

SANGIOVESE

- Tre Monti Thea Rosso. IT, Emilia Romagna (K/Ø/E) 800,-**
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.
- 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 passe med 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.
- 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.
- Piastraia, Michele Satta (Bolgheri) 1200,-**
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.
- Fossacolle, Brunello di Montalcino 2017 Toscana (M) 1200,-**
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. (K) 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.
- Capezzana, Barco Reale di Carmignano. IT, Toscana. (Ø/M) 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.
- Bindi Sergardi, Governo. IT, Toscana. (M) 800,-**
Sangiovese laget på den eldgamle Governo metoden. Det vil si at man lar noen av druene henge litt lenger og delvis tørke inn. Det gir druen litt mer sødmepreg enn vanlig. Svært drikkevennlig og sjeldent å finne i Norge.

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 DOCG . 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.

CABERNET SAUVIGNON & FRANC

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 passe 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, orginale. 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 IT (K) 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 FR (K) 1250,-
Bordeaux. Merlot, Cabernet Sauvignon og Petit Verdot. Solbær, kirsebær, jord
og urter. Kompleks, lett avslepne tanniner. Du skjønner tegninga..., bordeaux.

Le Mortelle Botrosecco - Antinori IT (K) 900,-
Cabernet blend fra kysten av Toscana. Solbær, eukalyptus, kakao. Antinori er
et av Italias mest kjente vinhus.

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

Olim Bauda, Nizza riserva. IT, Piemonte. (M) 950,-
Ennå en kompleks Barbera. Eikelagret. Laaaang ettersmak. Solbær og bjørnebær, litt lakris. Nizza er selve Cru området for Barbera.

PINOT NOIR

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 langskirennnet Marcialonga ender).

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.

Sandhi Sta.Rita Hills. USA (M) 1250,-
Instant classic. Moderne California Pinot. Ung saftig, røde bær og urter.

Manuel olivier, Pommard. FR (M/Ø) 1600,-
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) 1200,-
Pinot fra sydlige Toscana. Umulig sier du? Tøysete bra sier vi. Moden jordbær og jordtoner.

PRIMITIVO/ ZINFANDEL

Vola, Terra d'Otranto. IT (K/E) 800,-
Moderne primitivo fra Otranto, Puglia. Ikke fullt så mørk i stilen som mange primitivoer er, litt mer syrefrisk og tørr i stilen. Blåbær og urter.

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

Vega Riserva. IT (K/E) 950,-
Dette er en prisbelønnet vin fra sydlige Italia vi er stolt over å ha eksklusivt hos oss. Kompleks primitivo. Lagret lenge på eikefat som gir behagelig integrerte tanniner. Mørke bær, mandler, kaffe, tobakk.

Quota 29. IT (M/E) 600,-
Ble kåret til en av Italias beste rimelige viner av Gambero Rosso. En uvanlig syrefrisk Primitivo. Funker til pizza til og med.

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]

- Scalunera, Etna Rosso. IT, (M)** 800,-
Nerello Mascalese og Nerello Cappuccio. Markjordbær og fioler. Dette er godt håndverk fra vulkanen Etna. Lette føtter men stor kropp.
- 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.

NEBBIOLO

- Roberto Voerzio Disanfrancesco, Langhe Piemonte (M)** 1100,-
Bringebær, 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.
- Leusciatti Del Negus Valtellina Superiore Sassella (M,Ø)** 850,-
Chiavennesca som de lokale kaller Nebbiolo. Vi foretrekker denne lett kjølige alpestilen 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.
- Barberesco, Produttori del Barbaresco. Piemonte (M)** 950,-
Dette kollektivet lager utmerket Nebbiolo. Fioler, trøfler, lakris, skogsbunn og urter. Super til mange risottoer. Fyldig lang ettersmak.
- Virna Borgogno Barolo Noi. Piemonte (M)** 1100,-
Oransjerød, modne røde bær med flott syrlighet og litt nøtter. Fast lang ettersmak. Meget god til sopp.

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.

Zisa, Jumilla SP (K) 900,-
Fløyelvin! Fra sørlige Spania over 750 MOH kommer denne fløyelsmyke spesialimporten. Laget av italienerne på spanske og franske druer. Blir ikke mer middelhav enn det. Monastrell, syrah, cabernet sauvignon og tempranillo.

Foradori, Teroldego IT Sudtirolo(Ø/N/M) 900,-
Fra de italienske alpene. Lett bitter, grønne noter og røde bær. Saftig.

Muri Gries, Lagrein. IT, Sudtirolo (E/M) 800,-
Lagreindruen er en skatt som hører hjemme i fjellene, tenk Hardanger (varme dager, kalde netter). En saftig rødvin med jordlig og litt grønne toner. Laget av munkene på klosteret Muri Gries. Skogsbær i glasset.

Muri Gries, Santa Maddalena. IT, Sudtirolo (E/M) 750,-
Lagreindruen blandet med Schiave. To ukjente druer i norsk sammenheng men det er nydelig balanse mellom rød og mørk frukt fra skogen. Saftig med milde tanniner. Laget av munkene på klosteret Muri Gries.

Casarojo, Machoman, Spania (K) 950,-
Monastrell er druen og spør du oss er den ikke macho men mer myk mann. Mørke bær, plommer med pittelitt fat. Touch av barnål og mentol. Fra en av de mer spennende og moderne vinmakerne i Spania (Murcia)

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.

Rochegrand, Nicolas Badel. FR, Catalonia (Ø/M) 850,-
Cotes du Rhone men ikke helt standard. Rein Syrah. Rød frukt, tapenade og pepper. Dette er friskt og godt. Laget på sementfat for å dundre på med frukt i smaken. Går meget godt alene men også til lam og kylling. Ikke polvare, begrenset med flasker i Norge.

Xinomavro, Hellas (M/Ø) 650,-
Fra fjellene nord i Hellas lager Apostolos noe som minner om Nebbiolo. Moden jordbær og furunål er tydelig tilstede i denne friske lett syrlige rødvinen.

Ch Croix de Labrie, FR (K) 2500,-
Merlot fra Saint-Emilion, Bordeaux. Bjørnebær. Svært. Nok sagt.

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. Kirserbær og plommer med bløte tanniner. Cabernet, Sangiovese, Merlot, Syrah og alpedruen Teroldego.

RØDVIN - ANNET

- Dom. Du Colombier, Crozes-Hermitage. FR, Rhône. 900,-**
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.
- Briziarelli Sagrantino di Montefalco. Umbria, IT (K) 1000,-**
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?
- 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). 800,-**
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.
- Filo Negroamaro Riserva. IT, Puglia. (Ø/K). 850,-**
Negroamaro er en svært sjelden drue å få i Norge. I Italia vinner denne vinen stadig nye priser. Mørk steinfrukt og skogsbær med veldig balanserte tanniner. Touch av kakao på ettersmaken.
- Berthier, Coteaux du Giennois. FR, Loire. (M). 750,-**
Blend av burgund druer fra Loire dalen?? Pinot Noir og gamay laget «feil» sted men det fungerer veldig bra. Saftige jordbær, kirsebær og skogsbær. Dette kan til og med drikkes til fisk.

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 4 år på rad.
- Horus, Sole e Terre Grillo. IT, Sicilia (Ø/E)** 650,-
Fullblods Grillo. Oljete, sitrus, grape, salt karakter, tja noen sier sågar mineralsk.
- Muri Gries, Pinot Bianco. IT (E)** 750,-
Har du smakt epler fra Alpene. Dette er vinvarianten. Laget av klosteret Muri Gries. Eksklusiv på Peloton. Denne får vi direkte fra munkene.
- 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)** 700,-
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.
- Fernand & Laurent, Bourgogne Aligoté, FR (M)** 750,-
De lager ikke bare chardonnay i burgund. Aligoté er en syrefrisk drue så tenk chablis bare litt strammere i kroppen. Dette er en 2019 årgang med 14% alkohol så den har rik frukt, derfor valgte vi nettopp denne.
- Fernand Engel, Pinot Gris, FR (Ø)** 700,-
Dyktig vinmaker som jobber heløkologisk i Alcace. Fersken, epler, lett oljete
- Poggio al Tesoro Solosole Vermentino, IT** 750,-
Fra Bolgheri, kysten av Toskana. Både syrlig og fet samtidig. Gul frukt og blomster. Tåler både fisk og hvitt kjøtt.
- Terre Stregate Falanghina Svelato, IT** 900,-
Falanghina fra Campania er undervurdert. Og denne produsentene er fremragende. Fersken og annen steinfrukt, floral, fyldig og fin syre.

HVITVIN

- Andrea Felici Verdicchio «Cantico della Figura» 2012 (Ø/M)** 1050,-
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.
- San Michele Sanct Valentin Chardonnay (IT)** 1050,-
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 Santa barbara Chardonnay (US)** 950,-
Her kan du nesten kjenne havet på smaken. Grønne epler og mineralsk. Lang ettersmak.
- Macon Milly-Lamartine Chardonnay (FR)** 750,-
Pascernettes des vignes er produsent. Macon er value for money Burgund. Smaken er svært fyldig men fortsatt syrefrisk. En topp chardonnay.
- Villa Angela Pecorino (IT)** 700,-
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.
- Benanti, Etna Bianco Sicilia (IT)** 1000,-
Carricante, en eldagammel hvitvinsdrue som trives i høyden. Dyrkes på nesten 1000MOH på Etna. Litt grønne epler, lett bitter, men likevel med feit munnfølelse. Lett saltkarakter.
- Ops by Loxarel (SP)** 550,-
Catalonia er området og druene er hvit Garnacha og Xarel-lo. Litt honningmelon, tropisk frukt og sitrus gjør dette til en allsidig vin. Spesielt god med stekte grønnsaker.
- Naiades (SP)** 900,-
Dyr (til å være) spansk hvitvin! Men verdt det. Laget på Verdejo (Verdicchio) druen som er særdeles matvennlig. Sitrus, aprikos, hvit pære og urter. Fyldig og lang finish.
- Muri Gries, Pinot Grigio, Alto Adige (IT)** 750,-
Grønn gul steinfrukt og ganske krydret smak. Laget av munkene i Bolzano, Alto Adige, alpene. Farlig lett å like.

MUSSERENDE VIN

Tre Monti, Pignoletto IT (Ø)	600,-
Gult eple, steinfrukt. Laget på charmat metoden. Veldig naturlig.	
Rotari rose Brut IT	650,-
Champagnemetoden, Metodo Classico på italiensk. Ren Pinot Noir så rosa musserende. Fra Trento i Alpene. Jordbærterte på smak.	
Balfour 1503 (MC)	950,-
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. Litt gjærbakstpreg. Egenimport.	
Dumangin ler Cru Rosé Brut (MC)	1150,-
Rosa champagne når livet skal feires. Hovedsaklig chardonnay og pinot noir. Litt røde bær og kjeks.	
Ferrari (MC/Ø)	750,-
Fra Trento i alpene (eller strengt tatt dolomittene) kommer denne herligeten laget på Chardonnay.	
A pel+18, loxarel (MC/Ø)	600,-
Spansk men ikke Cava. Bedre. 4 forskjellige druer, kjekspeg, epler og sitrus.	

.

PELTON

SECONDA TAPPA
SKØYEN

VINKART

