



MENY

VINKART

KORT OM CHAMPAGNE

Champagne er kort sagt en musserende vin som lages i et avgrenset distrikt i Frankrike. Champagne distriktet ligger nord i Frankrike. Montagne de Reims, Côte de Blancs, Vallée de Marne, Aube og Côte de Sézanne er de viktigste områdene.

Det kjølige klimaet på disse breddegradene gir utfordringer, med både kalde vintre, vårfrost og hagel på sommeren. Dette har, historisk sett, gitt store variasjoner fra årgang til årgang.

Disse forskjellene er årsaken til at man fokuserer såpass på "non-vintage". Dette er blandinger fra flere årganger, for å oppnå en så jevn kvalitet og smak som mulig. "Vintage" betyr at det er en årgangschampagne, noe som bare blir produsert om det har vært et godt år. Derfor skjer det at det ikke kommer ut Vintage hvert år.

FAKTA

Ingen druer plukkes med maskin, alt gjøres for hånd og med mye kjærlighet. Derfor er det høye priser bak de edle dråpene.

Druene som brukes er: Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. Blanc de Blanc betyr kun Chardonnay. Blanc de Noir betyr kun blå druer.

Etter 2.gangs gjæring må vinene lagres minimum 15 måneder på bunnfall ved Non vintage og 36 måneder ved Vintage. Etter hvert vil bunnfallet brytes ned i en prosess som kalles autolyse. Denne kan tilføre varierende aromaer av toast, gjær, kjeks, bakverk.

"Ved suksess fortjener du den, ved nederlag trenger du den".

Winston Churchill





MENY

VINKART

MUSSERENDE VIN

ANNA SPINATO

Anna Spinato, Italia, Veneto. Prosecco.

Passer godt som apertif, og til vegetarretter eller til enkel sjømat.

*su

fl/gl

550/95,-

CHAMPAGNE

AYALA Brut Majerur NV

Bollinger, Champagne, Frankrike.

Flott som aperitif samt i kombinasjon med skaldyr, hvit fisk og sushi.

*su

fl/gl

750/128,-

BOLLINGER SPÈSIEL CUVÉE NV

Bollinger, Champagne, Frankrike

Forfriskende klassisk Champagne. Nytes alene eller til sjømat. Perfekt til pinnekjøtt og lutefisk om man vil gjøre noe ekstra!

*su

fl

890,-

BOLLINGER ROSÈ

Bollinger, Champagne, Frankrike

Forfriskende klassisk Champagne. Nytes alene eller til sjømat. Perfekt til pinnekjøtt og lutefisk om man vil gjøre noe ekstra!

*su

fl

1190,-





MENY

VINKART

HVITVIN

SONOVINO BIANCO <i>Barone Montalto, Sicilia/Puglia Italia</i> <i>En god allround vin til skalldyr, fisk og lyst kjøtt. Også god å drikke uten mat.</i>	*su	fl/gl	485/100,-
LES GRÈS CHARDONNAY VIOGNIER 2015 <i>Les Vingobles Foncalieu, Languedoc-Roussillon</i> <i>Frankrike</i> <i>Passer utmerket til fisk, skalldyr, og kylling.</i>	*su	fl/gl	549/113,-
BREUER RIESLING SAUVAGE <i>Georg Breuer, Tyskland, Rhaingau</i> <i>God til sjømat som østers, hummer og reker, samt grillet eller marinert fisk. Flott også til fjærkre.</i>	*su	fl/gl	630/129,-
POGGIO AL TESORO SOLOSOLE VERMENTINO <i>Poggio al Tesoro Toscana, Italia</i> <i>Passer utmerket til fisk, skalldyr, og kylling.</i>	*su	fl	665,-
DEUSA NAI ALBARINO <i>Bodegas Marquès de Càceres Rias Baixas Spania</i> <i>God som aperitif og til fisk og skalldyr, samt chèvre.</i>	*su	fl	635,-
RABL GRÛNER VELTLINER LÖSS <i>Weingut Rabl, Østria, Kamptal</i> <i>Deilig frisk og krydret vin som går godt rike retter av fisk og skalldyr, samt til osteretter, pasta og grønnsaksretter.</i>	*su	fl	599,-
SANCERRE FRANCK MILLET <i>Sancerre Frank Millet, Frankrike</i> <i>Frisk og fyldig smak av tropiske frukter og sitrus.</i> <i>God balanse og lang ettersmak.</i> <i>Nydelig til østers, fiskeretter og asiatisk mat.</i>	*su	fl	715,-
NOBLES VINES 446 <i>Chardonnay. Noble Vines California Usa</i> <i>Passer til fisk og skalldyr samt til lyst kjøtt</i>	*su	fl	628,-
DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS POUILLE FUISSE <i>Domaine Bouchard Père & Fils, Frankrike, Burgund</i> <i>Chardonnay</i> <i>Fyldig vin med høy syre og lang, silkebløt ettersmak.</i> <i>Nydelig som aperitif. Passer godt til alle typer skalldyr, patéer og fisk</i>	*su	fl	870,-





MENY

VINKART

HVITVIN

GEORG BREUER RÜDESHEIM ESTATE RIESLING 1,5L *su fl 1400,-
Georg Breuer, Tyskland, Rhaingau
Klar gul med grønne toner. Rik, saftig og delikat aroma av aprikos, hvit fersken og mineraler. Petroleums- og sitrupspreget. Tørr, kraftig, frisk og fruktig smak med lang ettersmak. Passer god til Aperitiff, Skalldyr, Fisk Lyst kjøtt og ost.

GEORG BREUER TERRA MONTOSA RIESLING 1,5L *su fl 1600,-
Georg Breuer, Tyskland, Rhaingau
God til gravet og røkt laks, hummer, reker, samt grillet eller marinert fisk

ROSÉVIN

GEORG BREUER ROSÈ *su fl/gl 600/123,-
Georg Bruer, Rheingau, Tyskland
Perfekt som kosevin. Passer godt til fisk som laks, skalldyr som sjøkreps og krabbe, samt kylling og salater.

BERNE GRANDE RÉCOLTE ROSÈ *su fl 628/129,-
Château de Berne, Côtes de Provence, Frankrike
Cinsault, Grenache
Perfekt til lyse kjøtt, grillet fisk, spekemat og Aperitiff

GEORG BREUER ROSÈ MAGNUM 1,5l *su fl/gl 1199,-
Georg Bruer, Rheingau, Tyskland
Perfekt som kosevin. Passer godt til fisk som laks, skalldyr som sjøkreps og krabbe, samt kylling og salater.





MENY

VINKART

RØD VIN

SONOVINO ROSSO

Barone Montalto, Italia. En god allround vin som kan nytes til mat eller drikkes alene.

*su fl/gl 485/100,-

GNARLY HEAD OLD VINE ZINFANDEL

Gnarly Head Wines. USA, California
Dyp fioletrød farge. Generøst fruktig vin med innslag av fat, bjørnebær, blåbær, mynte, sjokolade og vanilje. Fylldig og rik med god syre og varm, tørr avslutning. God til rødt kjøtt, gryteretter, smaksrike oster.

*su fl/gl 598/123,-

CORTE GIARA VALPOLICELLA RIPASSO

Corte Giara, Veneto, Italia
Bløt og sødmefull, preg av mørke bær, tørket frukt og fat, svakt bitter ettersmak. Passer til rødt kjøtt, kalv, svin og okse.

*su fl/gl 665/136,-

BORGOGNO BARBERA D`ALBA

Giacomo Borgogno & Figli, Piemonte, Italia
Ørlite utviklet, preg av mørke bær, urter og litt mandel, fast og litt varm ettersmak. Passer til kjøtt, kalv, svin og okse.

*su fl/gl 633,-

NOBLE VINES 337

Noble Vines Usa. Malbec, Cabernet Sauvignon
Tett, mørkerød farge. Aroma av modne rips, kirsebær, julekrydder og et hint av ristet kaffe. Smak av modne kirsebær, bjørnebær og urter. Myke tanniner og balansert syre. Passer godt til okse, svin, vilt kjøtt.

*su fl/gl 695,-

PETER YEALANDS PINOT NOIR

Yealands Estate Wines, Marlborough, New Zealand
En god allround vin til grillet lyst kjøtt, spesielt til pulled pork.

*su fl 619,-

CROZES-HERMITAGE SAINT PIERRE

Gabriel Meffre, Rhône Nord, Frankrike
Syrah
Dyp rød farge. Duft av mørkebær og skogsbær, krydret og lang ettersmak. Passer lam, okse, småvilt og storvilt.

*su fl 690,-

ROSSO DI MONTALCINO

Castello Bamfi, Toscana, Italia. Dyp rød farge. Duft av kirsebær og skogsbær. Ung fruktighet preget av nype, kirsebær og lakris med hint av fiol og solbærbusk. Lang og frisk ettersmak. Passer bra til, lyst kjøtt, svin, storfe, lam og sau.

*su fl 730,-

LE VOLTE DELL`ORNELLAIA

Ornellaia, Toscana, Italia.
Merlot, Sangiovese og C. Sauvignon
Elegant aroma preget av modne bær. Velbalansert og frisk vin med mye tanniner og lang ettersmak. Passer til okse, svin og kylling

*su fl 780,-





MENY

VINKART

RØDVIN

CORIMBO

Ribera del Duero, Spania.

Tempranillo

Mørk, nesten svart kirsebærfarget med blårød kant. Kraftig duft av røde og mørkebær dominert av bjørnebær og kirsebær med et hint av fersken, samt fine toner avurter og underskog. Perfekt til alt av rødt kjøtt, gryteretter, vilt og til gode, smaksrike oster.

*su fl 950,-

CLOS DE LOS SIETE

Clos de los siete winery, Mendoza Argentina

Cabernet Sauvignon, malbec, syra, merlot

En aromatisk vin med lukt av krydder, plommer og mørk frukt med mineralisk karakter. Passer godt til fjærkre og småvilt, samt til retter av okse og lam.

*su fl 945,-

MERCUREY 1ER CRU CLOS DU ROY

Domaine Chanzy, Côte Chalonnaise, Burgund, Frankrike

Pinot Noir. Dyp rødlilla farge. Aroma av ristet brød.

Rund og kraftig smak med godt integrerte tanniner.

Passer bra til, rødt kjøtt, samt til kraftige oster.

*su fl 1150,-

BOUCHARD BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNÈE 1,5L

Pinot Noir, Domaine Bouchard Père & Fils, Burgund,

Frankrike

Nydelig til hvit fisk, stek av lam eller okse.

*su fl 1305,-

BORGOGNO NO NAME MAGNUM 1.5L

Giacomo Borgogno&figli, Piemonte, Italia

Litt utviklet, fint preg av røde bær, tørket frukt og

blomst, innslag av lakris og tjære, fast.

Passer til, spekemat, pasta, pizza, reinsdyr, svin, lam og okse, eller til oster. God også uten mat.

*su fl 1600,-

RODA RESERVE 1.5L

Bodegas Roda, Rioja, Spania, Tempranilo, Graciano.

Intens aroma av røde frukter og eik. Kirsebær, mørk frukt,

krydder. Balansert lang og elegant smak. Flott til rødt

kjøtt, lettere vilt, gryteretter og modne oster.

*su fl 1950,-

BRUNELLO DI MONTALCINO MAGNUM 1.5L

Cast. Banfi, Toscana, Italia, Sangiovese

Fyldig og krydret smak med silkemyke tanniner og lang

ettersmak.

*su fl 2487,-





MENY

VINKART

DESSERTVIN

ROYAL TOKAJI LATE HARVEST

*The Royal Tokaji Wine Company, Tokaj, Ungarn
Furmint, Harselevu og Muscat
Fantastisk til gåselever, eplekaker, fruktdesserter
og blåmuggoster.*

*su gl 75,-

BRACHETTO D`ACQUI

*Castello Banfi, Piemonte, Italia
Lys rubinrød farge med fine, vedvarende bobler.
Intens og aromatisk duft med
undertone av jordbær og roser. Søt, aromatisk og
velbalansert smak med god
syre. Ren, god ettersmak.*

*su gl 80,-

ALAMBRE MOSCATEL DE SETÚBAL

*J. M. da Fonseca, Setubal, Portugal
Arinto, Malvasia og Boal
Intens og rik aroma av appelsin, aprikos og
karamell. Meget fruktig med god syre og lang
avslutning. Flott til de fleste desserter, gjerne
kaker med frukt.*

*su gl 82,-

KOPKE LBV

*Kopke / Sogevinus, Douro, Portugal
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
Dyp rød farge. Kompleks aroma av røde bær og
eukalyptus med hint av mynte og krydder. Svært
smaksrik og med fine nyanser av krydder og
sjokolade. God lengde.*

*su gl 82,-





MENY

VINKART

LITT OM VINHISTORIE

Vin er et produkt framstilt av gjæret druesaft. Vindruen kommer fra planten *Vitis vinifera* som har vokst fritt i Europa og Midtøsten i årtusener. Det hele startet i Mesopotamia, ca 6000 år f.Kr. Kunsten å lage vin oppsto sannsynligvis ved en ren tilfeldighet. Den første vinen kan ha blitt til ved at innhøstede druer ble glemt og gikk i forråtnelse, slik at skallet sprakk og gjæringen kom i gang. Rusen som kom av vindriking, ble sett på som en åndelig kontakt med gudene. Vindriking var ofte forbundet med religiøse sammenhenger. I Det gamle testamente blir vin nevnt flere steder. Noe av det første Noah gjorde etter at han steg ut av arken, var å dyrke en vinmark. Også egypterne skal ha dyrket vin.

DRUEN

En drue består av drueskall, fruktkjøtt og druesteiner.

Vindruenes skall er seigere enn skallet til borddruene. Det er så mye seigere at du automatisk spytter det ut om du forsyner deg rett fra en vinranke. Fargen på druene er ulike blåfarger som kan gå over mot det rød blå, eller grønnfarger som kan ha nyanser mot gult og hvitt. I skallet finnes også en del garvestoffer kalt tanniner. Det er bare skallet (som inneholder fargestoffer) som kan gi vinen farge. Utenpå drueskallet sitter naturlig gjærsopp, og alkoholgjæringen begynner av seg selv når denne soppen kommer i kontakt med druesaften.

Innenfor skallet sitter fruktkjøttet som er rikt på vann og druesukker. Det inneholder cirka 200 g druesukker per liter druesaft.

Druesteinene inneholder garvestoffer som er av stor betydning i produksjonen av rødvin. Uttrekk fra steinene er med på å gi vinen karakter og har en konserverende effekt. Hvitvin lages uten uttrekk av garvestoffer.





MENY

VINKART

