

## VITT VIN

### **Hunter's** **260 kr**

*Ursprung: Nya Zeeland, Marlborough. Druva 100% Sauvignon Blanc*

*Frisk, fruktig doft med tydliga Sauvignon Blanc-toner, inslag av nässlor, kiwi och mogna krusbär. Passar till löjrom, kokt eller ångad fisk, lättare sallader och kokt fågel.*

### **Gentel Hugel** **280 kr**

*Ursprung: Frankrike, Alsace. Druvor 50% sylvaner, 50% riesling, Tokay, Pinot Gris, gewurztraminer och muscat.*

*Frisk ren doft med inslag av spiskummin och härliga toner av päron, citrus och mineral. Passar bra till rökt fisk och skaldjur samt stekt fågel och kalv.*

### **Villa Teresa** **300 kr**

*Ursprung: Italien, Veto. Druva 100% Pinot Grigio*

*Varm bred doft med generösa toner av Williamspäron, vita persikor och citrus. Vinet har en tydlig fetma som gör att det smakar bra med heta smaker, samt kyckling och fet fisk.*

### **Pepper Wood** **320 kr**

*Ursprung: USA, Napa Valley. Druva 100% Chardonnay*

*Inbjudande tropiska aromer som ananas, passionsfrukt och guava. Balanserad av en frisk syra i eftersmaken. Passar till vildfågel, lax och gärna med kraftiga tillbehör.*

## RÖDA VINER

### **Côtes du Rhône Rouge**

**260 kr**

*Ursprung: Frankrike, Rhône. Druvor 60% Grenache, 20% Syrah och 20% Mourvèdre*

*Rättfram doft med tydlig bärighet, inslag av körsbär och röda vinbär samt lite vitpeppar. Medelfyllig med generös fruktsyra och ett medelstort, strävsamt inslag av mörka bär. Utmärkt till rökt kött, stekt och grillat, men även anka och vit fågel.*

### **Barbera d'Àsti Lavvocata**

**280 kr**

*Ursprung: Italien, Piemonte. Druva 100% Barbera*

*Öppen, direkt och härligt bärig doft med inslag av skogsbär och krydda. Frisk fruktsyra och mjuka tanniner samt toner av körsbär. Passar till allt kött, antipasti och pasta.*

### **Smoking Loon**

**300 kr**

*Ursprung: USA, Napa Valley. Druva 100% Cabernet Sauvignon*

*Kryddigt inslag av kanel och kryddnejlika. Lång eftersmak, en tydlig finish av svarta vinbär och jordgubbar. Ett mycket trevligt matvin med ett brett användningsområde.*

### **Bovin Great Al**

**320 kr**

*Ursprung: Makedonien, Tikvesh. Druvor Merlot, Cabernet Sauvignon och Vranec.*

*Mogen, varm doft med fin bouquet av plommon, hallonsylt och vanilj. Välbalanserad fat och en fin syra som ger en elegant eftersmak. Passar till lite saltare tillbehör som sardeller, parmesan, oliver och kapris. Men även till grillat kött.*

## ROSÉVIN

### **Quinta de Naidé**

**280 kr**

*Ursprung: Portugal, Vinho Verde. Lokala druvsorter.*

*Bärig doft med toner av hallon och jordgubbar, en arom av röda bär och en lätt mineralton. Lång eftersmak med mjuk och fräsch spritsighet. Utmärkt till aperitif, sushi, lättare kött och fisk rätter.*

## FÄRSKÖL

### **HY Cuveé** **300 kr**

*Ursprung: Belgien. Överjäst med refermentation i flaskan. Rostad kornmalt, humle och jäst.*

*Beslövande med osynliga, lätt pärlande bubblor, tjock och fylligt skum. Doft av vanilj, karamell, lakrits, plommon, ek och trä. En lång eftersmak som avslutas i lite rostat kaffe. Serveras gärna till rökt fisk och salami, antipasti, kryddad ost, mandelmassa och choklad.*

## MOUSSERANDE VIN

### **Aoc Blanquette De Limoux** **280 kr**

*Ursprung: Frankrike, Languedoc. Druvor 90% mauzac, 5% Chenin Blanc, 5% Chardonnay*

*Torr vin med tydlig brödighet och inslag av gröna äpplen och Acacia. Utmärkt som aperitif, till skaldjur, fisk och ljust kött.*

### **Campo Viejo** **260 kr**

*Ursprung: Spanien, Cava. Druvor Macabeo, xarel-lo och Parellada*

*Torr, mycket frisk, lite fruktig med inslag av gula äpplen, päron och citron. Passar utmärkt som aperitif, men även till tapas.*

## CHAMPAGNE

### **Thienot Brut** **390 kr**

*Ursprung: Frankrike. Druvor Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier.*

*Kraftfull doft med inslag av frukt, syltade äpplen och kvitten. Rundad och länge i gommen ihållande sträng av bubblor med en krämig mousse.*

## SÖTA VINER

### **Pineau de Laborie**

**12/cl kr**

*Ursprung: Sydafrika, Western Cape, Druva 100% Pinotage*

*Nötig doft med inslag av torkad frukt och en viss eldighet. Söt smak med en karaktär av pecannöt, knäck och karamell. Serveras svalt till desserter av choklad eller nötter men passar även bra till starka ostar, eller bara till kaffet.*

### **LFE Late Harvest**

**10/cl kr**

*Ursprung: Spanien, Navarra. Druva 100% Moscatel*

*Medelintensiv, koncentrerad arom med varm och mogen doft av torkad aprikos, vaniljstäng och pomerans. Smaken är söt, fruktig med fin honungslen eftersmak. Fungerar mycket bra till vanilj, frukt desserter och blåmögelostar.*

**Det är med vinlistor som livet i övrigt, föränderligt.**

**Vi reserverar oss ifrån att vissa viner i listan kan ha utgått från vårt sortiment och att nya har tillkommit.**