



Fjellviner

”Fjellviner” – de er nok ikke dyrket i norske fjell. Navnet kommer fra kvalitetsbetegnelsen ”Bergwein” (tysk for fjellvin) fra Østerrike og mener viner som er dyrket på åssider med mer enn 26 grader helling. Men i nesten alle vinproduserende land fins det viner som er dyrket på bratte åssider eller terrasser eller høyt over havet. Dette krever ofte spesiell innsats fra vinprodusenten – druene blir kanskje plukket per hånd, det dreier seg ofte ikke om store areal og kvaliteten står derfor i fokus. Siden 1987 fins det en egen forening (CERVIM – Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montagna) som kvalitetssikrer fjellviner og fjellvinsregioner i Europa.

Og selv om det er langt fra disse og til Jotunheimen, så har vi de samme tanker om kvalitet og småskalaproduksjon og vi kjenner godt til vansker i henhold til terreng og beliggenhet selv. Og hvis vi nå en gang serverer vin i norske fjellheimen – da kan det like godt være fjellvin!

RØD

- | | |
|--|-----------|
| Duas Quintas 2005
<i>Ramos Pinto, Douro, Portugal, Touriga Francesa, Tinto Roriz, Touriga Nacional</i>
<i>Sødmefull og frisk dourovin med innslag av plommer, mørke bær og fat på duft.</i> | kr. 390,- |
| Las Pizarras del Jalon 2005
<i>Bod. y Vin. del Jalón, Catalayud, Spania, 100 % garnacha fra gamle vinstokker</i>
<i>Lett jordlig med innslag av mørke bær og et streif av krydder. Varm og tørr finish.</i> | kr. 395,- |
| Chignin Mondeuse Vieilles Vignes 2006
<i>Andrè og Michel Quenard, Savoie, Frankrike, 100% Mondeuse</i>
<i>Frisk med preg av bær, pepper, lakris og fioler på duft. Saftig med flott frukt og stram finish.</i> | kr. 410,- |
| Rosso del Contadino 2007
<i>Frank Cornelissen, Sicilia, Italia, forskjellige druer</i>
<i>Etnavin med pinotlignende frukt og innslag av anis. Stor intensitet og fast finish..</i> | kr. 425,- |
| Hindsæters Fjellvin - Sassella Stella Retica 2002
<i>Ar.Pe.Pe, Lombardia, Italia, 100% Nebbiolo</i>
<i>Lys og pent utviklet nebbiolo med delikate aromaer av markjordbær, lær og tørkede roser</i> | kr. 440,- |

Aglianico del Vulture Riserva Caselle 2001 kr. 470,-
Fratelli d'Angelo, Basilicata, Italia, 100% Aglianico
Frisk aglianico med innslag av mørke bær, lær og florale overtoner på duft. God lengde og tørr finish.

ROSE

Etna Rosato 2007 kr. 370,-
Murgo, Sicilia, Italia, 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Capuccio
Frisk rosato med innslag av syrlige røde bær og et streif av anis på duft. Middels fyldig med god lengde.

HVIT

Campania Bianco 2007 kr. 375,-
Terredora, Campania, Italia, 60% Fiano d'Avelino, 40% Greco di Tufo
Innslag av blomster, epler, anis og tropisk frukt på duft. Pent fyldig vin med god lengde.

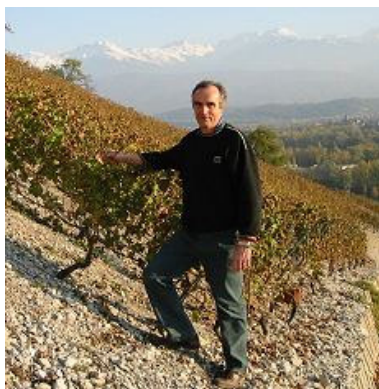
Chignin Vieilles Vignes 2007 kr. 385,-
Andrè og Michel Quenard, Savoie, Frankrike, 100% Jacquere
Frisk og floral med overtoner av sitrus, høy og epler på duft. Slank i munnen, med eplepreget finish.

Stadt Krems Weinzierlberg Grüner Veltliner 2007 kr. 405,-
Weingut Stadt Krems, Østerrike, 100% Grüner Veltliner
Frisk og fyldig vin med innslag av sitrus, ingefær, urter og hvit pepper på duft, stor lengde.

Bacharacher Wolfshöhle Riesling Spätlese 2004 kr. 425,-
Ratzenberger, Mittelrhein, Tyskland, 100% Riesling
Innslag av lime, epler, honning og blomster. Slank vin med merkbar sødme inn, fin syre og limepreget finish

TILDESSERT

Molino Real "Mountain Wine" 2004 kr.85,- glass 6cl
Telmo Rodriguez, Montilla – Moriles, Spania, 100% Moscatel
Klokkeren moscatel med preg av tørket frukt, appelsiner, lime og et streif av kanel på duft. Frisk, søt og intens vin med sitruspreget smak og sublim lengde.



Michel Quenard i Chignin