

VINKART

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 Petignano 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.
- Montauto Sileo Ciliegiolo, Toscana (M)** 750,-
Dette er strengt tatt ikke en Sangiovese, men en Ciliegiolo. Ligner på mange vis. Tørr, frisk og drevet av tydelig kirsebær profil. Storfe.
- 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.

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, Pafoj. 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 hatt bordeaux men dette er bedre. 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 lang 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, skogsber og deilige tanniner.

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)** 750,-
Dette er kompleks Barbera. Eikelagret. Laaaang ettersmak. Ønologen på gården regnes som en av Italias aller beste.

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

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. USA (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)** 700,
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)** 800,
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.

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)** 1200,-
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.
- Graci Etna. FR, (K)** 900,-
Nerello Mascalese. Spontangjæret, vulkansk, lett bitter og urtete. Mørk røde bær og tørket frukt.

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

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 alpine. 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.
- 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.
- Loxarel 790 Pe-Cats. SP, Catalonia (Ø/N) 850,-**
790 dager fra druen 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.
- 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.

ANNET

Tombacco Aglianico Magnum (1,5L). IT (K) 900,-
Ikke langt fra Vesuvius dyrkes det godt opp i fjellskråningene aglianico som er kraftig og mørk. Topp kjøttvin. Og i magnum er det nok til flere.

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 gjennomsiktig 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.

Sportoletti, Villa Fidelia rosso 2015 700,-
Fra Umbria, den grønne lungen til Italia kommer en bordeaux blend av hovedsaklig Merlot samt litt Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Mørke bær, krydder og røyk. Altså liker du bordeaux men har lyst til å bruke litt mindre penger er dette et strålende valg.

HVITVIN

- Tre Monti Thea Bianco. IT, Emilia Romagna (K/Ø/E)** 750,-
Obskur fransk drue, Petit Maneseng, laget av kompromissløs italiensk familie i Imola. Mandel, honning og herlig kompleks.
- Monte delle Vigne, Callas. IT, Emilia Romagna (K/Ø/E)** 750,-
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, laaaaang ettersmak. Knusk tørr men likevel oljete i konsistens. Klassevin.
- 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)** 600,-
Velutviklet Riesling. Du vet sånn som henger i glasset. Tørt men fyldig.
- Sybille Kuntz, Kabinett riesling trocken. TY, Mosel (M,Ø)** 850,-
Litt sødme, men ikke mer enn at det fungerer veldig godt. Tørt men fyldig. Petroleum, nøttete og aromatisk.
- Paco & Lola, Rias Baixas. SP,** 750,-
Albarino druen på sitt friskeste. Eple og pære samt hint av grapefrukt.
- Mirum, La Monacesca. Marché, IT** 750,-
Verdicchio di Matelica vellagret (2012). Lett aromatisk i stil, litt honning, eple og mango. God friskhet til tross for sin 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) 750,-
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 Toscana men ute ved adriaterkysten. Lett aromatisk og svært matvennlig.

Albamar, Rias Baixas 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 900,-
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.

MUSSERENDE VIN

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

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.

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.

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.

