

## Champagne & Mousserende

Lorca Fantasia, blanc de blancs - Argentina <i>Smukke bobler, gang i glasset fra start til slut. Æbletoner, pære, smør og andet blomsterguf.</i>	270,-
Pares Balta brut, cava, Spanien <i>Saftig og mousserende sag fra økologiske Pares Balta, Penedes. Cremet, frisk og easy.</i>	285,-
Bulles Nature Blanc, Dom. Les Grandes Vignes, Loire <i>Pét-Nat på Chardonnay. Syre, friske æbler og lidt brune stødte æbler i god harmoni. Fine små naturlige bobler...</i>	325,-
Daniel & Bianka Schmitt Pétillant Naturel Brut Nature 2016, Rheinhessen <i>Ufiltreret og usvovlet. Lavet på druerne Bacchus og Huxelrebe. Naturbobler der gør glad!</i>	450,-
Parés Balta, Blanca Cusine 2010, Penedés <i>Xarel-lo, Pinot Noir og Chardonnay med 30 md. flaskelagring. Komplex cava med nøddearomaer, honning og pære..</i>	495,-
Parés Balta, Rosa Cusine 2012, Penedés <i>Rosé cava på Grenache med 30 md flaskelagring.. Energisk, cremet, frugtig.</i>	495,-
Movia Puro MAGNUM, Slovenien <i>Vinen er ikke degorgeret, så det gør vi for dig – spørg tjeneren. Chardonnay og Ribolla. Lav svovl og et yderst interessant bekendtskab.</i>	795,-
José Ardinat Carte d'Or brut, Champagne <i>Fyldige og bœlleagtig champagne, med masser af florale noter og god frugt. Princert på Pinot Meunier.</i>	525,-
Clos de Moulin aux Moines Bulles du Moulin 2014, Bourgogne <i>Lavet på Aligoté med høj og flot syre, lette florale noter og en stærk pendant til Champagne.</i>	510,-
Bourgeois-Diaz, Blanc de Noirs, Champagne <i>65% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir. Biodynamisk, solid, rig og delikat.</i>	575,-
Marie-Courtin, Resonance Extra Brut, Champagne <i>100% Pinot Noir. Vibrerende og usvovlet champagne fra Côte des bar.</i>	595,-
Bourgeois-Diaz, Blanc de Blancs, Champagne <i>Fra Marne-dalen og en endnu ikke opdaget perle. Godt sted at starte med cremet mouss.</i>	595,-
Fleury, blanc de noirs Brut, Champagne <i>En af de førende bio-producenter til en overkommelig pris. "Winery of the year 2011" i Wine and Spirit Magazine.</i>	625,-
Frederic Savart, l' Ouverture Premier cru, Champagne <i>100% Pinot Noir. 7 g. dosage. Mikroproducent i Montagne de Reims. Klasse.</i>	650,-
André Beaufort Champagne, Brut Nature, Ambonnay, Frankrig <i>Dominerende autolyse, gul frugt, kaprifolie og anelse kvæde. Knivskarp i munden med god eftersmag.</i>	650,-
SMW Reserve, 1989'er Mosel Riesling Sekt, Tyskland <i>Har ligget på bærmen gennem 25 år, fantastisk oplevelse med gamle Riesling noter.</i>	675,-

Marie-Courtin, Efflorescence Extra Brut, Champagne 695,-  
*100% Pinot Noir. Elegant og velintegreret fadbrug. Fermenteret og dernæst lagret 10 md. i barriques, uden at det tager overhånd. Nuanceret og sprællevende.*

Marguet Rosé Shaman 2013, Champagne 695,-  
 Så er der dømt fest! Gude naturlige dråber der går ret i skallen. Dette er et must-try, friske lyse bær, levende syre og mineralsk! Will never go back!

### Mere Champagne...

Corbon Chardonnay Millésime Grand Cru 2004 Champagne 700,-  
*Knivskarp med tropisk frugt, hasselnød og honning inkl. fine, mineralske toner. Smuk, veludviklet.*

André Beaufort Ambonnay Millésime Grand Cru 2008 brut, Champagne 850,-  
*What to say? Stor årgang, hadet af Juhlin men elsket i naturverdenen.*

I. Arnould, Mémoire de Vignes 2006, Blanc de Noirs, Brut, Verzenay, Champagne 900,-  
 II. *Klasseglas med dybde og uendeligt liv.*

- Corbon, Brut d'Autrefois, Avize, Champagne 950,-

III. *Lavet på solera, masser af karakter og autolyse.*

- Ulysse Collin, Les Maillons Rosé de Saignée Extra Brut, Champagne 985,-

*100% pinot noir. Fin mousse med duft af hindbær. Stram og vertikal stil med en stærk mineralsk kerne.*

I. Marguet Pere & Fils Les Crayères 2008 Grand Cru Ambonnay 1.100,-  
*Cremet og skummende, rent og majestætisk. Stor årgang.*

Bollinger Brut Grande Année 2002, champagne – Frankrig 1.200,-  
*Bollinger altid, hverdag, helligdag, søndag og mandag. Når det skal være i orden. Klasseårgang.*

Fleury Brut 1996, champagne – Frankrig 1.400,-  
*Bio. Klassisk havre, bitermandel, hindbærnoter. Mynte. Flot smag, og balance. Ren og udtrykfuld.*

Jacques Selosse Grand Cru blanc de blancs Initial extra brut champagne – Frankrig 1.500,-  
*Masser af karamel duft fra fadet, eksotisk frugt, fedme fuld og formet på smukkeste vis.*

J. Selosse V.O. (deg. 29.12.2012), Blanc de Blancs, Extra Brut, Avize, Champ. 1.675,-

Dom Pérignon 2002, Champagne 1.795,-

Jacquesson Millisime Grand Cru 2002, Champagne 1.850,-

Henriot cuvéé des Enchanteleur 1996, Champagne 1.995,-

Marguet, Sapience 2006, (deg. september 2012), Extra Brut 2.300,-

J. Selosse Substance (deg. 05.10.11), Blanc de Blancs, Brut, Avize, Champagne 2.495,-

Jacquesson Champ Cain Grand Cru Avize 2002, Champagne 2.550,-

Taittinger, Comtes de Champ. 1996, Blanc de Blancs, Reims, Champagne 2.650,-

Dom Perignon P2 1998, Champagne	2900,-
Krug 1996, Champagne	3.800,-
Salon 1996	4.200,-

## Hvidvin

### Aligoté

Vincent Giraudon, Primavera 2014, Urfé, Côte Roannaise, Fr. <i>Økovin med caribisk sol og eksotisk frugt.</i>	285,-
Dom. Ballorin, Le Hardi 2014, Bourgogne <i>Biodynamisk med ren frugt og karakter.</i>	385,-

### Chardonnay

Domaine de la Patience Chardonnay, Costières de Nîmes, Frankrig <i>Frugtig og dynamisk terrasse-hygger med citrus og fersken på tapetet.</i>	260,-
Dom. des Pothiers, Chardonnay Aris 2014, Côte Roannaise, Fr. <i>Biodynamisk så det batter. Cremet og med nerve.</i>	350,-
Miras Chardonnay 2015, Patagonien, Argentina <i>Oversøisk karakter, fadnoter og masser af høvl på subtropisk frugt.</i>	350,-
Hommage à Trenel Macôn Villages 2010, Bourgogne, Fr. <i>Noter af honning, hvide blomster, acacie og havtorn.</i>	375,-
Trenel Saint-Véran 2011 <i>Blød, fed og saftig Chardonnay fra den sydlige del af Bourgogne..</i>	380,-
Dom. Ballorin, Sans Peur 2015, Bourgogne <i>Kultbio.</i>	440,-
Dom. Ballorin Bourgogne Blanc 2014 <i>Fra vores kultproducent omkring Marsannay. Ingen fadbamser her.</i>	475,-

Dom. Ballorin, Au Larrey 2014, Marsannay, Bourgogne <i>Biovin med kraft og styrke. Dufier af nødder og birkens og smager som en drøm.</i>	500,-
Clos du Moulin aux Moines "Clos de la Perriere" Blanc Monopole 2014 <i>Stram og frisk – bio med karakter.</i>	545,-
Gen Del Alma Otra Piel Chardonnay 2015, Mendoza, Argentina <i>Spændende oversøisk chardonnay. Ren, mineralsk og fyldig. Naturgær og lav svovling. 8 md. på underjordisk amfora.</i>	550,-
Clos du Moulin, Saint Romain Blanc 2014 <i>Flot og afstemt med høj balance mellem frugt og fad.</i>	595,-
Domaine de L'Arlet, Nuits Saint Georges Cuvée La Gerbotte 2011, Bourg. <i>Ren, friskt og et bekendtskab værd.</i>	695,-
Olivier Leflaive Meursault Narvaux 2009, Bourg. Frankrig <i>Letere og mere blomsteragtig end typisk for Meursault. Rank og elegant.</i>	750,-
Domaine Dublère Chassagne-Montrachet 1er cru Chaumées 2009, Bourg. Fr. <i>Næsen bliver beriget med en smørret nødde duft og en anelse petroleum. Smagen er stor, lang og markant, og med en behagelig afrundet syre.</i>	800,-

### Mere Chardonnay..

Philippe Pacalet, Puligny-Montrachet 2015	950,-
Domaine Dublère. Corton-Charlemagne Grand Cru 2007	975,-
Dom. de Montille, Puligny Montrachet 1. Cru Le Cailleret 2010, Bourg.	1.295,-
Lafon, Meursault Clos de la Barre 2010, Bourgogne	1.495,-
Lafon, Mersault Charmes Premier Cru 2009, Bourgogne	2.175,-

### Chenin Blanc

Gen del Alma, Jijji Chenin Blanc 2016, Mendoza, Argentina <i>En overraskende let og tør vin fra disse kanter. Citrusbombe med en god portion saft og funk.</i>	350,-
Domaine les Grandes Vignes, la Varenne du Poirier 2015, Anjou, Loire <i>Smuk gylden Chenin. Gul frugt symfoni og med strejf af abrikos. Drikkeindbydende. Øko.</i>	395,-

Puzelat-Bonhomme, Touraine Blanc 2015 La Tesnière, Loire, Fr. Sent høstet chenin blanc og menu pineau. Enhver sommeliers drøm at arbejde med. Try me.	425,-
Domaine les Grandes Vignes, la Varenne de Combre 2012, Anjou, Loire <i>Chenin Blanc når det er bedst. Flintesten, kamilleblomst og abrikos</i>	450,-
Domaine FL Savennieres Roche aux Moines 2010, Loire – Frankrig <i>Bio. Fabelagtigt dybde og koncentration. Energisk og vibrerende med fed, moden frugt.</i>	750,-

### Riesling

Daniel Schmitt Riesling Kabinett Feinherb 2016, Rheinhessen, Tyskland <i>Riesling med en anelse restsødme, der gør vinen mere indbydende.</i>	290,-
Vorspannhof Mayr Riesling Vom Löss 2016, Kremstal, Østrig <i>Flot citrusaftryk, snert af mineraler og moden grønlig frugt. Floralt præg og prikkende, lækende syre.</i>	325,-
Daniel & Bianka Schmitt, Riesling Natur trocken 2016, Rheinhessen, Tyskland <i>Ufiltreret, orange-vin som pirker på tungen uden at blive helt crazy.</i>	350,-
Peter Geiben, Lorenzhöfer, Riesling Auslese 1999, Karlsruhle, Tyskland <i>Fantastisk letbetet fætter med restsødme. Genial til gedeost.</i>	535,-
Ökonomierat Rebholz In Sonnenschein 2013 GG – Pfalz, Tyskland <i>Historien om seriøs tysk hvidvin starter her.</i>	775,-

### Sauvignon Blanc

Olivier Bonhomme, Touraine Blanc Sauvignon 2016, Loire, Fr. <i>Rig og tropisk frugt, med en undertone af æblecider. Nul svovl tilsat her.</i>	325,-
Via Revolutionaria Sauvignon Blanc Piel 2016, Mendoza, Argentina <i>Sram og skør Sauvignon fra rebelbrødrene i Tupungato.</i>	350,-
Puzelat-Bonhomme Pouilly Fumé 2012, Loire, Fr. <i>Masser af frugt og fad fra en klassiker i Loire. Salt mineralitet og god fylde. Naturligt og viralt.</i>	545,-
Vacheron Sancerre Blanc AOC, Les Romains 2008 MAGNUM – Frankrig <i>Guledråber fra Sancerre, intet mindre.</i>	1.200,-

## Torrontés

Lorca Fantasia 2016, La Rioja, Argentina <i>Sødmefuld næse med indbydende hyldeblomst, hvide blomster, syren og rød grape. Topbæller.</i>	260,-
Via Revolucionaria Torrontés Brutal 2016, Mendoza, Argentina <i>Macereret Torrontés med seriøs gul frugt, fæsthed og legende levende. Orange vin.</i>	350,-

## De sjældnere druer

Le Cigalois 2014, Languedoc – Frankrig <i>Saftig og fyldig sag på Roussanne og Marsanne. Gul frugt, fedme og et hint af fad.</i>	260,-
Parés-Baltà, Indigena Blanco Granache Blanc 2016, Penedés <i>Sprød biovin på Grenache Gris. Grønligte noter, flot syre, god fylde og salt mineralitet.</i>	300,-
Vorspannhof Mayr Nussbaum Grüner Veltliner 2016, Kremstal, Østrig <i>Mineralsk, frisk og saftig fuld med grøn pære og grønne druer i næsten. Lækker og afstemt syre.</i>	300,-
Trapl Carnuntum Weiss 2015, Østrig <i>Grüner Veltliner, Weissburgunder og Welschriesling, som er vinificeret på henholdsvis ståltank, træfade og amfora. Frisk og vellykket blend.</i>	325,-
Movia Exto Gredic 2015, Slovenien <i>Lavet på Tocai Friulano. Bio og smuk. Fedmefuld med mandel og blomst i næsen. Ingen tilsat svovl.</i>	350,-
Más Zenitude Solstice 2013, Languedoc <i>Bio.-basker uden svovl på halv Clairette, halv Grenache Blanc.</i>	350,-
Blanc de Alba 2015, Mendoza, Argentina <i>Blend af Riesling, Sauvignon Blanc og Chardonnay. Ren, mineralsk og skarp.</i>	350,-
Movia Sivi Pinot Grigio 2014, Slovenien <i>Bæller, der tæller...</i>	375,-
Movia Rebula 2014, Slovenien <i>Lokalhelten fra Slovenien: ren Rebula med 18 mdr. på brugte fade. Blød og med stor personlighed.</i>	385,-
Quantum No. 4, Elements of Heaven 2013, Gemischter Satz, Landwein aus Österreich <i>Lille produktion fra skuespillerens hånd. Blød og fyldig blendvin med god mineralitet.</i>	395,-

## Flere sjældnere druer...

Parés Balta, Ginesta 2016, Penedés <i>Spansk Gewürztraminer med parfumeret stil som vi elsker det. Rosenblade, krydderurter og en kurv fyldt med frugt! Fest!</i>	395,-
Foradori Manzoni Bianco Fontanasanta 2016, Trentino, Italien <i>Lavet på lokaldruen Manzoni og lagret 12 md. på akaciefad. Elegant syre, og duft af hvide blomster. Biodynamisk.</i>	400,-

Daniel Schmitt Silvaner Trocken Natur 2016, Rheinhessen <i>Sprællevende frugtbombe på den traditionelle sydtyske Silvaner drue. Fra en af de få naturvinsproducenter i regionen.</i>	425,-
Más Zenitude Zizanie 2014, Languedoc <i>Ren Clairette med mærkbar maceration; saftig, ren og præcis. Minimal fad. Orange vin.</i>	450,-
Dom. Buronfosse L'Hopital Les 3 Savagnins Floraux 2014, Jura, Frankrig <i>Savagnin fra 3 forskellige marker. Flot syre og struktur samt en god fylde efter 18 md. på fadet.</i>	450,-
Parés-Baltà, Amphora natural blanco Xarel-lo 2014, Penedés, Spanien <i>Biovin, som vi selv har fisket hjem. Flot lille produktion og et bekendtskab værd.</i>	485,-
Terroir al Límit, Terroir Historic 2015, Priorat, Sp. <i>Lavet på Grenache Blanc og Macabeo. Levende vin, tålmod på flaske.</i>	495,-
Ein Quantum Muschelkalk 2015, Niederösterreich <i>Ufiltreret og tørt læsk fra Florian the-man! Et bekendtskab værd!</i>	520,-
Movia Sivi Grigio Ambra 2012, Slovenien <i>Ufiltreret, orangevin, komplekst og folkeligt.</i>	525,-
Domaine Les 4 Vents, La Rage 2015, Crozes Hermitage <i>100% Bio-Marsanne fra en lille producent i det Nordlige Rhône. Fedme og elegance med varme mineraler.</i>	575,-
MiMo, Torrontel, Secano 2016, ICA Valley, Peru <i>Fra ICA i Peru laver Matias Michelini &amp; José Moquillaza (Pisco-producent) denne følsomme og sjælelige vin. Druen er Torrontel, i familie med argentinske Torrontés, hele klaser i amphora, uden tilsætning af svovl og helt ufiltreret. Smager pisse godt!</i>	595,-
MiMo, Italia, La Quilloay 2016, ICA Valley, Peru <i>Fra ICA i Peru laver Matias Michelini &amp; José Moquillaza (Pisco-producent) denne følsomme og sjælelige vin. Lavet på druen Italia!!! Hele klaser i amphora, uden tilsætning af svovl og helt ufiltreret.</i>	
Movia Veliko Belo 2009, Slovenien <i>Ribolla, Sauvignon, Pinot Gris. 3,5 år i fad, oxidativt præg. Yes, Bruce Willis kan stadig.</i>	595,-
Parés Balta Electio 2012, Penedés <i>Husets top hvidvin lavet på Xarel-lo. Fermenteret i ny eg og dernæst 4 md. sur lie med battonage. Cremet og kompleks med moden frugt, masser mineralitet og lidt ristede noter fra fadet.</i>	595,-
Movia Lunar 8 2013, Slovenien - 1 LITER <i>Gylden naturvin med stærk personlighed lavet på rebula og chardonnay. Krydret og fyldig stil med fin syre. Bør absolut prøves før eller siden.</i>	625,-
Daniel Schmitt Orpheus Weissburgunder Trocken 2014, Rheinhessen, Tyskland <i>Naturvin lavet på amfora og ganske ufiltreret. Daniel anbefaler at servere vinen på 18-20 grader. Håndhøstet slut oktober.</i>	645,-
Frank Cornelissen, Munjebel Bianco 2014, Sicilien <i>Belgisk håndværk på Sicilien. Så naturligt som muligt: Grecanico Dorato 60%, Carricante 40%</i>	725,-
Matias Ricitelli Old Vines Semillón 2016 <i>Gamle, gamle stokke fra Patagonien...</i>	750,-

De La Bonnette, Condrieu 2015, Rhône 775,-  
*Langtlevende vin fra denne berygtede appellation i det nordlige Rhône. 100% Viognier, elegante mineraler, en smule salt, frisk syre og frugten der bare bliver bredere fra NU af! Mums og øko!*

Maris, Brama 2010, La Liviniere, Vin de France 800,-  
*Grenache Gris fra Languedoc, der er lavet ét fad af denne årgang.*

## Rosé

Domaine de la Patience, Nemausa 2016, Costieres de Nimes 275,-  
*Så er der dømt sydfransk sommerlæk - tør og håret tilbage!*

Pares Palta Rosé Indigena 2016, Penedés 300,-  
*Katalansk rosé med mineraler, rød frugt og sommer i sig. Øko.*

Famille Vaillant, Groslot Rosé 2016, Anjou, Loire 325,-  
*Lavet på lokaldruen Groslot. Duft af slikbutik. God frugtfylde med røde bær og rabarber, afrundet med lidt sødme.*

Barbarians, Plop Rosé 2016, Mendoza 340,-  
*Lavet på cabernet franc, frisk stil - fyldig frugt i let indpakning. Ufiltreret og lav tilsetning.*

Mas Zenitude Roze 2015, Languedoc, Frankrig 350,-  
*Halv Syrah, halv Carignan og nul svovl fra biohus. Maskulin og juicy.*

Dom. Ballorin, Marsannay Rosé 2014, Bourgogne, Frankrig 375,-  
*Fræk og eksotisk, med elegance og ynde. Eneste appellation i Bourgogne for rosé vine.*

Frank Cornelissen Contadino 2014, IGT Terre Siciliane Rosso, Italien 500,-  
*Fra Etna, vulkanske mineraler i laboratoriet med dyb rød frugt, amphora tørt med godt bid! Levende læsk!*

## Dessert +

Domaine Les Grandes Vignes Le Pont Martin, Coteaux du Layon 2013, Loire 425,-  
*Chenin blanc med kompleks aromatik og honningsødme..*

Enrique Foster Fortificado Malbec, Argentina 450,-  
*En uimodståelig dessertvin som er lavet på portvinsmetoden. Sød, dejlig og fedmefyldt, men med et vinøst præg og en frisk kirsebærsyre. Produceret på ren Malbec.*

Türk Eiswein from Grüner Veltliner, 2012 500,-  
*Shurp og tak for kaffe.*



## Rødvin

### Blaufränkisch

Weingut Trapl Stix 2011 595,-  
*Poleret, glat og saftig sag med fremragende balance. Stor vin fra stort år i Østrig. Øko.*

### Bonarda

Familia Mayol 2013, Uco Valley, Mendoza - Argentina 290,-  
*Duft af engelsk lakrids, solbær, kirsebær, peberrod og fløde. Kølign stil med bløde tanniner.*

Passionate Wines Via Revolucionaria Bonarda Pura 2014, Argentina 345,-  
*Lavet på maceration carbonique, altså som en Beaujolais-vin. Lav alkohol, bio og en af de eneste i Argentina, der laver denne slags vine.*

### Cabernet Franc

Domaine les Grandes Vignes Anjou Villages L' Aubinaie 2016 325,-  
*Urter og letbenet med natur-karakter. Mineralsk.*

Riglos Gran Cabernet Franc 2014, Argentina 450,-  
*Urter og styrke, men med en udpræget lethed for husets stil. Super fint og komplekst.*

Ampeleia Cabernet Franc 2016, IGT Costa Toscana, Italien 500,-  
*Lavet på Cabernet Franc. Rent og saftigt.*

Benegas Lynch 2006, Argentina 595,-  
*Stram og med præsent tanniner. Snert af nellike. 80 år gamle vinstokke, dyb og koncentreret, krydret og uendelig ekspressiv.*

### Cabernet Sauvignon

Riglos Gran Cabernet 2014, Gualtallary, Argentina 450,-

*Frisk, sammenholdt og stringent. Peber, stikkelsbær og solbær.*

Viña Alicia Morena 2008 - Argentina <i>Symfoni af urtehave, peber, stikkelsbær og sortmørk frugt. Snert af peberfrugt og mynte. Frisk, skarp og dyb med god fylde og koncentration.</i>	550,-
O'Shaughnessey Cabernet Sauvignon 2011, Napa Valley, USA	895,-
Jones Family Vinyard Cabernet Sauvignon 2007, Napa Valley, USA	900,-
Cliff Lede Cabernet Sauvignon Stags Leap District 2012	900,-
Dunn Howell Cabernet Sauvignon 2005, Napa Valley, USA	1.000,-
Shafer Vineyards Cabernet Sauvignon One Point Five 2013, Napa Valley	1.100,-

### **Gamay**

<i>Domaine des Pothiers Clos du Puy 2014, Côte Roannaise, Loire Mineralsk og stram, og med en bombe af saftig rød frugt. Let krydret og sprudlende frisk.</i>	300,-
Dom. Chateau de Grand Pre, Fleurie 2016, Beaujolais Let og elegant beaujolais med charme og nerve. Frisk saft, duft af sødmefulde bær og ren sommerlækse!	395,-
Dom. Chateau de Grand Pre, Morgon 2016, Beaujolais Her lidt mere fylde og en anelse sødme fra fadet. Mere maskulin og lidt flere muskler...	395,-

### **Grenache**

Tempore Terrae Finca Vasallo Garnacha 2015, Spanien <i>Økovin på ren grenache. Vibrerende syre og lækkert fast tanninbid. Smooth og elegant.</i>	270,-
Tempore Terrae SO2 Free 2015 <i>Rustik og saftig naturvin med tanninbid, fadpræg og frugtfylde.</i>	325,-
Tempore Terrae Mas de Aranda 2013 Garnacha, Spanien <i>Økovin. Pønde, krydrede toner med spidskommen, og lakrids. Flot og elegant vin.</i>	345,-
Ampeleia Alicante 2014 IGT Costa Toscana 2014, Italien <i>Her under lokalnavnet Alicante Nero. Biodynamiske druer lagret i cement tanke. Blød og moden lys frugt – minder lidt om god bourgogne og dufter af rosenblade.</i>	550,-
Parés Bálta Hisenda Miret 2009, Penedés, Spanien <i>Super modnet og i perfekt balance, forvent en lettere vin med tertier karakter.</i>	550,-

### **Merlot**

Matias Ricitelli Old Vines Merlot 2015 <i>Blødt, lækkert og flot syre.</i>	750,-
---	-------

Weinert Merlot Estrella 1999		1.650,-
<b>Malbec</b>		
Château Les Croisille, Le Croizillon 2015, Cahors Fr.		285,-
<i>Økologisk Malbec fra Cahors. Let stil med uldet udtryk og fint tannin-bid. En læskende sommercharmør!</i>		
Familia Mayol 2013, Mendoza, Argentina		300,-
<i>Brombær, ribs, trækul, sort blomme og peber og vanilje. Med en kølig balance.</i>		
Barbarians Esperando a los Bárbaros Malbec 2015, Mendoza, Argentina		325,-
<i>Let, urtet, frisk og grønstilket og noget helt andet end resten af det argentinske Malbec vi har.</i>		
Château Les Croisille, Silice 2015, Cahors Fr.		350,-
<i>Dyb mørk frugt, brombær, jord og jern. Elegant med rundende fad. Frisk syre..</i>		
Viña Alicia Paso de Piedra 2012, Mendoza, Argentina		375,-
<i>Stor, saftig og sødmefyldt med kirsebær, solbær og brombær.</i>		
Puzelat Bonhomme K.O., In Côt we Trust 2015		390,-
<i>Vild fransk øko-basket lavet på, ja, den argentinske nationaldrue. Her kaldet còt. Kølig.</i>		
	MAGNUM 2011	650,-
Sudoeste Malbec 2011, Patagonien, Argentina		370,-
<i>Et af vores helt store hit, blød frugt, nærmest børnevenlig.</i>		
Riglos Gran Malbec 2014, Mendoza, Argentina		450,-
<i>Viol, blomme, blåbær og sveske med strejf af vanilje. Intens og velholdende med stor dybde.</i>		
Miras Malbec 2012, Patagonien, Argentina		475,-
<i>Fuldmoden frugt, viol og en snert af chokolade. Stor dybde og koncentration + balance.</i>		
Ambrosia Viña Unica Malbec 2013, Mendoza, Argentina		495,-
<i>Komplekst og ikke til at tage fejl af – solid vin med 97 point fra Atkins!</i>		
Calcareo Coluvio Malbec 2013 Super Uco, Mendoza, Argentina		495,-
<i>Bevares en Malbec, der er til at føle på. Dog med kølighed, friskhed og knap så kødfuld som andre gængse argentinere.</i>		
<b>Mere Malbec....</b>		
Enrique Foster Limited Edition Malbec 2009		550,-
<i>Pivgamle stokke, lettere lakridset og afrundet stil med høj kvalitet og silkeblødt. Skal prøves!!!</i>		
Enrique Foster Firmado 2009		850,-
<i>Dyb, intens, og stortalden bouquet af klassisk malbec frugt: mørk blomme, sveske og modne brombær. Koncentreret og totalt sammenhængende i sit smagsudtryk.</i>		
Viña Alicia Brote Negro 2008		975,-
<i>Når det skal være s e r i ø s Malbec! Mikroproducent med den skarpeste profil. Den holder...</i>		
Noemia Malbec 2011, Patagonien, Argentina		1.200,-

Weinert Estrella 1994 Malbec, Luján de Cuyo 1.700,-

### **Nebbiolo**

Fratelli Alessandria, Barolo Gramolere 2007, Piemonte, Italien 775,-

*Vil vove rat påstå, at dette er noget af det reneste Nebbiolo vi har.*

*Viña Alicia Nebbiolo 2006 - Argentina 800,-*

*Bedste Nebbiolo uden for Piemonte ifølge Steven Tanzer. Frisk, kødrig og tung næse med mørk frugt. Tørret træ, rosin, rose, mentol og tobak. Mineralsk med god garvesyre.*

Alessandro Veglio, Barolo Gattera 2008, Piemonte, Italien 825,-

Ettore Germano, Barolo Lazzarito Riserva 2006, Piemonte, Italien 950,-

Azelia, Barolo Bricco Fiasco 2001, Piemonte, Italien 1.000,-

R. Voerzio, Barolo 2004 La Serra 1795,-

### **Petit Verdot**

Viña Alicia Cuarzo 2007 – Mendoza, Argentina 850,-

*Seriøs petit verdot med fantastisk længde, ditto struktur og afbalancerede mande-tanniner.*

### **Pinot Noir**

Daniel Schmitt Spätburgunder Trocken 2015 300,

*Fjong Pinot med lettere perlende karakter – spræl i glasset og easy drinking.*

Miras Pinot Noir Joven 2015, Patagonien – Argentina 325,-

*Nem, enkel og easy pinot med let rød frugt, fine fornemmelser og lidt elegance.*

Dom. Ballorin, Le Bon 2014, Bourgogne, Fr. 425,-

*Fra vores bioproducent i Morey Saint Denis. Knivskarpt.*

Passionate Wine, Montesco, Punta Negra 2013, Mendoza, Argentina 475,-

*Matias Michelini er kendt i Argentina for at gå egne veje med biodynamiske forhold i marken og lav alkohol i flasken. Flot og syrerig pinot og noget af det bedre fra regionen.*

Miras Pinot Noir 2014, Patagonien, Argentina 495,-

*Mikroproducent i patagonien, mørk blød frugt, stor charme og kompleksitet.*

A.F. Gros, Hautes-Côtes de Nuits 2012, Bourgogne 495,-

*Ideen om Bourgogne starter her.*

### **Mere Pinot Noir...**

Albert Ponnelle Savagny les Beaune Les Pimentiers 2012, Bourg. Fr. 525,-

*Sirlig sag, elegant og fin.*

Clos du Moulin aux Moines Bourgogne Aux Scurrets 2013 <i>Flot bourgogne rouge med dybde og rankhed - moderne stil - lyse bær og lidt sminke fra fadet som giver et krydret pift..</i>	525,-
Quantum No. 13 Demoulins 2011, Østrig <i>Intens, dyb og fokuseret pinot. God kraft med krydrede toner og mørk frugt.</i>	550,-
Dom. Dublere, Savigny-lés-Beaune les Talmettes 2011, Bourg. Fr. <i>Charmerende Bourgogne med blød og lakridset pinot noter. Sirligt og elegant.</i>	550,-
Movia Modri Pinot 2011, Slovenien <i>Mørke skovbær, flot syre og 5 år i fadet. En vild, alternativ og levende pinot med nøddearomaer, skovbund og marcipan i næsen. Naturvin med stor personlighed..</i>	570,-
Dom. Ballorin, Côte de Nuits Village, Le Village 2014 <i>Slankt og forførende med elegant syre. Animalsk og åben. Står skarp i glasset.</i>	575,-
Clos du Moulin aux Moines Auxey-Duresses monopole 2014, Bourgogne <i>Øko-bourgogne med vildskab, personlighed og finesse.</i>	585,-
Clos du Moulin aux Moines Pommard 2011, Bourg. Fr. <i>Elegant med en tanninrig struktur. Chokolade og vanilje aromaer fylder næsen.</i>	650,-
Peay Pinot Noir 2013, Sonoma coast <i>Køn og med frugtige kirsebær noter. Kølrig og elegant.</i>	695,-
Domaine Ballorin, Clos du Roy 2013, Marsannay, Bourg. Fr. <i>Er du til Pacalet? Knivskarp, præcis og knasende mineralsk.</i>	695,-
	-2014
Domaine Ballorin, Très Girard Morey Saint Denis 2013, Bourg. Fr. <i>Fantastisk pinot fra Morey. Essensen af Bourgogne; finesse, stramhed, frugt og præcision.</i>	725,-
Domaine Dublère Volnay 1er cru Taillepieuds 2011 <i>Mørke bær og peber fylder næsen. Denne store Bourgogne er feminin og elegant, men samtidig en stor dame, med en stor tannin.</i>	725,-
Clos du Moulin Aux Moines Auxey-Duresses, Vieilles Vignes – Monopole 2013 <i>Kompleks floral aroma i næsen. Solbær og brombær, med præsent og velintegreret fadpræg. Flot tanninstruktur og flintet mineralitet med et snert af røg.</i>	750,-
Philippe Pacalet, Pernand-Vergelesses Les Belles Filles 2014, Bourgogne <i>Benet og slank, mange sommeliers yndling..</i>	750,-
Domaine Ballorin Nuits St. Georges Les Damodes 2013 <i>Suveræn pinot fra Gilles! Bøtler det meste af øvrige Bourgogere massivt af banen. Ingen testosteron, men masser af finesse og elegance.</i>	750,-

### Mere Pinot...

Njord Pinot Noir 2014, Danmark	850,-
Dom. A. F. Gros, Vosne Romanée aux Reas 2012, Bourg.	850,-
Dom. A. F. Gros, Chambolle-Musigny 2012, Bourg.	850,-
Francois Parent Pommard 1'er cru les Arvelets 2010, Bourg.	895,-
Clos du Moulin, Pommard 1er cru "Clos Orgelot" 2013	895,-
Dom. Varoilles, Gevrey-Chambertin Clos des Varoilles 2005, Bourgogne	995,-
Dom. de Montille, Volnay 1. cru Les Taillepieds 2006, Bourg.	895,-
Dom. de Montille, Volnay 1. cru Les Taillepieds 2009, Bourg.	985,-
Leroy, Chassagne-Montrachet 1990, Bourgogne	1.100,-
Dom. Hudlot-Noellat, Vosne Romanee 1'er cru Les Beaumonts 2010, Bourg.	1.400,-
Michel Gros, Vosne Romanée 1'er cru Clos Réas 2010, Bourgogne	1.450,-
Dom. Amiot-Servelle, Chambolle-Musigny Derrière la Grange 2009, Bourgogne	1.475,-
Leroy, Gevrey-Chambertin 1982, Bourgogne	1.700,-
Dom. A. F. Gros Echezeaux Grand Cru 2012, Bourg.	1.995,-
Dom. Pierre Damoy, Chambertin Clos de Beze Grand Cru 2010	2.195,-
Dom. A. F. Gros Richebourg Grand Cru 2010, Bourgogne	3.995,-

### Sangiovese

Frascole Chianti Rufina Riserva 2011 DOCG, Italien	550,-
<i>Biovin fra Toscana med skovbund og hindbær. Flot og powerfuld.</i>	

### Syrah

Lorca Poetico Syrah 2008 – Argentina	325,-
<i>Klassisk, fin og nuancerig syrah i reneste form. Krydret og urtet med power og dybde.</i>	
Domaine Les 4 Vents, Les 4 Vents 2015, Crozes Hermitage	495,-
<i>uhh ha.. Så er der dømt rosenblade og jordslået tøj drysset med granit! Kølrig og yderst elegant og lækende stil, men lav svovl! Hyggeligt bekendtskab...</i>	
Passionate Wine, Diverso Syrah 2013, Tupungato, Mendoza, Argentina	525,-
<i>Flot og elegant som Syrah skal laves, når det er slankt og fornemt. Bio-karakter. Virkelig fedt og et hus, som vi lige har fået hjem.</i>	
Arnot-Roberts Syrah 2014, Sonoma Coast	695,-
<i>Rammer ganen med blå og lilla frugt og triller lige ned i ganen og wupti, så er mormor glad og helt fjollet.</i>	
Laurent Tardieu, Cornas 2011, Rhône	895,-
<i>Når Syrah træder i karakter...</i>	
Philippe & Vincent Jaboulet, Cornas 2006, Rhône	895,-
Laurent Tardieu, Côte-Rôtie 2011, Rhône	945,-

*Fornem og let. Utrolig balanceret.*

The Standish Syrah 2005, Barossa Valley, Australien	1.300,-
Laurent Tardieu, Hermitage 2007, Rhône	1.300,-
Laurent Tardieu, Côte-Rôtie 2007, Rhône	1.300,-

### Tempranillo

Tempore Terrae Valdecastro 2015, Aragonien, Spanien <i>Uden fad men med kødlig karakter og fin hindbær og jordbær næse. Øko og miljøvenlig.</i>	270,-
Viña Tondonia Reserva 2004, Rioja, Spanien <i>Old-school vinhus, men er bare berettiget en plads i det helt store vinunivers.</i>	495,-
PSI 2015, Ribera del Duero, Spanien <i>Ren Tempranillo fra et af Spaniens vigtigste områder. Præcis modnet frugt, præcis flaskemodnet, præcis din vin.</i>	550,-
Flor de Pingus 2009, Riberea del Duero, Spanien	1.500,-
Pingus 2009, Ribera del Duero, Spanien	9.000,-

### De sjældnere druer...

Quantum No. 17 Der Herr Baumann 2014, Østrig <i>Blå portugiser? Yæs, prøv den saftige og drikkeindbydende vin fra vores østrigske mikrovinhus.</i>	325,-
Miras Joven Trousseau Nouveaux 2016, Patagonien, Argentina <i>Let og krydret pinot look-a-like fra vores lille hus i Patagonien. Opvokset på ståltanke for at holde frugten i fokus.</i>	350,-
Elisabetta Foradori, Foradori 2012, Trentino, Italien <i>Fremstillet på Teroldego fra særligt udvalgte og stokke. Ren frugt, mørke bær og god tanninstruktur. Kølig stil med en flot syre. Biodynamisk certificeret.</i>	400,-
Trapl St. Laurant 2013 <i>Alt er i top i denne sjældne sag: fadet er velintegreret, frugten er perfekt afstemt og man har bare lyst til mere og mere.</i>	425,-
Lena di Mezzo, Amarone della Valpolicella 2010, Italien <i>Tørret frugt, sveske, kardemomme. En elegant version af Amarone.</i>	495,-
Quantum, Der Herr Bauman Kontrapunkt 2009, Niederösterreich, Østrig <i>Blauer Portugiser med en smule cabernet sauvignon. Modent skovbærbonanza med animalske toner. Levende flaske der udvikler sig fra glas 1 til 5! Elegant og rent – én af mine favoritter...</i>	495,-
Quantum No. 13 (R)evolution 2013, Niederösterreich, Østrig <i>Let og kompleks vin på blauer portugiser mm. fra gamle stokke. Urtede, grønne og pebrede toner. Saftig og elegant.</i>	500,-

Ampelcia, Carignano 2016, Costa Toscana <i>Saftig og mineralisk carignan fermenteret på cement. Biodynamisk producent og minimal tilsætning af svovl.</i>	550,-
Frank Cornelissen, Munjebel Rosso 2014, Sicilien <i>Charmende lækker-bæller af en økovin fra kultvinmager Frank Cornelissen. Nerello Mascalese</i>	725,-
Turley Haine Petit Syrah 2009, Napa Valley, USA <i>Velskåret og hvinende syre.</i>	825,-

### Blends

Château Vieux Moulin Terre d'Eole 2013 <i>Frisk og saftspændt vin med carignan og cabernet. Let, lækende og med overflod af frugt</i>	275,-
Equinox, Zenitude, 2014, Languedoc <i>He-he, sjov og sulfid forladt. Krydret! Merlot &amp; Carignan.</i>	300,-
Trapl Carnuntum Rot 2015, Østrig <i>Ren og frisk med tranebær karakter, rød frugt og appelsinskaller. Lavet på Skt. Laurent, Blaufränkisch og Zweigelt på henholdsvis ståltank, træfad og amphora.</i>	325,-
Puzelat-Bonhomme, Le Telquel Rouge 2016 <i>Rustik og dødcharmerende vin de France! Druerne er Gamay, Grolleau og Pinot d'Aunis. Godt tannin-bid.</i>	325,-
Château Vieux Moulin "Vox Dei", Languedoc 2014 <i>Carignan, Mouevdre, Syrah og Grenache. Kraftig og pebberet.</i>	325,-
Ampelcia Unlitro 2016, Costa Toscana, Italien 1 LITER <i>Lavet på grenache, alicante bouschet og carignan. Bællevenlig, lys og super saftig naturvin. En blød frugt bombe med fine tanniner og fin syre.</i>	350,-
Familia Mayol Cuatro Primos 2012 – Argentina <i>Smuk og elegant blend med fløjlstanniner og mineraler. Flot og harmonisk.</i>	350,-
Puy Arnaud, la cuvée Bistrot 2015 <i>Frisk og frugtig bordeaux af 80% Merlot og 20% Cabernet Franc. Charmør!</i>	370,-
Puy Arnaud Cuvée Pervenche 2015 <i>50% Merlot, 45% Cabernet Franc og 5% Cabernet Sauvignon. Lagret i ca. et halvt år hvor 3/4 dele er i cement og 1/4 i Terracotta fade fra Toscana. Moderne Bordeaux.</i>	415,-
-2012	465,-
Puy Arnaud, Cuvée les Ormeaux 2014 <i>75% Merlot og 25% Cabernet Franc. 2/3 modnet på cement og 1/3 modnet på gamle fade, i alt 6 mdr.</i>	450,-



Dom. Buronfosse, Se Kwa Sa? 2014, Jura, Frankrig <i>Pinot Noir og Poulsard. Letbenet, direkte og mineralisk. Sprød Jura-rød.</i>	475,-
Terror al Límit, Torroja, Priorat 2012, Spanien	495,-
Parés Balta, Mas Irene 2014 <i>Fra meget udpinte Cabernet Franc og Merlot stokke en fin, fornem rød frugt med aftryk af kalk.</i>	525,-
MAGNUM 2009	950,-
Château le Puy, Emilien 2012, Côte de Bordeaux <i>Merlot med et dryp Cabernet Franc, ren og flot. Liflig stil.</i>	545,-
Miras Reserva 2010 – Argentina <i>Saftig og bredskuldret blend fra det sydlige Argentina. Mørk frugt, sveske og lidt tobak.</i>	575,-
Benegas Lynch Meritage 2007, Maipu, Argentina <i>Stor, krydret og moden med solbær, kirsebær og fadnuancer. Rank og fyldig. Svirp af mentol og sort peber. Kraftfuld med stor, stor dybde.</i>	695,-
Clos Puy Arnaud Grand Vin 2014 <i>En top Bordeaux og en ualmindelig varm anbefaling! Saftig, elegant, kødrig og frugtrig.</i>	595,-
Komplet vin med det hele. - 2011	675,-

#### Flere Blends...

Passionate Wine, Demente 2012, Tupungato, Mendoza, Argentina <i>Biovin fra Matias Michelini. En af de bedre blendvine fra Argentina på malbec og cabernet franc.</i>	650,-
Riglos Gran Corte 2013, Tupungato, Argentina <i>Dybt fokus, knivskarp og intens med tydelige blåbærtoner. Solbær, cedertræ, vanilje og krydderi. Mørk chokolade, god syre og let mineralisk i munden.</i>	650,-
-MAGNUM '13	1195,-
Chateau Lafite Monteil 1991 - Bordeaux Superieur Velopbevaret og stadig frisk. Slank stil.	650,-
Passionate Wines Malbon 2011 - Gualtallary <i>Fra Argentinas mest seriøse økoforetagende: 50% malbec, 50% bonarda. Full satisfaction!</i>	700,-
Domaine Duscigneur, Catarina 2015, Chateauf-neuf-du-Pape <i>Øko basker på Grenache, Syrah og et par klaser Mowédre. Her en moden og fyldig syd-Rhône, der får tænderne til at løbe i vand. Klassisk og moderne – slurp og håret tilbage!</i>	750,-
Roquers de Porrera, Priorat 2000, Spanien <i>Alternativet i feltet af spanske vine.</i>	800,-
Chante Cigale, Vieilles Vignes, Châteauf-neuf-du-Pape 2009, Rhône <i>Kan det hele, yderst velproportioneret vin fra stor årgang.</i>	825,-
Ch. Larrivet Haut-Brion, Pessac-Léognan 2009, Bordeaux God årgang og yderst levende Bordeaux.	850,-
Lorca Inspirado 2008 – Argentina	850,-

*Topvinen fra Lorca, som er hans første årgang. Stort potentiale. 3000 flasker lavet.*

Vieux Télégraphe, La Crau, Châteauneuf-du-Pape 2010, Rhône	900,-
Terroir Al Limit, Dits del terra, Priorat 2002, Spanien	900,-
Weinert Cavas de Weinert 1994	1.050,-
Chateau Haut-Bailly, Pessac-Léognan 2011, Bordeaux	1.385,-
Chateau Rocheyron, St. Emilion 2010, Bordeaux <i>Peter Sisseck – 70% merlot 30% Cab. Franc</i>	1.800,-
Cavas de Weinert 1977, Mendoza, Argentina	2.200,-
Palmer, Margaux 1982, Bordeaux	2.500,-
Pontet Canet, Pauillac 2010, Bordeaux	2.995,-
Vega Sicilia Único, Ribera del Duero 2004, Spanien	2995,-
Vieux Chateau Certan, Pomerol 2009, Bordeaux <i>Merlot 60%, Cabernet Franc 30% and Cabernet Sauvignon 10%.</i>	4.000,-