

## VINLISTA

### **Temjanika Aristokrat 2018**

*Ett extraordinärt, aromatiskt, torrt vitt vin gjort på Temjanika druvor. Vinet har en mild gul färg med gröna nyanser. Starka aromer av akacia, litchi, apelsinskal, vax samt fläder. Smaken är balanserad och mild med honungnoter på exotisk bakgrund. Vinet är ungt och friskt i stilen med en lockande sammansmältning av aromer och smak. En välbalanserad smakupplevelse med en lätt kryddighet som länge dröjer sig kvar i gommen.*

- 12,5 % vol
- Bör serveras vid 10-12° C
- Rekommenderas till asiatisk och indisk mat, vitt kött och lätta citrondesserter.

### **Stanushina Rosé 2018**

*Ett utmärkt vin med en mjukrosa färg och nyanser av violett. Aromer av hallon och jordgubbe präglar detta friska och fruktiga vin som tillverkas på handplockades druvor, odlade på sluttningar 600 m.ö.h. Vinet är fylligt och lämnar en långvarig uppfriskande eftersmak i gommen. Vinets rika, fruktiga och uppfriskande karaktär gör det särskilt gott för konsumtion som aperitif under varma sommarkvar.*

- 12,5 % vol
- Bör serveras vid 12-16° C
- Rekommenderas till sallader och desserter

### **Chardonay Aristokrat 2018**

*Har en gyllene färg med gröna nyanser. Intensiva aromer av frisk citruskaraktär, ananas, torkad aprikos, honung och rostad hasselnöt. Smaken är mjuk, fräsch och saftig. Finishen är lång och minnesvärd.*

- 14,5 % vol
- Bör serveras vid 10-12° C
- Rekommenderas till fisk, pasta och desserter. Det går också bra med mjuka ostar som Camembert och Brie

### **Sauvignon Blanc Single Vineyard 2019**

*Vinet produceras till 100% av Sauvignon Blanc-druvor från vingårdarna kring vingården Kamnik. Detta kristallklara vin har en specifik gröngul färg. Aromen är varierande och avslöjar diskret vegetativa noter som en blandning av citrus och tropiska frukter. Smaken är medelfylligt, med en typisk färskhet, mineraliska undertoner och med en trevlig och harmonisk eftersmak.*

- 13,5 % vol

- Bör serveras vid 7-10° C
- Rekommenderas till färska skaldjur, lax, förrätter, grön sallad och kyckling.

### **Kalesh**

*Ett rött vin i serien Demir Kapija - en vinserie av unga, innovativa viner, perfekt balanserade med anmärkningsvärt fruktig och aromatisk smak. Dessa viner framställs genom kontrollerad jäsning på handplockade druvor. Kalesh består av Vranec och Cabernet Sauvignon. Färgen är livlig och mörkröd med nyanser av violett. Djupgående aromer av svarta plommon och surkörsbär kombineras med kryddighet och mineralitet. Detta är ett välbalanserat, friskt vin med en lång eftersmak av mogen frukt.*

- 13,5 % vol
- Bör serveras vid 18-20° C
- Rekommenderas till kötträtter

### **Winemaker's Selection 2018**

*Ett extraordinärt, torrt, rött vin framställt på en blend av druvorna Vranec 40%, Merlot 40% Carmenere 20%. Vinet har en vacker rubinröd färg och framstående aromer av moreller, röda bär, vanilj och russin. Smaken är fruktig med hög syra, välbalanserad med en sammetslen struktur, mjuka tanniner samt en lång och frisk eftersmak.*

- 15 % vol
- Bör serveras vid 12-15° C
- Rekommenderas till ost, italienska korvar och traditionella kötträtter

### **Cuvée de Prestige 2017**

*Ett beundransvärt torrt rött vin. Framställt på noggrant utvalda druvor från druvsorterna Merlot 43%, Vranec 38% och Cabernet Franc 19%. Vinet har en rubinröd färg samt framträdande aromer av mogna mörka bär och mörk choklad. Smaken är välbalanserad, fruktig och frisk med en fin struktur av tanniner samt en lång eftersmak.*

- 15,5 % vol
- Lagrat 15 månader på nya ekfat
- Bör serveras vid 15-18° C Rekommenderas till ost, charkuterier samt kötträtter.

### **Temjanika Late Harvest**

*Ett vitt dessertvin framställt av utvalda, sent skördade Temjanika-druvor. Detta premiumvin har anmärkningsvärda aromer med söta och intensiva toner av persika och torr aprikos, kompletterad med blommiga och kryddiga undertoner. Smaken är rik och fyllig, med harmonisk friskhet och återstående sötma. Detta vin passar perfekt med äppelpaj, fruktkakor eller med crème brûlée.*

- 11 % vo
- Bör serveras vid 8-10° C