

SANGIOVESE

- Tre Monti Thea Rosso. IT, Emilia Romagna (K/Ø/E)** 790,-
Ren sangiovese, fatlagret på brukte slovenske fat. Underskog, lær, tobakk og svarte kirsebær
- Castellari di Chianti, I Sodi. IT, Toscana (K)** 1800,-
Kåret til en av verdens beste av andre enn oss. Ikke at vi er direkte uenig.
- Castellari di Chianti, Chianti Classico, Toscana (M)** 750,-
Klassisk og elegant Chianti fra høyere liggende vinmark som gir god struktur.
- Tre Monti Petrignone Sangiovese Superiore, Imola, Emilia Romagna (M/Ø)** 700,-
Fra samme sted som Ferrari sin F1 bane. Kick i motoren. Litt fatlagring gir den litt tanniner.
- Brancaia Il Blu 2015 - Chianti, Toscana** 1400,-
Blend av Sangiovese, Merlot og Cabernet, altså en Supertoscaner. Stor og fast fruktsmak. Skogsbær og urter. Usedvanlig godt integrerte tanniner. Dette er vin for store anledninger, når du har tid til å la være munnfull få vare en stund. Fra Radda in Chianti.
- Michele Satta Bolgheri Rosso 2015** 850,-
Michele er en av stjernene på Bolgheri himmelen. Området som var opprinnelsen til begrepet supertoscaner fordi de blandet franske og italienske druer. Kirsebær og plommer med bløte tanniner. Cabernet, Sangiovese, Merlot, Syrah og alpedruen Teroldego.
- Piastraia, Michele Satta (Bolgheri)** 1050,-
Som lillebroren beskrevet over men nå med tydelig mer eik så her kommer tobakk og eukalyptus sammen med frukten. Elegant vin. Bare å finne fram linskjorten. Kan godt bli liggende 10 år til i kjelleren men er klar til å nytes.
- Baricci, Brunello di Montalcino 2017 Toscana (M)** 1500,-
Mytiske brunello trenger ingen videre introduksjon. Dette er klassevin hvor sangiovese er på sitt mest komplekse. Fløyel, mørkerøde bær, fat, urter.
- Innocenti, Vino Nobile di Montepulciano. IT, Toscana.** 800,-
Ikke montepulciano druen, men fra Montepulciano. Hovedsaklig sangiovese. Bløt og fyldig vin med god syre, passer godt til rødt kjøtt.
- Mauro Vannucci, Il Sasso, Carmignano. IT, Toscana. (K)** 900,-
En deilig, litt sødmefull men frisk sangiovese med innslag av cabernet sauvignon, Cabernet Franc og Merlot. Røde bær og hint av lær og balsamico. Tenk Chianti med litt mørkere bærsmak.

NERO D'AVOLA

- Horus, Sole e Terra D.O.C. Vittoria Nero d'Avola. IT, sicilia (M/Ø/E)** 700,-
Siciliansk småskalaproduksjon med fokus på bærekraft og moderne stil.
- Horus, Corde Pazza. IT, sicilia (K/Ø/E)** 850,-
Unik blend og kompleks karakter laget på Nero d'Avola, Syrah og frapatto. Meditasjonsvin fra sørlige Sicilia.
- Horus, Pittore Contadino Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G. . IT, sicilia (M/Ø/E)** 800,-
Cerasuolo di Vittoria er grunnen til at vi startet med import av vin fra Sicilia. Frapatto og Nero d'Avola er en deilig kombo av lett og tungt og tar deg til sydlige strøk.

NEBBIOLO

- Roberto Voerzio Disanfrancesco, Langhe Piemonte (M)** 1100,
Bringeber, kirsebær, floral. Flott lengde. Nydelig til pasta og risotto.
- Palladino Barolo Serralunga , Piemonte (K)** 1100,-
Kraftnebbiolo. Store kjøttretter, vellagrede oster. Meditasjon. Hint av blomst og tørkede bær. Jordtoner. Godt utviklede tanniner.
- Barbacan Rosso di Valtellina. Lombardia (M,Ø)** 900,-
Chiavennesca som de lokale kaller Nebbiolo. Vi foretrekker denne lett kjølige alpestilen fremfor klassiske eika nebbioloer. Spørsmålet er om du gjør det også?
- Icardi Langhe Rosso, Paføj. Piemonte (M,Ø)** 700,-
En ung og leskende Nebbiolo. Mørk frukt, lett krydderpreg.

CABERNET SAUVIGNON & FRANC

- Ch. Lascaux Carra Pic Saint-Loup FR, Languedoc (K/Ø)** 700,
Langedouc med en dæsj syrah og merlot. Oliven, urter og lakris. Komplekst og godt til rødt kjøtt. 75% Cabernet Sauvignon samt Syrah & Merlot.
- Santa Rita Chile (K)** 1800,
Vi kunne anbefalt bordeaux men dette er heftige saker. Mentol, mørke bær og laaaaang ettersmak.
- Monte delle vigne, Cabernet franc. IT, Parma.** 700,-
Eksklusivt hos oss. En heavy liten sak med røde frukter og fioler, hvitt pepper i en eksplosiv finish.
- Monte delle vigne, Cabernet franc riserva. IT, Parma.** 850,-
Også eksklusiv hos oss. Også en heavy men ikke så liten sak, rød frukt med mye sort pepper. Lakris i finishen.
- Antinori Solaia 2015. IT, Toscana. (K)** 3700,-
En suuper toscaner, av de største, originale. Fyldig og konsentrert, deilig fin syre, integrerte bitterstoffer og laang ettersmak. Dette er for deg som vil slå på stortromma en dag. 75% Cabernet Sauvignon samt Sangiovese.
- Grattamacca 2017, Cabernet Sauvignon IT.** 1800,-
Mer supertoskaner. Fra Bolgheri, ennå en klassiker hovedsaklig Cabernet sauvignon men også Sangiovese, Merlot og Cabernet Franc. Svært fyldig, skogsbær og deilige tanniner.
- Cignale 2016, Colli della Toscana Centrale** 1250,-
Supertoskaner med hovedsaklig Cabernet Sauvignon og innslag av merlot. Fløyelsmyke tanniner, kan fint drikkes som kosevin eller med en bit parmesan. Spesialimport.
- LaGrave Martillac - Pessac Leognan 2018** 1250,-
Bordeaux. Merlot, Cabernet Sauvignon og Petit Verdot. Solbær, kirsebær, jord og urter. Kompleks, lett avslepne tanniner. Du skjønner tegninga..., bordeaux.

M: Medium fylde, K: Kraftig, L: Lett stil, Ø: Økologisk, E: Egenimportert, S: Søt, N: Naturvin, MC: Metodo classico (champagne metode), C: Charmat (Proseccometode)

BARBERA

Monte delle vigne, Barbera. IT, Parma. (E/M) 550,-
Kirsebær og mørke bær. Saftig og lett syrlig.

Monte delle vigne, Nabucco. IT, Parma. (E/K) 800,-
Dette er kompleks Barbera. Eikelagret. Laaaang ettersmak. Ønologen på gården regnes som en av Italias aller beste.

PINOT NOIR

Korrel Spätburgunder. TY (M/Ø) 700,-
Fra Nahe i sydlige Tyskland kommer denne lette og delikate Pinoten. Det endelige beviset på klimaskiftet?

Riedlin Rot. TY (M/Ø) 1000,-
Du må gjerne være Burgund fan men vi tror dette gjør at du skjønner at Tyskland er fremtiden til Pinot. Modne bringebær og jordbær.

Bread & Butter. USA (M) 700,-
Søte røde bær, vanilje og kokos. Passe syrlig. Moderne California Pinot.

Manuel olivier, Pommard. FR (M/Ø) 1200,-
Burgund klassiker. Middels dyp rød, godt integrerte tanniner, akkurat passe syrlighet til å håndtere en rekke kjøttretter så lenge det ikke er for fett. Biodynamisk.

La Pineta. IT (M) 900,-
Pinot fra sydlige Toscana. Umulig sier du? Tøysete bra sier vi. Moden jordbær og jordtoner.

PRIMITIVO/ ZINFANDEL

Menhir Primitivo di Manduria. IT (K/E) 600,
Puglia lager ikke bare dårlig billigvin og her har du bevis. Fine tanniner som gjør seg godt til robuste kjøttretter eller bare salte mandler.

Calamuri. IT (M/E) 650,
Delikat primitivo. Joda det er både plommer og tobakk, men rundt i kantene.

Vega. IT (K/E) 900,
Dette er en prisbelønnet vin fra sydlige Italia vi er stolt over å ha eksklusivt hos oss. Kompleks primitivo.

Vega Riserva. IT (K/E) 1000,
Som over. Men lagret lenger på eikefat som gir mer integrerte tanniner.

M: Medium fylde, K: Kraftig, L: Lett stil, Ø: Økologisk, E: Egenimportert, S: Søt, N: Naturvin, MC: Metodo classico (champagne metode), C: Charmat (Proseccometode)

NERELLO [ETNA]

- Donnafugata, Dea Etna Etna. IT, (M)** 750,-
Nerello Mascalese og 10% Nerello Cappuccio. Markjordbær og fioler.
- Tenuta delle Terre Nere, Santo Spirito, (M)** 1250,-
Nerello Mascalese og Nerello Cappuccio. Ekstremt fløyel på ganen fra kompromissløs produsent.
- Feudo 2014 - Etna Rosso, Girolamo Rosso** 1250,-
Giuseppe Russo er pianovirtousen som lot sin hender bevege seg fra tangenter til drueranker med stor suksess. Han lager ikke store mengder vin men den er høyt aktet. Nerello Mascalese & Capuccio fra enkeltvinmark på nordlige Etna. Med nesten 10 år i kjelleren er dette mesterverket klart for å nytes.
- Gaio Gaio, Calabretta. IT, (M)**
850,-
Nerello Mascalese. Vulkansk, masse rød frukt, roser, urter og litt lær. Saftig.
- Graci Etna. IT, (K)** 900,-
Nerello Mascalese. Spontangjæret, vulkansk, lett bitter og urtete. Mørk røde bær og tørket frukt.

ANNET

- Horus , Frappato IT (Ø/L/E)** 650,-
Egenimport fra Sicilia. Lett bitre markjordbær og granateple på smak. Fra en herlig liten familiedrevet gård som lager leskende viner.
- Foradori, Teroldego IT Sudtirolo(Ø/N/M)** 900,-
Fra de italienske alpene. Lett bitter, grønne noter og røde bær. Saftig.
- St. Michael-Eppan, Lagrein. IT, Sudtirolo (M)** 750,-
Lagreindruen er en skatt som hører hjemme i fjellene, tenk Hardanger (varme dager, kalde netter). En saftig rødvin med jordlig og litt grønne toner.
- Huck am Bach - St.Magdalener. IT, Sudtirolo** 650,-
Her blandes Schiava og Lagrein druen i en saftig skogsbærdrevet vin hvor tanniner er nesten fraværende. Tenk deg bærtur i fjellet om høsten.
- Ronchi di Cialla 2013, Schioppettino. IT, Friuli (K)** 850,-
En unik drue fra Friuli ved foten av Dolomittene, rød frukt, litt solbær, tobakk, skog og lær. Ting man forbinder med tanninrike viner men denne er så smooth at den kan drikkes uten matfølge.
- Domaine Mucyn, Saint-Joseph Les Salamandres. FR, Nord-Rhône (K)** 800,-
En fransk tørr vin laget på syrah. Kraftig med noter av kakao og mye mørke bær.
- Loxarel 790 Pe-Cats. SP, Catalonia (Ø/N)** 850,-
790 dager fra druene ble håndplukket til vinen ble tappet på flaske er historien bak navnet. Garnatxa, bedre kjent som grenache, og syrah lagret på amforafat og eikefat. Vanilje, kaffe, plommer og bjørnebær, deilig balanse.

M: Medium fylde, K: Kraftig, L: Lett stil, Ø: Økologisk, E: Egenimportert, S: Søt, N: Naturvin, MC: Metodo classico (champagne metode), C: Charnat

ANNET

- Tombacco Aglianico Magnum (1,5L). IT (K)** 900,-
Ikke langt fra Vesuvius dyrkes det godt opp i fjellskrånningene aglianico som er kraftig og mørk. Topp kjøttvin. Og i magnum er det nok til flere.
- Dom. Du Colombier, Crozes-Hermitage. FR, Rhône.** 950,-
En fyldig og myk crozes. Syrahdruen bevart i karakteristisk form med bjørnebær og lakrissødme. Funker overraskende godt til vegetar.
- Claus Preisinger, Blaufrankisch Kalkstein. Ør, Burgenland (Ø/N)** 600,-
Så du etter en naturvin. Her er den. En digg Østerrisk blaufrankisch med god syre og mye bær, passer godt med lam og lyst kjøtt.
- Ambruco 2006, Terre del Principe** 850,-
En liten sjeldenhet fra Campania (fjellene innafor Napoli) laget på den ukjente druen Pallagrello Nero. Takket være 15 års lagring har denne kraftpakken roet seg. Lær, tobakk, rød og svart frukt. Mye men harmoniske tanniner.
- Briziarelli Sagrantino di Montefalco. Umbria, IT (K)** 900,-
Sagrantino druen er like gammel som synden selv og biter deg så hardt i kjeften at det er få som kommer fra angrepet uten varige mén. Dette er forresten druen med høyest antioksidantnivå, så vi kan vel kalle det en sunn vin?
- Gump Hof Vernatsch, IT** 750,-
Vernatsch for tysktalende i syd Tyrol, Schiave for de som snakker italiensk. Svært lettdrikkelig rødvin. Markjordbær, sukkerspinn med jordbærsmak, roseblader. Nesten gjennomsluktig på farge. Går godt til fisk. Går godt bare å nyte. Lages av Markus Prackwieser.
- Titolo, Aglianico Del Vulture 2009, IT** 1100,-
Nei, du finner ikke sånne årganger på polet. Dette er en drikkeklar Aglianico og det er sjelden man får. Kirsebær, bjørnebærsyltetøy, tobakk, rosmarin og kanel. Jupp, kompleks. Tanninene har mildnet med årene, det er poenget med at vi har et parti av denne årgangen. Sør Italias svar på Barolo.
- Olivier Pithon Laïs Rouge. FR, Roussillon. (Ø/M).** 750,-
En ærlig produsent som fokuserer på naturens gang. Grenache, carignan, og mourvedre. Mørke bær, digge urter og lær. Passer perfekt til lam, gryter og pasta.

HVITVIN

- Tre Monti Thea Bianco. IT, Emilia Romagna (K/Ø/E)** 850,-
Obskur fransk drue, Petit Maneseng, laget av kompromissløs italiensk familie i Imola. Mandel, akasiehonning, aprikos og herlig kompleks.
- Monte delle Vigne, Callas. IT, Emilia Romagna (K/Ø/E)** 800,-
Eikefatlagret Malvasia. Hvite blomster, akasie, oljete, kompleks. Kåret til en av Italias beste hvitviner av Gambero Rosso 3 år på rad.
- Horus, Sole e Terre Bianco. IT, Sicilia (M/Ø/E)** 600,-
Blend av Grillo og Insolia. Sitrus, hvit fersken, salt karakter, fra sør for Etna.
- Horus, Sole e Terre Grillo. IT, Sicilia (Ø/E)** 600,-
Fullblods Grillo. Oljete, sitrus, grape, salt karakter, tja noen sier sågar mineralsk.
- Menhir Salento, ORA. IT, Puglia (M/Ø/E)** 800,-
Fiano fra sør for Lecce i Puglia. Mandarin og grapefrukt, laaaang ettersmak. Knusk tørr men likevel oljete i konsistens. Klassevin. Laget på en sjelden metode, kryomaserasjon.
- Menhir Salento, Pass-O. IT, Puglia (M/Ø/E)** 600,-
Fiano fra sør for Lecce i Puglia. Lett tropisk karakter, syrefrisk.
- Korrel, Slice of Paradis. TY, Nahe (M,Ø)** 650,-
Velutviklet Riesling. Du vet sånn som henger i glasset. Tørt men fyldig.
- Paco & Lola, Rias Baixas. SP,** 750,-
Albarino druen på sitt friskeste. Eple og pære samt hint av grapefrukt.
- Quota 311, Verdicchio di Castelli di Jesi. Marché, IT** 550,-
Verdicchio. Lett aromatisk i stil, litt eple og tropisk. God friskhet og fin fyldighet. Allsidig matfølge.
- Manuel Olivier, Bourgogne Aligoté, FR** 650,-
De lager ikke bare chardonnay i burgund. Aligoté er en syrefrisk drue så tenk chablis bare litt strammere i kroppen.
- Dornach, Blanc, IT (Ø)** 750,-
Dolomittene (altså alpene) har blitt et fabelaktig vinområde. Denne pinot bianco vinen er særegen. Nesten som å drikke et royal gala eple.
- Köferhof, Kerner, IT (Ø)** 750,-
Syd i Tyrol nærmere bestemt Alto Adige i Valle Isarco dyrker de en unik lokal drue, Kerner. Aromatisk. Kan minne litt om en lett bitter riesling.

HVITVIN

- Andrea Felici Verdicchio «Cantico della Figura» 12 (Ø/M)** 850,-
Syrlig, tørr, eple, pære, mandel, petroleum, saftig ettersmak, veldig god lengde. En gammel vin som nå er på sitt beste! Verdicchio druen dyrkes i Marche på ca samme breddegrader som Toskana men ute ved adriaterkysten. Lett aromatisk og svært matvennlig.
- Albamar, Rias Baixas (SP)** 750,-
Vi har en sweet spot for Albarino fra Baixas (Spania). En syrefrisk drue med sitrus og grønne epler og lett steinpreg. Skalldyr er topp til dette.
- San Michele Sanct Valentin Chardonnay (IT)** 950,-
I Eppan fjellene i Alto Adige (Italia) på 500 meters høyde lages kompleks og begrenset mengde med chardonnay kun i de beste årganger. Nøtter, gyllen sitrus og gule epler. Suveren syrebalanse.
- Sandhi Sta Rita Hills Chardonnay (US)** 1000,-
IKKE standard chardonnayen til Sandhi, dette er hans «premier cru» Santa Rita Hills. Mer kompleks, større fylde. Grønne epler og mineralsk. Laaang ettersmak.
- Macon Milly-Lamartine Chardonnay (FR)** 600,-
Pascernettes des vignes er produsent. Macon er value for money Burgund. Herlig allround vin. Steinfrukt og gule epler. Lett kremete stil.
- Villa Angela Pecorino (IT)** 650,-
Fra Marche på adriaterkysten. Pecorino er en av «It» druene i Italia for tiden. Lett urtete og svakt bitter. Sitrus og jasmin. Anvendelig matvin og god alene.

MUSSERENDE VIN

Monte delle Vigne, Malvasia Frizzante. IT, Emilia Romagna (Ø/E/C) 550,-
Floral, tørr og sitrusdrevet musserende. Bedre enn klassisk prosecco.
Egenimport.

Balfour 1503 (MC) 850,-
Kan briter lage bobler. Yes. Chardonnay og Pinot med frisk syre.

Horus Cattamari (C/E/Ø) 650,-
Moscato druen produsert på sørlige Sicilia. Floralt, lett tropisk og med flott syre. Egenimport.

Dumangin 1er Cru Rosé Brut (MC) 1100,-
Rosa champagne når livet skal feires. Hovedsaklig chardonnay og pinot noir. Litt røde bær og kjeks.

Ferrari (MC/Ø) 650,-
Fra Trento i alpene (eller strengt tatt dolomittene) kommer denne herligeten laget på Chardonnay.

Villa Crespia Cisiolo, Franciacorta 800,-
Franciacorta området ved Lago di Iseo lager italiensk champagne. Ren Pinot Noir, knusktørr, under 1 gram sukker. Mye fruktighet. Kun på Peloton.

Korrel Brut Natur (MC/Ø) 700,-
Fra Nahe i Tyskland. Spesialimport så skal du prøve dette er anledningen her. 100% Riesling.

Menhir Gelso Regina (E) 700,-
Unik opplevelse. Musserende Rosé laget på Negroamaro druen. Jordbærish smak. Tørr. Kun få flasker tilgjengelig, og de er alle hos oss.

PELTON

SECONDA TAPPA
SKØYEN

VINKART

**M: Medium fylde, K: Kraftig, L: Lett stil, Ø: Økologisk, E: Egenimportert,
S: Søt, N: Naturvin, MC: Metodo classico (champagne metode), C: Charmat
(Proseccometode)**