

# Husets egne vine

## Italien

### MOUSSERENDE

**Prosecco di Conegliano,  
Valdobbiadene – Ca' Ongaresca**

*På druesorten prosecco. Flot perlende vin  
med et strejf af blomster og friske bær.*

**kr. 245,-**

### HVIDVINE

**Langhe Arneis, Gemma,**

*Vinen kommer fra Piemonte i det nordvestlige hjørne af Italien  
Har en strågylden farve med et grønligt skær og har en tør og frisk  
smag. Den er lavet på druen arneis*

1/1 fl.  
**kr. 180,-**

**Riesling, Trentino S. Michele**

*Fra Alto Adige i det nordlige Italien som er kendt for sine hvide vine  
Lavet på druen riesling som giver den en frisk og frugtagtig smag.*

**kr. 240,-**

**Chardonnay, Trentino S. Michele**

*Chardonnay byder på en bouquet af fin bærfrugt med let eksotiske  
nuancer og mineralske undertoner. Smagen kendetegnes ved en  
middel fedme, som får modspil af en nøje afmålt frisk syre,  
som gør vinens helhedsindtryk harmonisk og meget appetitvækkende.*

**kr. 260,-**

## HVIDVINE

### **Pinot Bianco, Trentino S. Michele**

**kr. 275,-**

*Fra regionen Alto Adige i det nordøstlige Italien som specielt er kendt for sine hvide vine. Pinot Bianco er lavet på druen pinot blanc, har en gylden næsten grønlig farve, med en behagelig tørhed og en dejlig frugtagtig smag.*

### **Verdiana, Gemma,**

**kr. 230,-**

*Smagen er frisk og let syrlig. Vinen har en god Struktur med en udpræget smag af træ og vanille blandet med citrusfrugt. Lang eftersmag.*

### **Gavi di Gavi, Gemma,**

**kr. 198,-**

*Utrolig flot vin med dejlig fylde og en smag af vanille og friske bær.  
En vin fremstillet på druen cortese.*

## HVIDVINE

### **Greco di Tufo DOCG**

**kr. 240,-**

*Fra regionen Campania i det sydlige Italien har en intens strågul farve, med en behagelig og fin bouquet. Smagen er tør og harmonisk med en frisk eftersmag. Hoveddruen er Greco.*

### **Fiano di Avellino DOCG**

**kr.240,-**

*Fra Campania. Med en smag af mandel og et strejf af pære og krydderier. Den er frisk og frugtrig og har en strågul farve. Hoveddruen er Fiano.*

### **Moscato Giallo, Trentino S. Michele**

**kr. 198,-**

*Fra Alto Adige i det nordlige Italien  
Har en gylden gul farve, og kraftig fyldig smag med tone af muskat.*

## RØDVINE

### **Valpolicella Superiore Ripasso**

**kr. 180,-**

*Det italienske ord ripasso betyder "passeret igennem endnu en gang", og det bruges om en teknik, der sætter ekstra smag og alkohol på Valpolicella-rødvine. Når man om foråret er færdig med at lave Amarone af de tørrede druer, bruger man drueskallerne "endnu en gang" til Valpolicella.*

### **Castel S. Michele Rosso,**

**kr. 275,-**

*Vinen har en dyb rubinrød farve, kraftig smag med strejf af frugt og krydderi. Det er en fin, velafbalanceret vin. Druerne er merlot, cabernet sauvignon samt cabernet franc.*

### **Pinot Nero, Trentino S. Michele**

**kr. 275,-**

*En fornem vin med god krop og korrekt syreindhold. Farven er rubinrød med orange nuancer. Den har en tør og ren smag med en frisk eftersmag.*

### **Valpolicella Superiore, Campotorbian**

**kr. 255,-**

*Dybrød vin med krydret duft og tør smag. Vinen er fremstillet af Corvina-, Rondinella- og Molinara-druer og lagret på Slovenske egetræstønder i 2 år, hvilket trænger igennem i smagen.*

### **Chianti Classico**

**kr. 255,-**

*Klassisk vin fra Chianti i Toscana, lavet på druerne sangiovese og canaiolo der efter lagringen har en rubinrød farve. Vinen er tør og tanninrig, men meget harmonisk med en duft af viol.*

## RØDVINE

### **Loredan Gasparini Della Casa- Venegazzu**

**kr. 285,-**

*Vinen er lillebror til den kendte **Capo di Stato***

*Lavet på de samme druer og med de samme kvaliteter, dog lettere i smagen.*

*Har en duft af skovbær og vild peber, er rubinrød i farven.*

### **Loredan Gasparini Capo di Stato- Venegazzu**

**kr. 355,-**

*Kraftig tør Bordeaux type lavet på druerne*

*cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot samt malbech.*

*Vinen har en dyb rubinrød farve med duft af modne*

*blåbær og tørrede svesker, i øvrigt den vin som*

*Venedigs bystyre serverer ved festlige lejligheder*

*og som var Præsident De Gaulles yndling vin.*

### **Brunello di Montalcino**

**kr. 385,-**

*Fra det nordøstlige Toscana, lavet 100% på*

*den lokale drue brunellone sangiovese. Vinen*

*er granatrød i farven med en stærk intens duft, men*

*med en frisk og ren smag.*

### **Querciagrande Cappaccia,**

**kr. 295,-**

*En superToscana*

*En vin med fyldig og gennemtrængende aroma.*

*Kraftig rubinrød farve. Smagen er tør og varm*

*med en helt særegen karakter.*

*Fremstillet af 100% Sangiovesedruer.*

## RØDVINE

### **Amarone terre Scaligere**

**kr. 265,-**

*Med smag af mandel. Druerne er corvina, molinara samt rondinella. Vinen er fyldig og rund.*

### **Amarone, Provolò,**

**kr. 385,-**

*Den kraftige smag af mandel er karakteristisk for denne vin. Druerne til denne vin er corvina, molinara samt rondinella. Vinen har styrke og balance – en flot vin.*

### **Mermet Langhe, Rosso, Gemma**

**kr. 260,-**

*Fra Piemonte i det nordvestlige hjørne, har lagret på franske fade. Har en rubinrød farve med en tør og fyldig smag. Druerne nebbiolo og merlot er brugt til fremstillingen af denne vin.*

### **Barolo, Gemma,**

**kr. 320,-**

*Smuk rubinrød vin. med en delikat smag af vanille, lakrids og krydderier. Lavet på druen nebbiolo. En velafbalanceret vin med rund og blød eftersmag.*

### **Barolo, Giblin, Gemma,**

**kr. 450,-**

*Smuk rubinrød **enkeltmarks**-barolo. Aromaen er sammensat af røde frugter og hvide roser, der er blandet med en delikat smag af vanille, lakrids og krydderier. Lavet på druen nebbiolo. En meget velafbalanceret vin med rund og blød eftersmag.*

## ROSÉ

**Santa Barbara, Salento Rosato,**  
*med frisk og harmonist smag med duft af frugt.  
Lavet på Negroamaro samt Malvasia Nera.*

**kr. 198,-**

## DESSERTVINE

**Moscato D'Asti**

*Farven er flot strågylden, med aroma af blåregn.  
En mousserende vin, der smager af muskat, abrikos,  
fersken og lime. Fremstillet på druen moscato bianco.*

1/1 fl.  
**kr. 215,-**

**Recioto della Valpolicella, Provolò,**

*Er en herlig vin der er fremstillet af tørrede druer  
der giver en varm og sødlig smag. Den har en  
granatrød farve og er fremragende til desserter.*

50 cl.  
**kr. 290,-**

**Caluso Passito, Piverone,**

*Vinen er fremstillet på tørrede søde druer.  
og har en behagelig sødme.  
Fremstillet på druen malvasia.*

37,5 cl.  
**kr. 235,-**

# Franske vine

## CHAMPAGNE

### **Pannier Blanc de Blancs Brut**

**kr. 395,-**

*Brilliant lysegul farve med lysegrønne reflekser,  
Har en konstant strøm af fine og vedvarende bobler med en  
aroma af citrus.  
Lavet på druen Chardonnay.*

### **Pannier Blanc de Noirs Brut**

**kr. 395,-**

*Gylden i farven, med et meget fint skum.  
Har en duft af æbler og ingefær.  
Hoveddruen er Pinot Noir.*

## HVIDVINE

### **Pouilly-Fume "les Pierrefeux" , Langlois-Chateau**

**kr. 265,-**

*Fra Loire er fremstillet 100% på druen Sauvignon Blanc.  
Har en klar farve med svagt grønt over sig,  
vinen er fyldig og frisk i smagen*

## RØDVINE

### **Fleurie Beaujolais Cru, Maison Chanson**

**kr. 235,-**

*Vinen har en purpur rød farve, dufter frisk, frugtrigt med  
mindelser om røde haveroser, smagen er blød og  
lavet 100% på Gamaydruen som alt andet Beaujolais*

### **Le Bourgogne Pinot Noir, Maison Chanson**

**kr. 225,-**

*Har en tæt mørk farve med duft af modne bær og frugt  
smagen er fyldig og meget imødekommende  
Pinot noir er den eneste drue der må bruges i de store  
røde Bourgogner.*

### **Cevrey Chambetin, Maison Chanson**

**kr. 360,-**

*Mørk dyb og tæt. Dufter af sødme og kirsebær. Smagen  
er robust og saftig, en vin man for lyst til at drikke mere af*