

# SOMMELIERENS ANBEFALINGER

## CHAMPAGNE

- NV PIERRE LEBOEUF GRAND CRU BRUT, BLENC DE BLANC** 700  
75 cl - en frisk tør champagne til lyse retter eller til en god start
- 2008 GRATIOT & CIE, ALMANACH #4 BRUT, BLANC DE NOIRS** 700  
75 cl - en Champagne til hele middagen

## HVIDVIN

- 2015 PETER JAKOB KÜHN, OESTRICHER KLOSTERBERG RIESLING, TYSKLAND** 750  
75 cl - middel i kraft med noter af fersken abrikos og honning
- 2016 PRINZ, JUNGFER RIESLING GR. GEWÄCHS GG BIO, TYSKLAND** 800  
75 cl - middel i kraft, tør og mineralsk med noter af grape
- 2016 SANCERRE, LES ROMAINS BIO, LOIRE** 850  
75 cl - let med noter af grønne æbler, hyldeblomst med høj frugtsyre
- 2015 CHABLIS, FOURCHAUME 1. CRU, SIGUINOT-BORDET, BOURGOGNE** 750  
75 cl - middel i kraft m/noter af mineraler, honning og citrus samt knas tør
- 2016 MEURSAULT, BOUZEREAU, BOURGOGNE** 850  
75 cl - kraftig m/noter af mineraler, honning og citrus samt knas tør
- 2015 NEUDORF, MOUTERE CHARDONNAY, NEW ZEELAND** 950  
75 cl - kraftig m/ fedme og citrus god til vores kraftige fiske-/skaldyrssaucer

## RØDVIN

|  |             |
|--|-------------|
| <b>2017 HUDELLOT-NOELLAT, CÔTE DE NUITS, BOURGOGNE</b><br>75 cl – lettere bourgogne med høj frugtsyre med noter af vanilje og røg  | 650         |
| <b>2015 MOREY-SAINT-DENIS, LOU DUMONT, BOURGOGNE</b><br>75 cl – middel i kraft, skovbund, røde bær og middel syre  | 950         |
| <b>2010 MOULIN-A-VENT "LA ROCHE", BEAUJOLAIS</b><br>75 cl – let mineralsk vin med kirsebær noter og høj syre   | 650         |
| <b>1999 CH. GISCOURS, MARGAUX</b><br>75 cl – ældre Bordeaux med det der høre med, drue Petit Verdot  | 1100        |
| <b>2010 BRUNELLO DI. MONTALCION, MARIO BOLLAG, TERRALSOLE, TOSCANA</b><br>75 cl – middel kraft, tør med toner af ræg skovbund og røde bær                                    | 1000        |
| <b>2013 OMNIA ROMANA, HERMES DIACTOROS I, LAZIO CHIANTI</b><br>75 cl – middel kraft, Tør med mørke bær. Perfekt til kød og Pasta   | 850         |
| <b>2016 CUBARDI PRIMITIVO, PUGLIA</b><br>75 cl – kraftig med blød tannin, rød frugt. God til fjerkræ og pasta  | 450         |
| <b>2013 VIÑA TONDONIA RESERVA, RIOJA ALTA</b><br>75 cl – middel kraft med toner af røg og chokolade, den rigtige vin til kød   | 700         |
| <b>2016 AALTO RIBERA DEL DUERO, SPANIEN, 75 CL</b><br><b>2016 AALTO RIBERA DEL DUERO, SPANIEN, 150 CL</b><br>Kraftig med mørk frugt, tør og høj syre. En rigtig maskulin sag | 800<br>1500 |