk chablis med karakterkriske 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

Pris: kr. 585,-

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

Pris: kr.349,-

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 aperitif.

## Tyskland, Pfalz



### **Kallstadter Steinacker Riesling Kabinett**

Produsent: Winzergenossenschaft Kallstadt

Pris: kr.339,-

Druer: Riesling.

Halvtørr med flott duft av modne gule epler, krydder og gode mineraltoner. Saftig, fruktig og rik i munnen med flotte syrer 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.

## Østerrike, Kamptal



### Gobelsburger Riesling

Produsent: Schloss Gobelsburg

Pris: kr. 483,-

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, skaldyr og lyst kjøtt.

## Alkoholfri hvitvin

Pris: kr. 220,-

Glass kr 47,-

## ROSÉVIN

### Frankrike, Languedoc



### Chapelle du Bois Rosé

Produsent: LGI

Pris: kr. 320,-

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 picknickmat.

## RØDVIN

### Husets rødvin

Frankrike, Languedoc



#### Chapelle du Bois

Produsent: LGI

Flaske: kr. 310,-

Glass: kr. 63,-

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.

### South East Australia



#### Yellow Tail Shiraz

Produsent: Casella Wines

Pris: kr. 355,-

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.

### Frankrike, Bordeaux



#### Chateau La Tour de By

Produsent: La Tour de By

Pris: 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.

## Frankrike, Rhône



### Cotes du Ventoux Tradition Elegance

Produsent: Cave la Romaine

Pris: kr. 410,-

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, Puglia



### Passitivo

Produsent: Paolo Leo

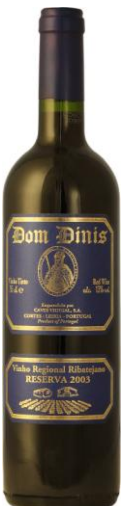
Pris: kr. 385,-

Druer: Primitivo

30% tørkede druer á la ripasso. Smakrik 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.

## Portugal, Ribatejo



### Dom Dinis Reserva

Produsent: Caves Vidigal

Pris: kr. 345,-

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, La Mancha



### Campo Amable Tempranillo

Produsent: Altovela

Pris: kr. 349,-

Druer: Tempranillo

Elegant, frisk, saftig og fruktig vin med harmonisk smak. Noe krydret, moderat tannin, god lengde.

Svært anvendelig matvin til både (hvit) fisk, lyst og rødt kjøtt, ost, pizza, pasta, koldtbord etc.

## Alkoholfri rødvin

Pris kr. 220,-

Glass kr 47,-

## DESSERTVINER

### Italia, Veneto



### Arzimo Passito 0,5 l

Produsent: La Cappuccina

Pris: kr. 484,-

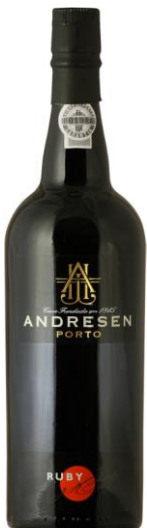
Glass 6 cl kr 58,-

Druer: Garganega.

Aromaer av nyper og multer. Fint integrert syre. Balanserende, behagelig sødme med et streif av karamell, honning og eik. Intens. Lang, nyansert ettersmak.

Frukt- og ikke minst multedesserter (ikke for søtt!), dessertkaker med nøttebunn og ingredienser som matcher vinens aromaer, samt blåmuggoster.

## Portvin



### Andresen Porto Ruby

Produsent: J. H. Andresen

Pris: kr. 560,-

Glass, 6 cl kr 45,-

Druer: Touriga Francesca, Tinta Roriz, Tinta Baroca.

Mørk rød. Aroma med preg av plomme og sjokolade. Varm, krydret ettersmak. Til kaker og desserter med sjokolade, is, blåmuggoster eller som et måltid i seg selv.