

VINKORT – RØDVINE



1. VIVOLO Cabernet Sauvignon, Italien  
 Kr. 159,-

En dybrød farve med let afbalanceret eftersmag. Kan klassificeres som en rigtig god "husets" rødvin. Glimrende vin til prisen. En klassisk italiensk vin. Velegnet til kalvekød, fjerkræ og ost.



2. Stellenrust, Kleine Rust, Sydafrika  
 Kr. 199,-

Smagen er blød, overvældende og indsmigrende saftig med elegante og afrundede tanniner samt masser af frugt. Vinen er lagret i 9 mdr. med eg.  
 Eminent vin til lammekoteletter, steg eller en god bøf.



3. Chateau Des Joulles, Frankrig  
 Sølvmedalje  
 Kr. 199,-

Dejlig imødekommende vin med varm moden duft. Frugtrig med fylde og god eftersmag. Vinen har en dybrød farve, bouquet af krydderier samt en meget koncentreret smag af god frugt.  
 Er god til kalvekød, kylling, eller alene.



4. Squinzano Riserva, Italien  
 Kr. 229,-

Vinen har en mørkerød farve hvor smagen bærer præg af frugt, vanilje med et strejf af syre.  
 Serveres til rødt kød, vildt, fjerkræ, lam eller diverse oste. Vinen er lagret på trætønder i 12 måneder.



5. Chateau Le Bourdieu, Frankrig  
 Kr. 349,-

Vinen har en flot dybrød farve, en meget elegant og fyldig vin med en let smag af solbær, samt en fin balance mellem frugt og syre. En virkelig fremragende vin, der bør nydes.

VINKORT - RØDVINE



6. Bulas Tawny Port 10 års, Portugal.  
 Kr. 35,- pr. glas

En flot rød farve og en fin aroma med hints af fint træ. En dejlig velafbalanceret portvin med en flot smag af kirsebær og vilde bær. Velegnet som aperitif samt til diverse desalter.



7. Gigondas Domaine Fourmone. Frankrig.  
 Kr. 459,-

Gigondas Domaine Fourmone, Her har vi en af top producenterne i den sydlige del af Rhone.

En vin der har det hele, dyb intens næse og en kraftfuld smag, afslutter med en lang eftersmag. Kendt område for sin høje kvalitet.



8. Timeless StellenRust, Sydafrika.  
 Kr. 549,-

Timeless StellenRust, Sydafrika, officiel vin til Nilson Mandelas 90 års fødselsdag

3 år i træk bedste Cape Blend, en vin der slår de fleste store Bordeaux vine, flot dyb næse, umådelig mange smags nuancer – kompleks og intens, lang super eftersmag.



9. Bonfanti Amarone. Italien  
 Kr. 599,-

Veneto vine har i mange år været vores fortrukne vinområde i Italien. Og ikke uden grund. Ripasso og som her, Amarone tilbyde en fylde, frugt og power, som er enestående. Amarone tager minimum 4 års at lave hvis alle traditioner skal overholdes, og det skal de, hvis man har sine vine kære som Bonfanti. Kraftig fylde, men som med tiden i glasset bliver mere og mere rund og blød. Anvendelse til nydelse, oste og kraftige retter. Velbekomme.



10. Quinta do Estanho 10 års  
 1 glas /5 cl. 35 kr.1/1 fl Kr. 499,-

Quinta do Estanho, har i mange år været det portvinshus man købte fra, hvis man ville være sikker på en fantastisk oplevelse. Alle deres varianter indeholder blend fra deres produktion før 1927, som de ikke må sælge ifølge loven, men gerne bruge i deres forskellige varianter. Dette betyder at farven, smagen og ikke mindst duften bliver helt fantastisk. Oplagt til nydelse, ost eller en rød mør bøf.