

VINLISTE

BASISSORTIMENT, PELOTON

Rødvin Italia

Egenimport

Cerasuolo di Vittoria, Horus - Sicilia**750,-**

Vittoria ligger på sørøstlige Sicilia ved kanten av Etna. For det om gården eies av en barndomskompis av flere av gutta på kjøkkenet vårt er IKKE dette la famiglia på feil måte. Det er en liten familiegård som driver etter økologiske prinsipper og lager kick ass vin. Cerasuolo er en blend av de lokale druene Frappato og Nero d'Avola og skaper en fyldig mørk vin med røde frukter og mørk sjokolade. Reflekterende fløyelsgreier.

Corde Pazza, Horus - Sicilia**800,-**

Samme gård som over men denne gang en «Supersicilianer». Blend av Frappato, Nero d'Avola og Syrah som i praksis betyr en ganske kraftig kar. Moden lett bitter kirsebær, skogsbær, lakris og sjokolade. Balanserte tanniner men merkbare.

Sole e Terra (Nero d'Avola), Horus - Horus**650,-**

Fullblods kølsvart etnavin (vulkanen). Plommer, kirsebær, urter og lakris. Merkbare tanniner men ikke overveldende. Dette er en fremtidig superdrue bare så det er nevnt. «Alle» store vinnavn prøver å kjøpe land i dette området av Sicilia for å dyrke denne druen.

Sole e Terra (Frappato), Horus - Horus**650,-**

Frappato er vistnok i slekt med Sangiovese druen men det er ikke lett å kjenne på smaken. Granatepler, blåbær og jordbær i en ganske klar rødvin. Dette er rødvin for terrassen med litt sting. Lyst men smakfullt laget av Horus etter økologiske prinsipper. Noen vil sikkert si naturvin men det begrepet gidder vi bare ikke bruke her.

Monte Delle Vigne Lambrusco - Emilia Romagna**550,-**

Musserende rødvin. Hipstere kaller det PetNat. Det er fordi de ikke kan sin vinhistorie. Vi kan. Sorry hipstere, men noen kom før dere, denne gangen også. Uansett. Dette er urkilden til alt hipstersk. Flott til speket mat, smelta ost og lasagne. Sa vi pizza? Eksklusiv Peloton vin.

Tre Monti - Thea Sangiovese Riserva - Emilia Romagna**850,-**

Utenfor Imola, (F1 banen til Ferrari), ligger denne familiedrevne heløkologiske gården som lager Sangiovese mange i Chianti er misunnelig på. Sier vel sitt.

Monte Delle Vigne (Cabernet Franc) - Emilia**650,-**

På en åskam sør for Parma ligger gården som har funnet optimale forhold for CabFranc. Gurimalla. Sting vile kalt det «Meditation in a bottle» og ikke ropt noe S.O.S. Kama Sutra dette er balanserte greier. Sjeldent få flasker i kjelleren og det er de eneste som fins nordpå (Norden for uinnvidde).

- Classe 33, Tre monti IT (E/Ø)** **850,-**
 Sangiovese i unikt format. Modnet på betongtank. Sier deg kanskje ikke mye men det betyr frukt bombe men med ganske så forsiktige tanniner. Rein sangiovese. Kun på Peloton. Classe 33 er en referanse til året faren til David ble født, mannen som skapte de legendariske Tre Monti vinene. Vi er veldig stolt over å være eneste stedet i Norge som har dette tilgjengelig.
- Monte Delle Vigne - Nabucco (Emilia)** **800,-**
 Nabucco var Giuseppe Verdi sin gjennombruddsopera og gikk rett til topps på hitlistene i 1842. Verdi er fra Parma og vinen med navn etter operaen er fra samme område. Vinen er like toppers som operaen og laget med Barbera og Merlot (30%). Finn fram fløyelskappen og operakikkerten og nyt livet.
- Muri Gries, Santa Maddalena (Alto Adige)** **750,-**
 Markjordbær, skogsbær, roseblader, fioler og lyng. Går godt til lettere mat. Går godt bare å nyte. Lages av munk, yes Muri Gries er et kloster. Maddalena er en blend av Schive og Lagrein. Ekstremt sjeldent å finne i Norge.
- Muri Gries, Lagrein (Alto Adige)** **800,-**
 Klostervin fra Bolzano. Drikkes med andakt. Mørke skogsbær, fioler, lyng, akkurat passe med struktur til å være allsidig. Klosteret regnes som referanseprodusenten av Lagrein av anerkjente Winefolly.com.
- Menhir Salento, Primitivo di Manduria - Puglia** **650,-**
 Mer egenimport. Svarte moreller, fiken, lakris og litt vanilje på tampen. Herlig potent fra helen av Italia litt sør for Lecce i Puglia. Menhir lager kun økologiske viner så naturlig som mulig. 100% primitivo, eller Zinfandel hvis du kommer fra Amerika.
- Azienda Anna, Vega Riserva(Primitivo) - Puglia** **850,-**
 Jålete primitivo eller Zinfandel om du vil fra hælen av Italia. Modne bær, snille tanniner. Hvis du skal spise Melanzane (parmigiana) er dette perfekt vin. Helt på alvor, hvis du er litt lei av å prøve nye Pinot Noir'er så kan dette være en vei å gå.
- Azienda Anna, Filo Riserva (Negroamaro) - Puglia** **850,-**
 Vi er litt begeistret for søritalienske fullblodshester. Det er dessverre lite tilgjengelig av kvalitetsvin fra området gjennom Vinmonopolet så vi har tatt litt ansvar og importert selv. Druen heter enkelt oversatt «svart og bitter» eller om vi skal snakke smaker så forvent skogsbær, lær og lakris. Bittelitt tanniner men ikke mer enn du klarer å håndtere.
- Zisa - Spania** **850,-**
 Høyt oppe i spanske fjell (700 moh) lager noen italienere en super blend av franske og spanske druer. Tempranillo, cabernet sauvignon, syrah og monastrell gjør vinen kraftig så kombo av røde og mørke bær, men lagret lenge nok til å få fløyelspreg.
- Muri Gries, Pinot Nero. IT (E/M/Ø)**
800,-
 Pinot fra Alpene er kjølig og friskt i stilen. Lett lyng karakter, mest røde bær, delikat. Laget at det anerkjente klosteret (du leste riktig) Muri Gries i Bolzano (Hvor langskirennet Marcialonga ender).

Italia - annnet

Leusciatti Del Negus Valtellina Superiore Sassella (M,Ø) 850,-

Chiavennesca som de lokale kaller Nebbiolo. Vi foretrekker denne lett kjølige alpestillen fremfor klassiske eika nebbioloer fra Piemonte. Spørsmålet er om du gjør det også? Vil du ha en lettere Nebbiolo med klart urtepreg er dette vinen.

Castellare di Castellina - Chianti Classico (Sangiovese) 800,-

Chianti er lizzom Vinen til Parmapizza. Sangiovesedruen har både fin kirsebær preg men også urter og fin syrlighet. Funfact: Castellare sine etiketter har tegninger av truede fuglearter fordi de vil bevare artsmangfoldet i skogene rundt gårdene sine. God vin, bra folk.

Selvapiania Chianti Rufina Riserva Bucerchiale 18 - Toscana 1050,-

På enkeltvinmarken Bucerchiale produserer Selvapiana en helt drøy 100% Sangiovese vin. Drøy i den forstand at den kan ligge i kjelleren å bare bli bedre de neste 25 årene. Strengt tatt burde du ikke lese dette å bli fristet før tidligst 2025.

Capezzana, Barco Reale di Carmignano. IT, Toscana 800,-

Sangiovese(70), Cabernet Sauvignon og Canaiolo. At ikke flere nordmenn har fått med seg det lille området Carmignano i Toscana er et mysterium for oss. Bjørnebær og porcinisopp preger aromabildet. Rund og bløt. Svinaktig god til svin.

Innocenti, Vino Nobile Montepulciano - Toscana 850,-

Prugnolo Gentile kaller man Sangiovese i Montepulciano. Fordi den er så fløyel og harmonisk. Lær og krydder over myke røde frukter. Laget av en tidligere filosofilærer. Vin til ettertanke om du vil.

Collemassari Montecucco Rosso «Rigoletto». IT, Toscana 800,-

Blend av Sangiovese, ciliegiolo og Montepulciano. Varme toner av moreller, litt urter og krydder. Fra Maremmafjellene (cowboyland) nær kysten i. Toscana. For deg som vil prøve noe nytt etter chianti classico.

Scalunera (Etna Rosso) - Sicilia 800,-

Fruktige fioler som vokser i vulkanske fjell. På 750 meters høyde i vulkanen Etna sine skråninger blir Nerello Mascalese sine nydelige røde bær preget av jordmonnet på en tydelig måte. Vulkanvin. Lett og kompleks på samme tid.

Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso - Sicilia 800,-

Vi nærmer oss en kilometer over havet på hvor disse druene er plukket. Det betyr smaksintensitet og ikke minst vulkansk. Like fasinerende som å stirre ned i den glødende vulkanen dette. Djevelsk godt? 95% Nerello Mascalese og 5% Nerello Cappuccio.

Saladini Pilastris, Piediprato Rosso Piceno - Marche 600,-

En saftig allsidig sak på Montepulciano og Sangiovese druene. Fyldig smaksbilde, kirsebær, morell og mørke bær. God til det meste.

Jermann, Red Angel on the Moonlight (Venezia Giulia) 900,-

Jermann er en kompromissløs kar opp mot den slovenske grensa. Pretensiøs men flink. Litt som Noel Gallagher (Oasis). Uansett, dette er en knall Pinot Noir. Krydret og sødmefull.

Roberto Voerzi, dolcetto d'Alba**850,-**

Voerzi er en av våre favoritter fra Piemonte. Moderne fruktig stil. Dolcetto med kirsebær, plommer og vannmelon. Passe fast og fin.

Rødvin**Andre land****Claus Preizinger - Blaufrankisch Kalkstein (AU)****600,-**

Ikke helt alpevin men ikke langt unna. Blaufrankisch er saftig og leskende. Rødvin for godt humør. Laget av en god biodynamisk produsent.

Thymiopoulos - Xinomavro (GR)**600,-**

Helt gresk vin, laget i Makedonia (nord Hellas). På amfora, helt øko. De liker gjerne å kalle det gresk nebbiolo. Jordlig og røde frukter. En av få greske gode viner...

Manuel Olivier Haute Cotes De Nuits Pinot Noir (FR)**900,-**

Igjen Pinot Noir fra Burgund. Ganske krem distrikt dette her også. Indrefilet, ytrefilet, begge deler er godt, men de smaker forskjellige. Hjalp det? Neppe.

Domaine Du Colombier Crozes-Hermitage (FR)**800,-**

Syrah! Rhone. Nord. Litt mindre pepper enn sørsyrah, juicy og faktisk litt salt. Nei vi snakker ikke mat men vin fortsatt. Svarte bær. Syndig. Godt. Kontemplativt. Smak litt, prat litt.

Domaine Galevan - Chateauneuf du Pape 2011 (FR)**1100,-**

Stay classy. Grenache ass, smooth. Og Mourvèdre (10%),cassis og kirsch på en god måte. Wine Advocate 95 poeng! Dette er altså sør i Rhone i motsetning til syrahen nevnt over.

Domain Rolet Poulsard Arbois - Jura (FR)**800,-**

I Jura gjør de mye rart med mange rare druer. Som Poulsard. Lett kjølig stil men med animalske innslag. Topp til spekemat. Har slappet av i 30 måneder i kjeller før den ble sluppet ut i det fri.

Riedlin Rot - Pinot Noir/Spätburgunder (Baden, TY)**1100,-**

Bevisene på klimaendringene er noen ganger velsmakende. Pinot fra Tyskland har blitt bedre enn schnitzel. Myyye bedre. Modne bringebær, jordbær og kanskje tranebær? Leskende, smektende. Ja, sehr gut rett og schlett.

Nittnaus, Zweigelt (AU)**600,-**

Da er vi opp mot alpene og da blir vinen lett og juicy med litt sånne grønn lyng innslag. Men først og fremst saftig. Plommer og mørke bær. Druen Zweigelt er forresten en kloning som har litt felles med Pinot Noir. Bare litt mørkere.

Stephan Ogier - Cote du Rhone Le Temps est venu. FR, Rhone**800,-**

En flott syrah/Grenache blend. Saftig rød frukt, fioler og myke tanniner. En skikkelig sjarmør. Et godt eksempel på en kompleks Rhone vin.

Hvitvin

ITALIA

- Menhir Salento - Fiano- Passo (Puglia) 600,-**
Mange tror at hvitvin fra sør Italia ikke er god. Men der tar de feil. Denne herligheten laget på Fiano druen nær Lecce i Puglia kommer fra en økologisk gård vi handler direkte fra. Det honning, blomster og tropisk. Den har en syrlighet som bare varer og varer.
- Menhir Salento - Physis (Puglia) 600,-**
Samme drue som ovenfor men her er det laget med litt skallkontakt. Det vil si at det heller mot oransjevin uten at det blir bælbittert. Bare antydninger. Hvis du vil være hip så er dette kult.
- Muri Gries - Pinot Bianco (IT) 750,-**
Grønne epler, pærer, sitrus lett salin (saltpreg). Alpevin fra klosteret i Bolzano. En skikkelig frisk men samtidig fyldig hvitvin forsiktig preget av honning og mandler (fatlagring). Eksklusiv på Peloton.
- Muri Gries - Pinot Grigio (IT) 750,-**
En småheftig Grigio. Eple, fersken og grapefrukt. Klare jordtoner. Forvent at du føler litt søt bakst plutselig. Vi vet, rar beskrivelse men riktig. Laget av et kloster i Bolzano. Eksklusiv på Peloton.
- Sole e Terra (Grillo), Horus - Sicilia(IT) 600,-**
Egenimport fra en vidunderlig økologisk gård på sørøstlige Sicilia. Salvie, lyngblomst, mineraler, salt fra havvinder og sitrus samt noe eksotisk frukt. Vi liker ikke begrepet mineralsk men mange vil nok si det om denne. Flott fylde og lang ettersmak. Øko.
- Monte delle Vigne, Callas - Emilia Romagna (IT) 900,-**
En fremtidig klassiker som har scoret 3 av 3 stjerner i Gambero Rosso (Italias svar på Michelin) siste 3 årene. En blomstervin dette. På smak altså. Kan nytes med speket mat og feite oster. Sier vel sitt om strukturen denne har.. Vedvarende. Øko.
- Tre Monti, Thea Bianco (IT) 800,-**
Ennå en av våre egenimporter. I hjertet av Romagna (rett sør for Bologna) lager David sammen med pappa og bror økologisk «indie» vin. De eksperimenterer mye med produksjon og benytter sjeldne druer som i dette tilfellet er Petit Manseng. Dette er toppvinen deres som er gylden gul, floral med honning og karamell på smak. 4,3 i snitt på Vivino er sinnsykt høyt. Øko.
- Tre Monti, Piuttosto (IT) 800,-**
Rein trebbiano kan være kjedelig. Men her har den fått litt lengre skallkontakt uten å bli oransjevin. Men litt bitter appelsinzest, aprikos og honning. Øko.
- Castelfeder, Sauvignon Blanc, Reif(IT) 850,-**
Fra Alto Adige i de italienske alper. Stikkelsbær og grønt. Smakseksplasjon, superlang ettersmak. Hvis du liker Sancerre...

Menhir Salento, ORA. IT, Puglia 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. Øko.

Poggio al Tesoro, Solosole(IT) 750,-
Vermentino fra Bolgheri. Du vet, den nyyydelige landsbyen med kilometerlange sypressveier ved kysten i Toscana? Samma det. Veldig spesielt område for vinproduksjon grunnet nærheten til havet. Sånn mineralitet og slikt. Gul og grønn frukt, fin fedme. Laaang ettersmak.

Monte Zovo, Soave(IT) 600,-
Soave fra Veneto er fresht og godt. Blend av Garganega og Trebbiano med tydelig preg av epler, sitrus og pærer. Noe floralt preg.

HVITVIN - ANDRE LAND

Von Winning Riesling 2018 (TY) 600,-
Moderne tørr riesling fra Pfalz området. Stein, flint og epler. Masse fint integrert frukt på smak. Gården er økologisk.

Korrel, Slice of Paradis. TY 700,-
Velutviklet Riesling. Du vet sånn som henger i glasset. Tørt men fyldig. Fra Nahe, økologisk.

Secateurs (Badenhorst) Chenin Blanc(SA) 600,-
Chenin Blanc er småtrendy. Men viktigst, godt. Dette kan minne om Jura vin men glem det og. En sørafrikaner med grønt eplepreg, antydning til noe salt og lang ettersmak.

Paco & Lola Rias Baixas - Albarino (ES) 650,-
Fruktig og frisk med preg av blomster og eple samt hint av grape. Gården sier at vinen er laget av frittgående druer. Så det sier vel sitt om firskheten i stilen.

Albamar Rias Baixas - Albarino (ES) 750,-
Syrefrisk med preg av grønne epler, samtidig litt feit i glasset. Prøver å si at det er vin med kompleksitet og svært bra lengde.

Musserende vin

- Ferrari, Metodo Classico Trento (IT)** 750,-
Fra alpine, blend av Pinot Noir & Chardonnay laget på champagnemetoden. Meget vellaget.
- Tre Monti, Pignoletto IT (Ø)** 600,-
Gult eple, steinfrukt. Laget på charmat metoden. Veldig naturlig.
- Balfour 1503 (MC)** 950,-
Kan briter lage bobler. Yes. Chardonnay og Pinot med frisk syre.
- Rotari Rose Brut (IT)** 650,-
Fra Trento i de italienske alpine. Laget på champagnemetoden, eller Metodo Classico som det heter på italiensk. Ren Pinot Noir, derav lys rosa farge og tydelig preg av rød bærfrukt. Tenk jordbærterte.
- Horus, Cattamari (IT)** 650,-
Moscato druen driver denne svært friske sicilianske musserende hvitvinen fremover. Floralt, lett tropisk og med flott syre. Økologisk produsent som vi importerer selv.