

# Mousserende

FRANKRIG

**NV, Chouilly Grand Cru, Roland Champion 'Carte Blanche'** 100/600

*Non-vintage Blanc de Blancs champagne med hele 26 måneders lagring.  
Fra den kalkholdige jordbund i Chouilly. Mængder af gær, mineralitet og citrus*

**NV, Brut, Bouzy á Marne, Alain Vesselle 'Tradition'** /750

*Bouzy er kendt for deres pinot noir champagner.  
Alain Vesselle's marker i Bouzy er klassificeret 100% Grand Cru.  
De ligger på de sydlige skrånninger af Montagne de Reims, hvor familien  
Vesselle har lavet champagne siden 1885.*

**2006 Montagny-sous-Chatillon, Charlier & Fils 'Bacchus'** /800

*1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir og 1/3 Pinot Meunier på egetræsfade, der får  
vinen til at fremstå fyldig og robust med fin krop. Masser af smag og virkelig  
spændende aromaer i næsen Husk at dufte til den.*

**NV, Montagny, Charlier et Fils 'Prestige Rosé a Saignée'** /750

*Lavet på Saignée metoden, hvor farven i roséen kommer fra en langsom,  
naturlig presning. Kun 3 % af producenterne laver rosé champagne på denne måde.*

**NV, Extra Brut, Bruno Paillard 'Premiere Cuvée' øko** /1200

*En kompleks, non-vintage cuveé med over 3 år på fad! Den er et blend af 25  
udvalgte årgange siden 1985. De små velintegrerede bobler sørger for livlighed,  
lethed og fylde, på én og samme tid.*

**2008 Brut, Villers-Marmery 1<sup>er</sup> Cru, Sadi Malot** /1100

*Navngivet Sadi, efter den afdøde franske president Sadi Carbot, har dette  
familiedrevne champagnehus fra Montagne de Reims eksisteret i 5 generationer.  
Ren Blanc de Blanc med masser mineralitet og lime.*

SPANIEN

**NV, Brut Nature, Cariñena, Jordán de Asso** 75/300

*90% Macabeo & 10% Chardonnay, lavet på champagnemetoden. Klassisk  
elegant og tør, fyldig med intens duft af frugt og rugbrød.*

**NV, Espumoso, Brut Nature, Rueda, Bodegas Mocén** 90/360

*Ren Verdejo, hvor andengæringen foregår på flaske ligesom i Champagne.  
Super frugtig og frisk, til dem der ikke er meget for de helt tørre bobler.*

**NV, Magnum, Espumoso, Brut Nature, Rueda, Bodegas Mocén** /650

*Verdejo i magnum format!*

# Mousserende

- SPANIEN** **NV, Cava Brut, Utiel-Requena, Domingo de los Duques** /300  
*Vest for Valencia ligger Pago de Tharsys' marker. Hans cava består af 75 % Macabeo og 25 % Parellada. Her finder man fine lette bobler og noter af citrus, banan og nyslået græs.*
- ITALIEN** **2014, Pignoletto Frizzante Sui Lieviti** /480  
*Lækre biodynamiske bobler lavet på "methode ancestrale" hvis du er historisk korrekt og "pet nat" hvis du føler dig lemfældig. Du finder dig tilrette med; noter af pære og grøn æbleskind, lette bobler og "dry to the bone," og du vil elske dette økologiske vidunder.*
- TYSKLAND** **NV, Rudesheim, Carl Jung, Schloss Boosenburg** 70/280  
*Riesling, lagret på stål, UDEN ALKOHOL. Let med fine bobler,*

# Hvid

- SPANIEN** **2014 Rueda, Verdejo, Bodegas Mocén** 70/280  
*Ren Verdejo drue uden brug af fad. Frisk og sprød med super aroma af hø og tropisk frugt.*
- 2014 Rueda, Sauvignon Blanc, Bodegas Mocén** /300  
*Supersprød Sauvignon Blanc uden fad. Parfumeret af hyldeblomst og mango. Frisk og forførende.*
- 2014 Rueda, Fermentado en Barrica, Bodegas Mocén** /400  
*Verdejo, gæret og lagret 5 mdr. på fransk og amerikansk eg. Tung, rig og fed. Overvældende tropisk frugt og et pift af lime.*
- FRANKRIG** **2014 Sancerre, Loire, Domaine Roger Neveu** 125/500  
*Enkeltmarksvin fra Clos de Bouffants sydvendte skråninger med en syrebalance som, demonstrativt, får mundvandet til at løbe. Masser af mineralitet, lime og grønne æbler.*

# Hvid

FRANKRIG

- 2014 Pinot Blanc, Alsace, Domaine Agapé 'Expression'** 95/380  
*Ren Pinot Blanc på fad i 6 mdr.  
Fin og elegant, olieret fedme, lidt fersken og æble.*
- 2011 Bourgogne Chardonnay, Didier Montchovet<sup>bio</sup>** 115/460  
*Biodynamisk hippievin fra Beaune. Køer, æbletræer, bærbuske og vinranker på én og samme mark. Kalk og umodne citrusfrugter suppleres af frisk og sprød syre.*
- 2014 Bourgogne Blanc, Remoissenet Père et Fils 'Renommée'** /550  
*Størstedelen af druerne kommer helt oppe fra Chablis. Resultatet er en frisk og insisterende syre. Gæring på træfade og 12 måneder på brugte franske egefade sørger for kompleksiteten.*
- 2015 Mâcon-Village, Domaine Guillot-Broux<sup>bio</sup>** /440  
*Klassisk Chardonnay, 6 mdr. på brugte fade og 3 mdr. på ståltank.  
Grapefrugt i fyldig form og sprælsk syre med et frækt glimt i øjet.*
- 2013 Meursault, Cuvée Charles Maxime, Dom Latour-Giraud** /700  
*6-12 mdr. på brugte fade (svinger fra årgang til årgang).  
Mineraler og hasselnødder - og så lidt mere mineral. Meursaults røg kan anes.*
- 2014 Viognier, Michel Gassier** 95/380  
*Ren Viognier fra Costieres de Nimes, den absolut sydligste del af Rhone.  
Saftige ferskener og ananas vælter op ad glasset og ned i din hals.*

TYSKLAND

- 2014 Riesling Kabinett Trocken, Pfalz, Weingut Petri** 80/320  
*Ren Riesling 6 mdr på så store og gamle fade, at man næsten ikke smager det.  
Som en lang sommeraften, frisk citrus, som giver lyst til et glas mere.*
- 2014 Riesling Spätlese Halbtrocken, Pfalz, WP** /320  
*Høstes sent og lagres 9 måneder på gamle fade.  
Til dig der ikke er vild med de tørre vine. Fusionen af moden lime og pærefrugt.*
- 2014 Riesling Feinherb Spätlese, Phalz, Weingut Petri** 95/380  
*Ren Riesling fra gamle stokke, som lagres på egetræsfade.  
Rig og fyldig Riesling. Dyb, sødmefuld og fed.*

# Hvid

USA

**2014 Pinot Gris, Oregon State, King Estate 'Acrobat' øko** 95/380

Øko-druerne høstes og sorteres i hånden. Gæring og lagring foregår på ståltank og resultatet er en frisk, mineralsk frugtacrobat, hvis eftersmag bliver hængende selv efter glasset er tomt.

S.A.

**2013 Chenin Blanc, Tulbagh, 'Touch of Oak'** /500

En Chenin så langt fra rivalerne, som tænkes kan! Intens aroma, fyldig, frisk og 6 måneder på fad.

NZ

**2015 Sauvignon Blanc, Marlborough, Sileni** 80/320

Sommer på flaske. Duft af passionsfrugt og nyslået grønt græs. Frisk syre med bitter grøn limeskal og syrerige stikkelsbær i eftersmagen.

# Orange

ITALIEN

**2014 Malvasia, 'Vej' 270** 80/320

100% Malvasia fra Parma. Det er hvidvin lavet som rødvin osm ligger op til lussing af tropisk aroma og noter af honning med en tør afslutning. Drruerne ligger og macerere min 90 dage og får dermed den lækre orange farve. Vinen er altså ikke lavet på appelsiner.

# Rose

FRANKRIG

**2015 Cotes de Gascogne, Plaimont 'Colombelle Sélection'** /280

En rosé der er lige i vinkell!

**2014 Cotes du Rhone, Elkjær-Amiel 'Rosé'** 100/400

Minimalt brug af sulfitter. På et blend af Grenache, Syrah og Clairette.

# Rød

FRANKRIG

- 2014 Bourgogne Rouge, Remoissenet Père et Fils** 135/550  
*Druerne stammer fra en række store Bourgogne appellationer og samles i én flaske. Lækre, lette og læskende jordbær dominerer. Skal drikkes i store slurke og flere glas ad gangen.*
- 2014 Bourgogne Cote de Nuits-Village, Remoissenet P.** /700  
*Pinot Noir når det er bedst! 12 måneder på både nye og gamle fade. Duften af stald og jordbund møder din næse, mens mørke bær og en frisk syre omfavner dine smagsløg og starter en stormflod af mundvand.*
- 2013 Bourgogne Gevrey-Chambertin, René Bouvier 'La Justice'** /700  
*Ren Pinot Noir, ca. 12 mdr. på fad, efter økologiske principper. Storladet vin, koncentrerede toner af kirsebær, under anes animalske toner.*
- 2013 Bourgogne Rouge, Didier Montchovet** /500  
*Håndplukkede biodynamiske druer fra ler og limestensjord. Rubinrøde farver fylder dit glas med noter af friske jordbær, kirsebær og afsluttes af moderate tanniner. "Just do it, Gamay".*
- 2004 Château Pontet Canet, 5. cru Pauillac** /1750  
*65% Cabernet, 29% Merlot og Cab. Franc/Petit Verdot. 16 mdr. på fad (60% på nye). Brombær, lakrids, afsluttes af saftige tannier, stor vin, stadig på vej mod toppen.*
- 2014 Cotes du Rhone, Domaine de Joncier 'L'O'<sup>Bio</sup>** 70/280  
*100% Grenache, ingen brug af fad. Fuldmoden brombærmarmelade med lidt violer og duft af pinjetræ.*
- 2013 Lirac, Domaine du Joncier 'Le Classique'<sup>Bio</sup>** /380  
*Grenache, Syrah, Cinsault og Carignan, 18 mdr. på franske fade. Sort og intens vin. Domineret af masser af mørk frugt og bløde taniner.*
- 2012 Cotes du Rhone, Elkjær-Aminel** 110/440  
*Den danske sommelier Rune Elkjær drømte om at blive vinmager - nu kan vi smage et glas fra den drøm!  
90% Grenache, 10% Carignan på 60 år gamle stokke.*

# Rød

FRANKRIG

**2011 Magnum, Cotes du Rhone, Elkjær-Aminel** /875

*Elkjær i magnumformat. Size does matter!*

**2014 Vacqueyras, Pierre Amadieu 'La Grangeliere'** 135/550

*Power, drive & terroir. Tør og fyldig med en blanding af 70 % Grenache & 30 % Syrah.*

**2013 Gigondas, Pierre Amadieu 'Grand Romane'** /750

*"Denne vin er Grace Jones, Monsieur Amadieu" - Vinsur Vin.*

*Vin på de ældste vinstokke, beliggende på de bedste skråninger, produceret på den mest berømte vingård. Lavet på Gigondas' hellige treenighed - 65% Grenache 20% Mouvédre 15% Syrah.*

ITALIEN

**2014 Barbera d'Alba, Piero Busso, 'Majano'** /440

*100 % Barbera. Modnet i 10 mdr. i store træfade*

*(den sidste rest fra Busso familiens kelder).*

*Koncentreret kirsebær og solbær. Her får du fylde, frugt og elegant syre.*

**2013 Barbera d'Alba, Piero Busso 'San Stefanetto'** 125/500

*14 måneder på brugte barriques og 6 måneder på flaske, før den frigives.*

*Koncentreret kirsebær og solbær, fylde og frugt, elegant syre, omfavnet af velintegrede tanniner.*

**2013 Barbaresco, Piero Busso 'Mondino'** 140/560

*Ren Nebbiolo med hele 18 mdr. på store træfade.*

*Harmonisk, intens af kirsebær, krydderi, blomster og kompakt syre.*

*Du vil tigge om mere.*

**2007 Barbaresco, Piero Busso 'Borgese'** /750

*Et mix af 25-50 år gamle Nebbiolo-stokke, lagt i 18 mdr. på store træfade.*

*Topmark i området, kompleks aroma hvad siger du?*

*Kirsebær og andre mørke bær med mineralsk baggrund. Sender dig til tælling.*

**2012 Barolo, La Morra di Barolo, Tenuta Reverdito** 125/500

*Hvorfor betale 1000 kroner for en af stjernernes kult-Baroloer, når du kan få denne her!*

**2011 Chianti, Torri Antiche** 70/280

*75% Sangiovese og 25% Merlot, 6 mdr. på store nye fade.*

*Skønne modne kirsebær med lidt støvet præg på den gode.*

# Rød

ITALIEN

**2013 Rosso di Montalcino, Celestino Pecci** /600

Den prægtige plag fra Montalcinos bakker giver en opvisning i toscansk voluminøsitet, frugt og tannin. De 10 måneder på slovenske fade har næppe tøjlet den endnu.

**2011 Brunello di Montalcino, Tenuta il Poggione** /800

Klassisk Brunello fra klassisk producent. Farncheschi familien etablerede vingården i 1890 og har lavet vin lige siden. De bruger kun store fade, og holder fokus på intens, moden frugt og velintegrerede tanniner. Hvis Rosso er den balstyriske unghest, er Brunello helt sikkert den omnipotente fuldblods hingst.

**2011 Riserva, Salice Salentino, Candido 'La Carta'** /300

95% Negro Amaro, 5% Malvasia Nera, hengemt på store fade.  
Modne mørke bær, kaffe og chokolade. En charmerende og "moderne" vin.

**2010 Salento Rosso, Candido 'Cappello di Prete'** /420

100% Negro Amaro, ca. 12 mdr. på fad.  
Kraftvin, varmet af sydens sol og tæt af kirsebær, laurbær og sød tobak... slurp.

**2009 Veneto Rosso, Piccoli 'Cacro'** /480

Imens Cabernet Sauvignon modner færdigt, bliver Croatina druerne tørret.  
Efterfølgende bliver de blandet og lagt på store franske fade i mere end 3½ år.

**2011 Valpolicella Superiore, Piccoli 'Rocolo'** /500

Håndplukkede Corvina, Corvinone og Rondinella druer udgør 95% af vinen.  
20 dage i fruttario og 4 år på fad giver kompleksitet, struktur og elegance.  
Eucalyptus og balsamico overvælder næsen, mens modne kirsebær og hindbær kærtegner dine smagsløg.

**2010 Amarone Della Valpolicella, Piccoli 'Monte La Parte'** /700

Moderne enkeltmarks Amarone. På papiret er Monte la Parte din klassiske italienske mamma: tør, aldrende, kurvet og volumiøs. Men selv den smukkeste ungmø bliver misundelig over at opdage at Monte la Parte, bag sine mørke gardiner, stadig fremstår ung og stram.

SPANIEN

**2014 Garnacha Barrica, Cariñena, Jordán de Asso** /280

Ren Garnacha, 4 mdr. på en blanding af fransk og amerikansk eg.  
Kirsebær og andre mørke bær, samt mineralsk baggrund. En rigtig pleaser.

**2011 Crianza, Cariñena, Jordán de Asso** /300

Herlig blanding af Garnacha, Cariñena og Cabernet med 6 mdr. på fad.  
Lakrids, sherry eddike, moden frugt og et lille spark af garvesyre.  
Tror du på den?

# Rød

SPANIEN

**2008 Reserva, Cariñena, Jordán de Asso** 90/360

Blanding af Tempranillo, Syrah og Cabernet Sauvignon. 12 mdr. på fransk egetræ. Moden vin med kompleks næse af tranebær, brombær, balsamico og toast.

**2012 Priorat, Gran Anyada 'Fragment'** /500

En ungdommelig Priorat med meget frugt og lette tanniner. Den har en særlig elegance på en øm og feminin måde.

**2010 Crianza, Castilla y Leon, Bodegas Mocén 'Cobranza'** 80/320

Spaniens hoveddrue, Tempranillo, lagret i 12 mdr. på amerikanske fade. Solmodne kirsebær, beriget af ristet vanilje fra fadet. Blød afslutning.

**2012 Crianza, Rioja 'Matulan'** /320

På de højeste skråninger i Rioja dyrker Obalo-huset Tempranillo. Stokkene er 30-70 år gamle og den intense frugt tøyles af 12 måneder på franske fade.

**2013 Castilla y Leon, Quinta Sardonía 'QS2'** /550

Fra manden bag Pingus. 80% Tinto Fino, 13% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot og hele 17 mdr. på fad. Friske solbær og kirsebær på en bund af sød lakrids, afsluttes med nøddetoner. Resten er op til dig!

**2012 Ribera del Duero, Dominio de Pingus 'Ψ PSI'** /800

Peter Sisseck byder dig velkommen til Dominio de Pingus. Velkomstkomiteen består af 95% Tempranillo og 5% Garnacha. I 18 måneder har de ventet i franske fade og er nu klar til at fylde dit glas.

TYSKLAND

**2013 Spätburgunder, Pfalz, Weingut Petri,** /340

Spätburgunder (det tyske navn for Pinot Noir), kort tid på store gamle fade. Mørke kirsebær og varm skovbund. Nydes i store slurke, med hovedet let bagover.

ØSTRIG

**2013 Pinot Noir, Thermenregion, Weingut Dopler** 95/380

Østrigsk Pinot Noir og lagret 50/50 på stål og fad. Charmerende blød frugt og lidt rustikke toner af stald og jordbund.

**2013 Pinot Noir Reserve, Thermenregion, Weingut Dopler** /580

Ældre Pinot Noir-vinstokke, 16 mdr. på nye fade. CStor duft af kirsebær, stald og varm skovbund. Kompakt i smag.



# Rød

NEW ZEALAND

**2012 Pinot Noir, Hawke's Bay, Sileni 'The Plateau'**

/460

*Enkeltmarks Pinot fra de bedste parceller på The Plateau. Klimaet er køligt, høstudbyttet er lavt, og resultatet er blødt og fyldigt. Domineret af mørke bær og grønne urter, med et strejf af fad.*

ARGENTINA

**2014 Malbec, Mendoza, Renacer 'Punto Final'**

95/380

*Punto Final. er den ultimative Malbec (Punktum finale!).*

*Druerne kommer fra 50 år gamle, lavtydende stokke, som kærtegnes af franske fade og resulterer i en kraftig, voluminøs frugt krabat.*

**2013 Uco Valley Mendoza, Renacer 'Enamora'**

130/525

*45% Malbec, 40% Cabernet, 10% Bonarda, 5% Cab Franc, 12 mdr på franske fade. Power vin, lavet som Amarone. Brombær, lakrids, chokolade og lidt sødme.*

CHILE

**2012 Carménére Gran Reserva, Maipo, Santa Alicia**

/340

*12 måneder på franske barriques. Mørkelilla farve, skovbær og ristede kaffebønner i næsen. Blød og rund.*

# Sødt

ITALIEN

**2012 Recioto della Valpolicella, Cantina di Negrar**

90/495

*Den søde udgave af Amarone lavet på Corvina-druer.*

*Sød og lækker med mørke bær og næsten portvins-agtig.*

PORTUGAL

**10 års Tawny, Porto, Kopke**

85/525

*Uspecificerede druer, da det er en blanding af forskellige fade, med forskellig alder.*

*Nødder og rosiner, sød med rensende alkohol i slutningen. Ungdommelig.*

# Brøndeivin, øl & kaffe

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Spiritus</b>  | <b>3 cl.</b>     |
| <i>1er Cru de Cognac, Pierre Ferrand 'Ambre'</i>                             | 85               |
| <i>Armagnac, Gelas 10 ans</i>  | 80               |
| <i>Calvados, Pere Jules 3 ans</i>  | 70               |
| <i>Grappa di Brunello, Marolo</i>  | 70               |
| <i>Rye Whiskey, Rittenhouse</i>  | 85               |
| <i>Isley Whisky, Peat Monster</i>  | 85               |
| <i>Rom, East London Liqour Co.</i>   | 75               |
| <i>Bourbon, Buffalo Trace</i>  | 75               |
| <i>Bourbon, Old Pepper</i>   | 55               |
| <i>Pastis de Marseille, Ricard</i>   | 40               |
| <b>Drinks</b>  | <b>3 cl</b>      |
| <i>Dark &amp; Stormy</i>   | 70               |
| <i>Southbank Gin &amp; Tonic / Hendricks &amp; Tonic</i>                     | 70/90            |
| <i>Aperol Spritz</i>   | 70               |
| <b>Øl</b>  | <b>Lille/Alm</b> |
| <i>Pilsner, Budvar, Tjekkiet</i>   | 35/50            |
| <i>Weißbier, Schöfferhofer, Tyskland</i>                                     | 40/60            |
| <b>Vand</b>  |                  |
| <i>Karaffel med brus (1 L)</i>   | 35               |
| <i>Coca Cola / Coca Cola Zero (25 cl.)</i>                                   | 25               |
| <i>Lemon / Hyldeblomst / Solbær-Æble / Ginger Beer / Ginger Ale (25 cl.)</i> | 35               |
| <b>Kaffe</b>   |                  |
| <i>Espresso</i>  | 20               |
| <i>Cortado / Macchiato / Americano</i>                                       | 25               |
| <i>Au lait / Cappuccino</i>  | 30               |
| <i>Latte</i>   | 35               |
| <i>Ekstra shot</i>   | 5                |

# Firma tamtam / den runde fødselsdag / vinklub ?

Står du og skal afholde en form for social begivenhed, hvor vin og mad er et omdrejningspunkt - men I gider ikke at lave det hele selv?

Vi har vintjenere og køkkenfolk, som lever af netop madkokkering, vinfortællende vinskænkning og gæste hygning. Derudover har vi to gode lokaler, som kan danne rammerne om en hvilken som helst begivenhed.

En god aften med mad og vin starter fra 500,- pr. gæst, og vi kan snildt styre et løssluppet selskab på op til 40 gæster.

Kontakt [tc@vinstuerne.dk](mailto:tc@vinstuerne.dk) og se om ikke vi kan hjælpe dig.