



## VINKART

### ITALIA - RØD

<b>Primitivo 2007</b> <i>Sinfarosa, Accademia dei Racemi, Puglia, 100% Primitivo</i> <i>Pregtet av mørke, modne bær med hint av orientalske krydder. Frisk og rund vin.</i>	kr. 350,-
<b>Castel del Monte Vigna Pedale 2005</b> <i>Torre Vento, Puglia, 100% Nero di Troia</i> <i>Bjørnebærpreget mørk og fersk frukt, krydret i retning vanilje, lær og blomst.</i>	kr. 390,-
<b>Chianti Rufina 2007</b> <i>Fattoria Selvapiana, Toscana, 97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon</i> <i>Kirsebærpreget Rufina med overtoner av fat på duft. Smaksrik vin med god lengde.</i>	kr. 395,-
<b>Barbera d'Alba 2005</b> <i>Vajra, Piemonte, 100% Barbera</i> <i>Frisk med preg av kirsebær og vanilje.</i>	kr. 420,-
<b>Langhe Nebbiolo 2007</b> <i>Pelissero, Piemonte, 100% Nebbiolo</i> <i>Druetypisk nebbiolo med preg av lær, tjære og kirsebær på duft. Markant tanninstruktur.</i>	kr. 440,-
<b>Capitel San Rocco Ripasso 2006</b> <i>Tedeschi, Veneto, 30% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone</i> <i>Moden fruktighet med innslag av kirsebær, plommer og sjokolade. Varm finish</i>	kr. 440,-
<b>Barbaresco 2005</b> <i>Produttori del Barbaresco, Piemonte, 100% Nebbiolo</i> <i>Kraftig vin med innslag av plommer og tørkede frukt, streif av mineraler og lær.</i>	kr. 450,-
<b>Vino Nobile di Montepulciano 2005</b> <i>Boscarelli, Toscana, 100% Sangiovese Prugnolo Gentile</i> <i>Klassisk Vino Nobile med kraftig smak, mye frukt og merkbare tanniner.</i>	kr. 460,-
<b>Prunotto Barolo 2005</b> <i>Prunotto, Piemonte, 100% Nebbiolo</i> <i>Duft av utviklet fruktighet av skogsbær, fioler, tjære, tobakk og røyk. Lang ettersmak</i>	kr. 530,-
<b>Amarone Classico 2001</b> <i>Tedeschi, Veneto, 30% Crovina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% andre</i> <i>Bouquet av bær, jord og sjokolade. Varm og fyldig passitovin.</i>	kr. 560,-

## FRANKRIKE - RØD

Domaine de Courteillac, Bourdeaux Superieur 2001 kr. 395,-  
*Domaine de Courteillac, Bourdeaux, 62% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc*  
*Rund, fast og fruktig med innslag av mørke bær, plommer, lær, anis og fat på duft.*

Crozes-Hermitage Cuvée Louis Belle 2006 kr. 440,-  
*Belle Père et Fils, Rhône, 100% Syrah*  
*Typeriktig crozes med innslag av bjørnebær, råpotet, anis og et streif av fat på duft.*

Pavelot Savigny-les-Beaune 2005 kr. 520,-  
*Domaine Jean-Marc Pavelot, Burgund, 100% Pinot noir*  
*Ren pinot med innslag av bær, anis og florale overtoner på duft. Fruktig med fast finish.*

Chateau le Prieuré St. Emilion Grand Cru Classé 1996 kr. 550,-  
*Jean Pierre Moueix, Bourdeaux, 85% Merlot, 15% Cabernet Franc*  
*Preg av lær, krydder, fat og et streif av karamel på duft. Rund og myk vin med god lengde*

## SPANIA - RØD

Coto de Imaz Gran Reserva 1997 kr. 450,-  
*Bodega el Coto, Spania, Rioja, 100% Tempranillo*  
*Vaniljepreget duft samt modne mørke bær. Myk og fruktig smak med godt integrerte tanniner.*

## HVITE VINER

Riesling Estate Trocken 2008 kr. 395,-  
*Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Tyskland, 100% Riesling*  
*Frisk riesling med innslag av epler, fersken, blomster. Distinkt syrlig vin med god lengde.*

Verdicchio dei Castelli di Jesi Tralivio 2007 kr. 405,-  
*Sartarelli, Italia, Marche, 100% Verdicchio*  
*Friske og lette aromaer og en behagelig fruktig finish*

Chablis Vieilles Vignes 2006 kr. 425,-  
*Domaine Savary, Bourgogne, 100% Chardonnay*  
*Innslag av epler, østers, salt sjø, lime og mineraler på duft. God lengde og mineralpreget finish.*

Rully la Pucelle 2007 kr. 440,-  
*Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrik, 100% Chardonnay*  
*Innslag av smør, sitrus, blomster og fat på duft. Lekker syrestruktur, god lengde og krisp finish.*

Chardonnay les Graviers 2006 kr. 490,-  
*Stéphane Tissot, Frankrike, 100% Chardonnay*  
*Frisk og egenartet chardonnay fra Jura med innslag av smør, lime, kanel, fat og overtoner av flor på duft.*

Pittersberg Riesling Grosses Gewächs 2005 kr. 530,-  
*Kruger – Rumpf, Tyskland, Nahe, 100% Riesling*  
*Innslag av epler, fersken, blomster, sitrus og mineraler på duft. Fyldik, rik vin med stor lengde.*

## ROSÉVIN

Schilcher Klassik 2008 kr. 360,-  
*Weingut Langmann, Østerrike, Weststeiermark, 100% Blauer Wildbacher*  
*Preget av bringebær, rips og streif av mineraler. Fruktig med distinkt syre og krisp og tørr finish.*

Villa Gemme Montepulciano d' Abruzzo Cerasuolo kr. 390,-  
*Az. Agr. Masciarelli, Italia, Abruzzo, 100% Montepulciano d' Abruzzo*  
*Aromatisk og kraftig. Duft og smak av kirsebær, bringebær, blomster og rips. Tørr.*

## TIL DESSERT

I Capitelli 2006 6 cl kr. 75,-  
*Roberto Anselmi, Veneto, Garganega og Chardonnay*  
*Duft av tropisk frukt og karamel med hint av søtlig sitrus og honning.*

Madeira Barbeito Boal Reserva 6 cl kr. 55,-  
*Vinhos Barbeito, Portugal, Madeira, 100% Boal*  
*Frisk, blomsterpreget Madeira, duft av tørket frukt, som passer både som aperitif og til dessert*

## VIN I GLASS

Husets vin kr. 75,-

## VÅR EGEN VIN

Hindsæters Fjellvin - Sassella Stella Retica 2002 kr. 440,-  
*Ar.Pe.Pe, Lombardia, Italia, 100% Nebbiolo*  
*Lys og pent utviklet nebbiolo med delikate aromaer av markjordbær, lær og tørkede roser*

## SE OGSÅ EGEN VINLISTE FOR FJELLVINER