

Champagne & Mousserende

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,-
Olivier Bonhomme, Pet Nat rosé 2013 <i>Naturlige bobler på cabernet franc. Sødmefulde hindbær, lidt volatilsyre og fest i glasset!</i>	380,-
Quantum, Schrödigers Katze vol. 2 – Weiss <i>En form for pet nat hvor der er tilsat en anelse honing fra vinmarkerne. Havtornsfarve.</i>	425,-
Daniel & Bianka Schmitt Pétillant Naturel Brut Nature 2016, Rheinshessen <i>Ufiltretet og usvovlet. Lavet på druerne Bacchus og Huxelrebe. Naturbobler der gør glad!</i>	450,-
Parés Balta, Blanca Cuisine 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 Cuisine 2012, Penedés <i>Rosé cava på Grenache med 30 md flaskelagring.. Energisk, cremet, frugtig.</i>	495,-
Movia Puro, 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>	495,-
–	MAGNUM
José Ardinat Carte d'Or brut, Champagne <i>Fyldige og bælleagtig champagne, med masser af florale noter og god frugt. Primært på Pinot Meunier.</i>	795,-
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>	525,-
Marie-Courtin, Resonance Extra Brut, Champagne <i>100% Pinot Noir. Vibrerende og usvovlet champagne fra Côte des bar.</i>	510,-
Bourgeois-Diaz, Blanc de Blancs, Champagne <i>Fra Marne-dalen og en endnu ikke opdaget perle. Godt sted at starte med cremet mousse.</i>	595,-
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,-

Mere Champagne....

Marie-Courtin, Efflorescence Extra Brut, Champagne <i>100% Pinot Noir. Fermenteret og dernæst lagret 10 md. i barriques. Nuanceret og sprællevende.</i>	695,-
Marguet Rosé Shaman 2013, Champagne <i>Gude naturlige dråber der går lige i skallen. Friske lyse bær, levende syre og mineralsk. Must try!</i>	695,-
Corbon Chardonnay Millésime Grand Cru 2004 Champagne <i>Knivskarp med tropisk frugt, hasselnød og honning inkl. fine, mineralske toner. Smuk, veludviklet.</i>	700,-
André Beaufort, Polisy Millésime 2008 Brut Nature <i>Slankt og mineralsk udtryk.</i>	795,-
André Beaufort Ambonnay Millésime Grand Cru 2008 brut, Champagne <i>What to say? Stor årgang, hadet af Juhlin men elsket i naturverdenen.</i>	850,-
Arnould, Mémoire de Vignes 2006, Blanc de Noirs, Brut, Verzenay, Champagne <i>Klasseglas med dybde og uendeligt liv.</i>	900,-
Corbon, Brut d'Autrefois, Avize, Champagne <i>Lavet på solera, masser af karakter og autolyse.</i>	950,-
Ulysse Collin, Les Maillons Rosé de Saignée Extra Brut, Champagne <i>100% pinot noir. Fin mousse med duft af hindbær. Stram og vertikal stil med en stærk mineralsk kerne.</i>	985,-
Marguet Pere & Fils Les Crayères 2008 Grand Cru Ambonnay <i>Cremet og skummende, rent og majestætisk. Stor årgang.</i>	1.100,-
Bollinger Brut Grande Année 2002, champagne – Frankrig <i>Bollinger altid, hverdag, helligdag, søndag og mandag. Når det skal være i orden. Klasseårgang.</i>	1.200,-
Fleury Brut 1996, champagne – Frankrig <i>Bio. Klassisk havre, bittermandel, hindbærnoter. Mynte. Flot smag, og balance. Ren og udtryksfuld.</i>	1.400,-
Jacques Selosse Grand Cru blanc de blancs Initial extra brut champagne - Frankrig <i>Masser af karamel duft fra fadet, eksotisk frugt, fedmefuld og formet på smukkeste vis.</i>	1.600,-
J. Selosse V.O. (deg. 29.12.2012), Blanc de Blancs, Extra Brut, Avize, Champ. Dom Pérignon 2002, Champagne	1.775,- 1.795,-
Jacquesson Millisime Grand Cru 2002, Champagne	1.850,-
Henriot cuvéé des Enchanteleur 1996, Champagne Marguet, Sapience 2006, (deg. september 2012), Extra Brut	1.995,- 2.300,-
J. Selosse Substance (deg. 05.10.11), Blanc de Blancs, Brut, Avize, Champagne Jacquesson Champ Cain Grand Cru Avize 2002, Champagne	2.595,- 2.595,-

Mere Champagne....

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

Dom Perignon P2 1998, Champagne	2.900,-
Krug 1996, Champagne	3.800,-
Salon 1996	4.500,-

Hvidvin

Aligoté

Vincent Giraudon, Primavera 2014, Urfé, Côte Roannaise, Fr. <i>Økovin med caribisk sol og eksotisk frugt.</i>	285,-
Dom. Ballorin, Le Hardi 2015, Bourgogne <i>Biodynamisk med fin syre, 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,-
Guillaume Vrignaud, Petit Chablis 2015, Chablis, Frankrig <i>Velbalanceret syre og sprød æblefrugt. Frisk øko-chablis og dog alligevel fin og rund.</i>	335,-
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,-
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, Bourgogne <i>Fra vores kultproducent omkring Marsannay. Ingen fadbamser her.</i>	475,-
Movia Lunar 9, Chardonnay 2008, Brda, Slovenien <i>Intens, vild og nuanceret orangevin i den seriøse afdeling. Slovensk håndværk når det er bedst.</i>	485,-
Dom. Ballorin, Au Larrey 2014, Marsannay, Bourgogne <i>Biovin med kraft og dybde. Dufter af nødder og birkes 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,-

Mere Chardonnay...

Gen Del Alma Otra Piel Chardonnay 2015, Mendoza, Argentina	550,-
--	-------

Spændende oversøisk chardonnay. Ren, mineralsk og fyldig. Naturgær og lav svovling. 8 md. på underjordisk amfora.

Clos du Moulin, Saint Romain Blanc 2014 <i>Flot og afstemt med høj balance mellem frugt og fad.</i>	595,-
Frederic Cossard, Bigotes Bourgogne Blanc '16 <i>Smuk og ren bio bourgogne fra mesteren Cossard. Lidt yoghurt toner fra den malolaktiske gæring og masser af sprødhed med cremet dybde..</i>	645,-
Domaine de L'Arlet, Nuits Saint Georges Cuvée La Gerbotte 2011, Bourg. <i>Rent, friskt og et bekendtskab værd.</i>	695,-
Chateau de Béru, Chablis "Côte aux Prêtres" 2015, Chablis, Frankrig <i>Kalket, rig og hamrende smukt balanceret Chablis. Fyldighed i slank indpakning. Totalt svovlindhold på sølle 5/mg.</i>	725,-
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,-
Olivier Leflaive Meursault Narvaux 2013, Bourg. Frankrig <i>Lettere og mere blomsteragtig end typisk for Meursault. Rank og elegant</i>	895,-
Philippe Pacalet, Puligny-Montrachet 2016	950,-
Philippe Pacalet, Puligny-Montrachet 2015	995,-
Pierre Morey, Meursault "Les Terres Blanches" 2009	995,-
Domaine Dublère. Corton-Charlemagne Grand Cru 2007	995,-
Leroy, Chassagne-Montrachet 1'er cru Les Embraszées 2007	1150,-
Dom. de Montille, Puligny Montrachet 1. Cru Le Cailleret 2010, Bourg.	1.295,-
Lafon, Meursault Clos de la Barre 2010, Bourgogne	1.595,-
Lafon, Mersault Charmes Premier Cru 2009, Bourgogne	2.175,-

Chenin Blanc

Gen del Alma, Jijiji Chenin Blanc 2016, Mendoza, Argentina	350,-
--	-------

En overraskende let og tør vin fra disse kanter. Citrusbombe med en god portion saft og funk .

Domaine les Grandes Vignes, la Varenne du Poirier 2015, Anjou, Loire 395,-
Smuk gylden Chenin. Gul frugt symfoni og med strejf af abrikos. Drikkeindbydende. Øko.

Puzelat-Bonhomme, Touraine Blanc 2015 La Tesnière, Loire, Frankrig 425,-
Sent høstet chenin blanc med en smule menu pineau. Enhver sommeliers drøm at arbejde med.

Domaine les Grandes Vignes, la Varenne de Combres 2012, Anjou, Loire 450,-
Chenin Blanc når det er bedst. Flintesten, kamilleblomst og abrikos.

Nicolas Joly, Les Vieux Clos 2014, Savennières, Loire, Frankrig 525,-
Fra biodynamikkens godfather i Loire. Chenin blanc med stor fylde, intensitet og personlighed. Mostet, dyb og forførende.

Domaine FL, Savennières Roche aux Moines 2010, Loire – Frankrig 750,-
Bio. Fabelagtigt dybde og koncentration. Energisk og vibrerende syre med fed, moden frugt.

Grüner Veltliner

Vorspannhof Mayr Nussbaum Grüner Veltliner 2016, Kremstal, Østrig 300,-
Mineralsk, frisk og saftfuld med grøn pære og grønne druer i næsten. Flot afstemt syre.

Riesling

Daniel Schmitt Riesling Kabinett Feinherb 2016, Rheinhessen, Tyskland 290,-
Riesling med en anelse restsødme, der gør vinen mere indbydende.

Vorspannhof Mayr Riesling Vom Löss 2016, Kremstal, Østrig 325,-
Flot citrusaftryk, snert af mineraler og moden grønlig frugt. Floralt præg og prikkende, lækende syre.

Daniel & Bianka Schmitt, Riesling Natur trocken 2016, Rheinhessen, Tyskland 375,-
Frisk og smuk semi-orangevin som prikker på tungen uden at blive helt crazy.

Peter Geiben, Lorenzhöfer, Riesling Auslese 1999, Karlsruhle, Tyskland 535,-
Fantastisk letbetet fætter med restsødme. Genial til gedeost.

Egon Müller, Scharzhof Riesling '16, Mosel, Tyskland 625,-
Forførende og harmonisk riesling fra legenden Egons sikre hånd. Duft af gule æbler, ananas og et strejf nellike. Delikat og frisk.

Ökonomierat Rebholz In Sonnenschein 2013 GG – Pfalz, Tyskland 775,-
Historien om seriøs tysk hvidvin starter her.

Sauvignon Blanc

Olivier Bonhomme, Touraine Blanc Sauvignon 2016, Loire, Fr. 325,-

Rig og tropisk frugt, med en undertone af æblecider. Nul svovl tilsat her.

Via Revolutionaria Sauvignon Blanc Piel 2016, Mendoza, Argentina 350,-
Stram og skør Sauvignon fra rebelbrødrene i Tupungato.

Vincent Gaudry, Sancerre Le Tournebride 2015, Loire, Fr. 395,-
Klassisk Sancerre med parfumeret næse og flot syrestruktur. Aromaer af grape, lime og citronskal, god frugtfylde og masser mineraler.

Olivier Bonhomme, Touraine Blanc, Thésée 2016 395,-
Blød, rund og absolut fortryllende naturvin...!

Puzelat-Bonhomme Pouilly Fumé 2012, Loire, Fr. 545,-
Masser af frugt og fad fra en klassiker i Loire. Salt mineralitet og god fylde. Naturligt og viralt.

Vacheron Sancerre Blanc AOC, Les Romains 2008 MAGNUM – Frankrig 1.200,-
Gudedråber fra Sancerre, intet mindre.

Savagnin

Dom. Buronfosse L'Hopital Les 3 Savagnins Floraux 2014, Jura, Frankrig 495,-
Savagnin fra 3 forskellige marker. Masser af mineralitet, afstemt syre og struktur samt en god fylde efter 18 md. på fadet.

Lulu Vigneron, Cotes du Jura Savagnin 2016, Jura, Frankrig 595,-
Nøgleordene her er renhed og terroir. Liv og struktur. Det her er klassisk, smuk hvid Jura som ovenikøbet er naturligt fremstillet.

Dom. Buronfosse, l'Attente Vin Jaune '07, Jura, Frankrig 725,-
Oxidativ, vild og kæmpestor vin. 6 år på fad med flor. Blød, fed, mærkelig og skøn. Nøddearomaer, olieret tekstur og salte umami-toner. Perfekt til osten.

Semillon

Plop! White Wine blanco de Semillón, Uco Valley, Mendoza, Argentina 350,-
Tropisk frugt, friskhed og sprød syre. Ufiltreret og minimal tilsætning..

Matias Ricitelli Old Vines Semillón 2016 750,-
Ekspressiv, cremet og velbalanceret hvidvin fra gamle, gamle stokke i Patagonien...

Torrontés

Lorca Fantasía 2016, La Rioja, Argentina 260,-
Sødmefuld næse med indbydende hyldeblomst, hvide blomster, syren og rød grape. Topbæller.

Via Revolucionaria Torrontés Brutal 2016, Mendoza, Argentina 350,-
Macereret Torrontés med seriøs gul frugt, fasthed og legende levende. Orange vin.

De sjældnere druer // Blends

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>Spred biovin på Grenache Gris. Grønne noter, flot syre, god fylde og salt mineralitet.</i>	300,-
Quantum Winery, No.9 Schrödingers Katze, Niederösterreich, Østrig <i>Spontangærede hvide druer a la Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Welschriesling mm.. Prykkende frisk syre med masser af citrus, grønne æbler og urter.</i>	300,-
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,-
Matias Ricitelli, Bianco de la Casa 2016, Uco Valley, Mendoza, Argentina <i>40% Sauvignon Blanc, 40% Semillon og 20% Chardonnay. Fermenteret og lagret på cement-æg. Tør og sprød husvin fra et af vores nye argentinske yndlingshuse.</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,-
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,-
Quantum, Gemischter Satz 2016 <i>Orangevin på Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Welschrieling mm.. Mineralsk og tør m. tørret frugt bergamot og citrus. Uden tilsat svovl.</i>	425,-
Daniel Schmitt Silvaner Trocken Natur 2016, Rheinhessen <i>Sprællevende frugtbombe på den traditionelle sydtyske Silvaner drue. 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. Orangevin.</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,-
Flere sjældne druer // Blends...	
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 Michelin & 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 Michelin & 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>	595,-
Movia Veliko Belo 2009, Slovenien <i>Ribolla, Sauvignon, Pinot Gris. 3,5 år i fade, 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 ribolla 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>Naturlige orangevin på amfora og ganske ufiltreret. Daniel anbefaler at servere vinen på 18-20 c.</i>	645,-
Frank Cornelissen, Munjebel Bianco 2014, Sicilien <i>Belgisk håndværk på Sicilien. Så naturligt som muligt: Grecanico Dorato 60%, Carricante 40%</i>	725,-
De La Bonnette, Condrieu 2015, Rhône <i>Berygtet 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!</i>	775,-
Maris, Brama 2010, La Liviniere, Vin de France <i>Grenache Gris fra Languedoc, der er lavet ét fad af denne årgang.</i>	800,-

Rosé

Domaine de la Patience, Nemausa 2016, Costieres de Nimes <i>Så er der dømt sydfransk sommerlæsk – tør og håret tilbage!</i>	275,-
--	-------

Pares Balta Rosé Indigena 2016, Penedés <i>Katalansk rosé med mineraler, rød frugt og sommer i sig. Øko.</i>	300,-
Famille Vaillant, Groslot Rosé 2016, Anjou, Loire <i>Lavet på lokaldruen Groslot. Duft af slikbutik. God frugtfylde med røde bær og rabarber, afrundet med lidt sødme.</i>	325,-
Barbarians, Plop Rosé 2016, Mendoza <i>Lavet på cabernet franc, frisk stil – frugtfylde og med god kompleksitet. Ufiltreret og minimal tilsætning af svovl.</i>	340,-
Dom. Ballorin, Marsannay Rosé 2014, Bourgogne, Frankrig <i>Fræk og eksotisk, med elegance og ynde. Eneste appellation i Bourgogne for rosé vine.</i>	375,-
Frank Cornelissen Contadino 2014, IGT Terre Siciliane Rosso, Italien <i>Fra Etna, vulkanske mineraler i laboratoriet med dyb rød frugt, amphora tørt med godt bid! Levende læsk!</i>	500,-

Dessert +

Weintgut Schmitt, Huxelrebe Spätlese Süss 2015, Rheinhessen, Tyskland <i>Sød vin fra biodynamiske huxelrebe druer. Fin syre, aromatisk karakter og et snert af rabarber...</i>	290,-
Domaine Les Grandes Vignes Le Pont Martin, Coteaux du Layon 2013, Loire <i>Chenin blanc med kompleks aromatik og honningsødme..</i>	425,-
Maynard's Colheita 1990, Portugal <i>Crement og tørret frugt parret med fadlagring og god syre. Rosiner, tørret frugt, oxideret frugt og umami smag.</i>	425,-
OUPS! Domaine des Pothiers, Côte Roannaise, Frankrig <i>Lavet på Gamay, lidt slankere end de øvrige dessertvine + mere syre. Let oxidativt præg.</i>	450,-
Enrique Foster Fortificado Malbec, Argentina <i>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.</i>	450,-
Türk Eiswein from Grüner Veltliner, 2012 <i>Slurp og tak for kaffe.</i>	500,-

Rødvin

Blauer Portugiser

Quantum, Der Herr Bauman 2016, Niederösterreich, Østrig	450,-
---	-------

Blå portugiser? Yæs, prøv den saftige og drikkeindbydende vin fra vores østrigske mikrovinhus. Endnu en lille årgang, hvor vi kun fik 240 flasker i alt.

Quantum, Der Herr Bauman Kontrapunkt 2009, Niederösterreich, Østrig 495,-
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 – en favorit...

Quantum No.13 (R)evolution 2013, Niederösterreich, Østrig 495,-
Let og kompleks vin på blauer portugiser mm. fra gamle stokke. Urtede, grønne og pebrede toner. Saftig og elegant.

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 2017, 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,-
Urtet og letbetet med natur-karakter. Mineralisk og saftigt.

Riglos Gran Cabernet Franc 2016, 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,-
Dyrket i 500 meters højde og lagret på cement. Denne alternative toscaner er kølig og kompleks med en god portion vildskab.

Benegas Lynch 2006, Argentina 695,-
Stram og med præsente tanniner. Snert af nellike. 80 år gamle vinstokke, dyb og koncentreret, krydret og uendelig ekspressiv.

Cabernet Sauvignon

Riglos Gran Cabernet 2015, Gualtallary, Argentina 450,-
Frisk, sammenholdt og stringent. Peber, stikkelsbær og solbær.

Viña Alicia Morena 2008 – Argentina 550,-

Symfoni af urtehave, peber, stikkelsbær og sortmørk frugt. Snert af peberfrugt og mynte. Frisk, skarp og dyb med god fylde og koncentration.

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

Domaine des Pothiers Clos du Puy 2014, Côte Roannaise, Loire <i>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 <i>Let og elegant beaujolais med charme og nerve. Frisk saft, duft af sødmefulde bær og ren sommerlæsk!</i>	395,-
Dom. Chateau de Grand Pre, Morgon 2016, Beaujolais <i>Her lidt mere fylde og en anelse sødme fra fadet. Mere maskulin og lidt flere muskler...</i>	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 2015 Garnacha, Spanien <i>Økovin. Pondus, krydrede toner med spidskommen, og lakrids. Flot og elegant vin.</i>	345,-
Parés Bàlta Hisenda Miret 2009, Penedés, Spanien <i>Super modnet og i perfekt balance, forvent en lettere vin med tertiær karakter.</i>	550,-

Merlot

Domaine de la Patience, Merlot 2016, Coteaux Pont du Gard, Frankrig <i>Blød øko-saft fra Sydfrankrig med masser af frugtfylde á la solbær, blommer, figen med lidt peber.</i>	260,-
Dom. Ballorin, Le Merlot 2016 <i>Rød bourgogne på Merlot...? Hvorfor ikke? Købedruer ftw!</i>	440,-

Matias Ricitelli Old Vines Merlot 2015 <i>Blødt, lækkert og flot syre.</i>	750,-
Weinert Merlot Estrella 1999	1.650,-
Malbec	
Château Les Croisille, Le Croizillon 2015, Cahors Fr. <i>Økologisk Malbec fra Cahors. Let stil med uldet udtryk og fint tannin-bid. En læskende sommercharmør!</i>	285,-
Barbarians, Esperando a los Bárbaros Malbec 2015, Mendoza, Argentina <i>Let, urtet, frisk og grønstillet og noget helt andet end resten af det argentinske Malbec vi har.</i>	325,-
Matias Riccitelli, Tinto de la Casa Malbec 2016, Mendoza, Argentina <i>Frisk og krydret stil med let sødmefuld frugt og præcist fadpræg.</i>	350,-
Cuatro Manos Malbec 2014, Mendoza, Argentina <i>Elegant og finesserig malbec fra økologiske druer. Semi-carbonisk maceration som giver en let og saftig stil. Terroirdrevet vin med meget lav tilsætning af svovl.</i>	375,-
Puzelat Bonhomme K.O., In Côt we Trust 2015, Loire, Frankrig <i>Vild fransk øko-basker lavet på, ja, den argentinske nationaldrue. Her kaldet côt. Kølrig.</i>	390,-
Riglos Gran Malbec 2014, Mendoza, Argentina <i>Viol, blomme, blåbær og sveske med strejf af vanilje. Intens og velholdende med stor dybde.</i>	450,-
Ambrosia Viña Unica Malbec 2013, Mendoza, Argentina <i>Komplekst og ikke til at tage fejl af – solid vin med 97 point fra Atkins!</i>	495,-
Calcareo Coluvio Malbec 2013 Super Uco, Mendoza, Argentina <i>Bevares en Malbec, der er til at føle på. Dog med kølighed, friskhed og knap så kødfuld som andre gængse argentinere.</i>	495,-
Enrique Foster Limited Edition Malbec 2009, Mendoza, Argentina <i>Pivgamle stokke, lettere lakridset og afrundet stil med høj kvalitet og silkeblødt. Skal prøves!!!</i>	550,-
Viña Alicia Brote Negro 2008 <i>Når det skal være s e r i ø s Malbec! Mikroproducent med den skarpeste profil. Den holder...</i>	975,-
Enrique Foster Firmado 2007 <i>Dyb, intens, og storladen bouquet af klassisk malbec frugt: mørk blomme, sveske og modne brombær. Koncentreret og totalt sammenhængende i sit smagsudtryk.</i>	995,-
Mere Malbec..	
Noemia Malbec 2011, Patagonien, Argentina	1.200,-
Weinert Estrella 1994 Malbec, Luján de Cuyo	1.700,-
Nebbiolo	
Fratelli Alessandria, Barolo Gramolere 2007, Piemonte, Italien <i>Vil vove at påstå, at dette er noget af det reneste Nebbiolo vi har.</i>	775,-

Viña Alicia Nebbiolo 2006 – Argentina <i>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.</i>	800,-
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 <i>Serøs petit verdot med fantastisk længde, ditto struktur og afbalancerede mande-tanniner.</i>	850,-
--	-------

Pinot Noir

Daniel Schmitt Spätburgunder Trocken 2015 <i>Fjong Pinot med lettere perlende karakter – spræl i glasset og easy drinking.</i>	300,-
Miras Pinot Noir Joven 2015, Patagonien – Argentina <i>Nem, enkel og easy pinot med let rød frugt, fine fornemmelser og elegance.</i>	325,-
Dom. Ballorin, Le Bon 2015, Bourgogne, Frankrig <i>Fra vores bioproducent i Morey Saint Denis. Knivskarpt.</i>	475,-
Passionate Wine, Montesco, Punta Negra 2013, Mendoza, Argentina <i>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.</i>	475,-
Miras Pinot Noir 2014, Patagonien, Argentina <i>Mikroproducent i patagonien, mørk blød frugt, stor charme og kompleksitet.</i>	495,-
A.F. Gros, Hautes-Côtes de Nuits 2012, Bourgogne <i>Ideen om Bourgogne starter her.</i>	495,-
Albert Ponnelle Savigny-les-Beaune Les Pimentiers 2012, Bourg. Fr. <i>Elegant og finesserig med svampet skovbund og blød fylde..</i>	525,-

Mere Pinot Noir...

Clos du Moulin aux Moines Bourgogne Aux Seurrets 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,-
Montebruno, Pinot Noir Momtazi Vineyard 2014, McMinnville, Oregon, USA <i>Køligt og raffineret med stilren nerve. Joe dyrker biodynamisk med bæredygtighed i fokus. Ingen nye fade og minimum intervention.</i>	595,-
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. Kølig 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 695,-
Frederic Cossard, Bourgogne Rouge Bedeau '16, Volnay, Bourg., Frankrig <i>Rent, vibrerende og floralt. Mesterligt håndværk! Fred laver kongevin – også i de svære årgange..</i>	695,-
Domaine Ballorin, Très Girard Morey Saint Denis 2013, Bourg. Frankrig <i>Fantastisk pinot fra Morey. Essensen af Bourgogne; finesse, stramhed, frugt og præcision.</i>	725,-
Domaine Dublère Volnay 1er cru Taillepieds 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. Solbær og brombær med præsent og velintegreret fadpræg. Flot tanninstruktur og flintet mineralitet med et snert af røg.</i>	750,-

Mere Pinot Noir...

Philippe Pacalet, Pernand-Vergelesses Les Belles Filles 2013, Bourgogne	795,-
Philippe Pacalet, Pernand-Vergelesses Les Belles Filles 2014, Bourgogne	795,-
Philippe Pacalet, Pernand-Vergelesses Les Belles Filles 2015, Bourgogne	795,-
Domaine Ballorin Nuits St. Georges Les Damodes 2013	750,-

Suveræn pinot fra Gilles! Battler det meste af øvrige Bourgoger massivt af banen. Ingen testosteron, men masser af finesse og elegance.

Njord Pinot Noir 2014, Holbæk, Danmark	850,-
Dom. A. F. Gros, Chambolle-Musigny 2012, Bourg.	895,-
Francois Parent Pommard 1'er cru les Arvelets 2010, Bourg.	895,-
Clos du Moulin, Pommard 1er cru "Clos Orgelot" 2013	895,-
Dom. de Montille, Volnay 1. cru Les Taillepieds 2006, Bourg.	895,-
Dom. A. F. Gros, Vosne-Romanée, Aux Réas 2008	950,-
Dom. de Montille, Volnay 1. cru Les Taillepieds 2009, Bourg.	985,-
Dom. Varoilles, Gevrey-Chambertin Clos des Varoilles 2005, Bourgogne	995,-
Dom. A. F. Gros, Vosne-Romanée, Clos de la Fontaine 2010	1150,-
Leroy, Santenay 1999	1.200,-
Dom. Hudelot-Noellat, Vosne Romanee 1'er cru Les Beaumonts 2010, Bourg.	1.495,-
Michel Gros, Vosne Romanée 1'er cru Clos Réas 2010, Bourgogne	1.550,-
Dom. Amiot-Servelle, Chambolle-Musigny Derrière la Grange 2009, Bourgogne	1.575,-
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,-

Syrah

Domaine Les 4 Vents, Les 4 Vents 2015, Crozes Hermitage <i>uhh ha.. Så er der dømt rosenblade og jordslået tøj drysset med granit! Kølig og yderst elegant og læskende stil, men lav svovl! Hyggeligt bekendtskab...</i>	495,-
Passionate Wine, Diverso Syrah 2013, Tupungato, Mendoza, Argentina <i>Flot og elegant som Syrah skal laves, når det er slankt og fornemt. Bio-karakter. Virkelig fedt og et</i>	525,-

hus, som vi lige har fået hjem.

Arnot-Roberts Syrah 2014, Sonoma Coast <i>Rammer ganen med blå og lilla frugt og triller lige ned i ganen og wupti, så er mormor glad og helt fjollet.</i>	695,-
Laurent Tardieu, Cornas 2011, Rhône <i>Når Syrah træder i karakter...</i>	895,-
Philippe & Vincent Jaboulet, Cornas 2006, Rhône	895,-
Laurent Tardieu, Côte-Rôtie 2011, Rhône <i>Fornem og let. Utrolig balanceret.</i>	945,-
The Standish Syrah 2005, Barossa Valley, Australien	1.300,-
Laurent Tardieu, Hermitage 2007, Rhône	1.300,-

Tempranillo

Tempore Terrae Valdecastro 2015, Aragonien, Spanien <i>Uden fad men med kødfuld karakter og fine hindbær og jordbær i næsen. 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>	650,-
Flor de Pingus 2009, Riberea del Duero, Spanien	1.500,-
Pingus 2009, Ribera del Duero, Spanien	9.000,-

De sjældnere druer

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.</i>	400,-

Kølig stil med en flot syre. Biodynamisk certificeret.

Trapl St. Laurent 2013, Carnuntum, Østrig 425,-
Alt er i top i denne sjældne sag; fadet er velintegreret, frugten er perfekt afstemt og man har bare lyst til mere og mere.

Lena di Mezzo, Amarone della Valpolicella 2010, Italien 495,-
Tørret frugt, sveske, kardemomme. En elegant version af Amarone.

Ampeleia, Carignano 2016, Costa Toscana 550,-
Saftig og mineralsk carignan fermenteret på cement. Biodynamisk producent og minimal tilsætning af svovl..

Philippe Bornard, Arbois Pupillin Ploussard Point Barre 2016, Jura, Frankrig 650,-
Hvis du er til kraftig rødvin - så lad vær at købe den her! Den er nærmest gennemsigtig i farven, helt let, delikat og fin. Ribs og urter og store slurke. Det er mineralsk jura-most fra en af legenderne.

Frank Cornelissen, Munjebel Rosso 2014, Sicilien 725,-
Charmerende lækker-bæller af en økovin fra kultvinmager Frank Cornelissen. Nerello Mascalese.

Turley Haine Petit Syrah 2009, Napa Valley, USA 825,-
Velskåret og hvinende syre.

Blends

Château Vieux Moulin Terre d'Eole 2013 275,-
Frisk og saftspændt vin med carignan og cabernet. Let, læskende og med overflod af frugt

Equinox, Zenitude, 2014, Languedoc 300,-
He-he, sjov og sulfit fattig. Krydret stil på Merlot & Carignan. Naturlige, vildgærede dråber.

Trapl Carnuntum Rot 2015, Østrig 325,-
Ren og frisk med tranebær karakter, rød frugt og appelsinskal. Lavet på Skt. Laurent, Blaufränkisch og Zweigelt på henholdsvis ståltank, træfad og amphora.

Puzelat-Bonhomme, Le Telquel Rouge 2016 325,-
Rustik og dødcharmerende vin de France! Druerne er Gamay, Grolleau og Pinot d'Aunis. Saftig med et fint tannin-bid.

Château Vieux Moulin "Vox Dei", Languedoc 2014 325,-
Carignan, Mouevdre, Syrah og Grenache. Kraftig og pebret.

Flere blends..

Puy Arnaud, la cuvée Bistrot 2015 370,-
Frisk og frugtig bordeaux af 80% Merlot og 20% Cabernet Franc. Charmør!

Puy Arnaud Cuvée Pervenche 2015 415,-
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.

-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 mineralsk. Sprød Jura-rød..</i>	475,-
Lena di Mezzo, Amarone della Valpolicella 2010, Italien <i>Tørret frugt, sveske, kardemomme. En elegant version af Amarone.</i>	495,-
Terror al Límit, Torroja, Priorat 2012, Spanien <i>Kult producent der leverer vin med Burgundisk præcision og finesse, iblandet katalansk intensitet og slagkraft.</i>	495,-
Parés Balta, Mas Irene 2014 <i>Fra gamle 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, Frankrig <i>Merlot med et dryp Cabernet Franc - rent 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,-
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 mineralsk i munden.</i>	650,-
	- MAGNUM '13 1195,-
Chateau Lafite Monteil 1991 - Bordeaux Superieur <i>Velopbevaret og stadig frisk. Slank stil.</i>	650,-
Flere blends..	
Passionate Wines Malbon 2011 - Gualtallary <i>Fra Argentinas mest seriøse økoforetagende: 50% malbec, 50% bonarda. Full satisfaction!</i>	700,-
Domaine Duseigneur, Catarina 2015, Chateauneuf-du-Pape <i>Øko basker på Grenache, Syrah og et par klaser Mouvédre. 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	800,-

Alternativet i feltet af spanske vine.

Chante Cigale, Vieilles Vignes, Châteauneuf-du-Pape 2009, Rhône <i>Kan det hele, yderst velpropotioneret vin fra stor årgang.</i>	825,-
Ch. Larrivet Haut-Brion, Pessac-Léognan 2009, Bordeaux <i>God årgang og yderst levende Bordeaux.</i>	850,-
Lorca Inspirado 2008 – Argentina <i>Topvinen fra Lorca, som er hans første årgang. Stort potentiale. 3000 flasker lavet.</i>	850,-
Vieux Télégraphe, La Crau, Châteauneuf–du-Pape 2010, Rhône	900,-
Terroir Al Limit, Dits del terra, Priorat 2002, Spanien Weinert Cavas de Weinert 1994	900,- 1.050,-
Chateau Haut-Bailly, Pessac-Léognan 2011, Bordeaux	1.485,-
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 Vega Sicilia Único, Ribera del Duero 2004, Spanien	2.995,- 2995,-
Vieux Chateau Certan, Pomerol 2009, Bordeaux <i>Merlot 60%, Cabernet Franc 30% og Cabernet Sauvignon 10%.</i>	4.000,-