

Rødvine:	glas	50 cl	75 cl
Gran Rosso, Negromaro primitive, blød og fyldig	50		190
Adobe, Carmenere, Chile, økologisk ret fyldig, et lille touch eg	50		190
Chianti, økologisk	50		190
Ventoux « Cascavel » 2013, Caravinsérail (Rhône) mellemkraftig			320
Amarone Villa Annaberta, della Valpocellea			390
Brunello di Montalcino			480
Beaujolais Villages 2014, Domaine des Ronze let og frugtig			360
Burgogne Côtes d'Auxerre 2012, Pinot Noir, frugtig, rustik, let og tør			360
Vacqueyras 2012, Domaine La Ligière (Rhône), kraftig og krydret			390
Hvidvine: Orvieto Classico, Italiensk, frisk og tør	40		190
Adobe, Chardonnay, Chile, økologisk	40		190
Grüner Veltliner, Lenz Moser, Østrig			260
Muscadet de Sèvre et Maine 2015, Domaine de la Pépière (Loire)			320
Luberon « Cascavel » 2015, Caravinsérail (Rhône) Fyldig og krydret			320
Bourgogne Côtes d'Auxerre 2014, Chardonnay, blød og frisk smag			360
Ørnberg "Jørgen", Sauvignon, frisk, let vin 70 cl			320
Ørnberg Sauvignon Blanc, tør med mange noter			320
Ørnberg "Paulus", Solarisdrue, fyldig og kraftig 70 cl			360
Vejrhøj Vingård, Klipping (rosé) og Perle (mousserende)			390
Rosé Husets, spørg	40		190
Rosé, øvrige spørg			260
Mousserende: Husets			190
Vouvray, på druen Chenin fra Loire, dyb smag flot længde			320
Cannard Duchêne Champagne			480
Dessertvine			
Saussignac « Tradition » 2013, Château Richard stilren Sauterneytype		320	
Ørnberg "Mynster" meget sød, som sauterne 50 cl		320	

Hvidvine

Muscadet de Sèvre et Maine 2015, Domaine de la Pépière (Loire) – 74 kr.

<http://terroir.dk/collections/loire/products/muscadet-de-sevre-et-maine-sur-lie-2013>

Luberon « Cascavel » 2015, Caravinsérail (Rhône) – 78 kr.

Fyldig og krydret hvidvin på Sydfransk blanding (ikke online endnu)

Bourgogne Côtes d'Auxerre 2014, Domaine Bersan (Bourgogne) – 104 kr.

<http://terroir.dk/collections/bourgogne/products/chardonnay-cotes-dauxerre-2014>

Rødvine

Ventoux « Cascavel » 2013, Caravinsérail (Rhône) – 68 kr.

<http://terroir.dk/collections/cote-du-rhone/products/cascavel-ventoux-2013>

Beaujolais Villages 2014, Domaine des Ronze (Beaujolais) – 76 kr.

Let og frugtig vin på Gamay (ikke online endnu)

Vacqueyras 2012, Domaine La Ligière (Rhône) – 110 kr.

<http://terroir.dk/collections/cote-du-rhone/products/vacqueyras-2012>

Sød vin

Saussignac « Tradition » 2013, Château Richard (Sydvest) – 92 kr.

<http://terroir.dk/collections/sydvest/products/tradition-saussignac-2012>

Grüner Veltliner er en hvid druesort til fremstilling af vin i Østrig og Tjekkiet, men næsten ingen andre steder. Druesorten giver specielt vine til mad. Druen anvendes til mange forskellige typer vin.

Østrigsk klassiker. Duften er frugtfrisk med delikate og let blomsteragtige nuancer. Smagen er tør og meget frisk, let krydret og med frugtsødlige toner. God til koldt bord, lyse og lette kødretter, salater, fisk og skaldyr eller som Apéritif.