

# VINLISTE

## BASISSORTIMENT, PELOTON

### Rødvin Italia

### Egenimport

**Cerasuolo di Vittoria Pittore Contadino, Horus - Sicilia 800,-**

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. ØKO.

**Corde Pazza, Horus - Sicilia (Øko) 900,-**

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. Latterlig harmonisk og balansert.

**Sole e Terra (Frappato), Horus - Sicilia (Øko) 750,-**

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.

**Tre Monti - Thea Rosso 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. Øko

**Monte Delle Vigne Cabernet Franc Riserva 2013 - Emilia 900,-**

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. Balanserte greier. Sjeldent få flasker i kjelleren og det er de eneste som fins nordpå (Norden for uinnvidde).

**Antonella Corda - Cannonau di Sardegna (Øko) 900,-**

På Sardinia lager de en svært frisk og fruktig rødvin på Cannonau druen. Bær, urter og lang finish. Antonella har blitt kåret til årets unge vinmaker i Italia, og denne vinen har fått topp score i den italienske vinbibelen Gambero Rosso.

**Classe 33, Tre monti IT (Øko) 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.

- Quota 29. IT (M/E)** **650,-**  
 Ble kåret til en av Italias beste rimelige viner av Gambero Rosso. En uvanlig syrefrisk Primitivo. Funker til pizza til og med.
- Monte Delle Vigne - Nabucco (Emilia)** **850,-**  
 Nabucco var Guiseppe Verdi sin gjennombrudssopera 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 munker, 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.
- Azienda Anna, Vega Riserva(Primitivo) - Puglia** **950,-**  
 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** **900,-**  
 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 2014 - Spania** **900,-**  
 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** **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).
- Tre Monti Campo di Mezzo Sangiovese Superiore, Emilia Romagna** **650,-**  
 Syrefrisk kirsebærdrevet sangiovese. Ypperlig til milde røde kjøttbaserte pizza. Øko.
- Abtei Muri Lagrein Riserva, Alto Adige** **1200,-**  
 Verdens beste vin laget på Lagrein druen. Vi fikk 36 flasker av munkene i Bolzano. Det var alt. Hvor mange vi har igjen eller om vi har igjen finner vi ut når du ber om en. Google vinen så skjønner du at dette er gull i glass.

## Italia - annnet

- Dolcetto d'Alba, Diego Barale (Barolo distriktet) 850,-**  
Dolcetto er faktisk en drue de lokale i Piemonte ofte foretrekker i sin hverdag (fremfor Barbera). Dette er en moderne og elegant vin med preg av moden jordbær, bringebær, fioler og lette jordtoner. Spesielt god til kjøtt eller soppbaserte risottoer.
- 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.
- Selvapiana 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.
- Barbera d'Asti, Sopra Berruti - Piemonte 750,-**  
La oss være ærlig, det er sjukt mye middelmådig Barbera vin i Norge. Dette er ikke en av de. Her er det ikke bare mørke kirsebær men pepper, bjørnebær og en dæsj jordbær. God til tomatbasert pasta og pizza gjerne med salami eller parmaskinke.
- 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 950,-**  
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.
- Scalunera (Etna Rosso) - Sicilia 850,-**  
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. Merk: Vi har gamle årganger av diverse Etna vin i kjelleren.
- 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.
- Umani Ronchi, San lorenzo - Conero, Marche 750,-**  
Conero er en klippeformet halvøy på kysten av Marché og lager særegne viner som har en kombinasjon av morell og kirsebær som får en deilig friskhet. 100% Montepulciano drue.
- Montefalco Sagrantino 2017, Scacciadiavoli, Umbria 1150,-**  
Vinen med mest antioksidanter. Tanninbombe. Krydret mørk bærfrukt. Du bør vite hva du går til før du velger dette. Godt men tuuungt,

# Rødvin

## Andre land

### **Schneider Zweigelt (AU)**

**750,-**

Si hva du vil men Østerrike lager bra rødvin ifølge oss og som passer maten vi serverer ganske så bra. Zweigelt fra sandholdig jord blir fin kombo av blåbær og syrlige små bær. Saftig og friskt.

### **Thymiopoulos - Xinomavro (GR)**

**700,-**

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...

### **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)**

**900,-**

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

### **Domaine Charvin Côtes-du-Rhône Rouge. FR, Rhône.**

**900,-**

Pastavin! Godt preg av rød og mørk skogsbærfrukt, fint jordsmonnspreg. Meget god lengde. Friskere enn mange Rhone viner i stil. Primært Grenache men også Syrah, Mourvedre og Carignan.

### **Vadio Tinto 2019, Portugal**

**900,-**

En elegant rødvin fra Bairrada, produsert av det familiedrevne vinhuset Vadio Wines. Vinen er laget utelukkende på den lokale Baga-druen, som er kjent for å gi lagringsdyktige viner med tydelig struktur. Aroma preget av friske kirsebær og bjørnebær, med florale nyanser

# Hvitvin

## ITALIA

- Menhir Salento - Fiano- Passo (Puglia) 650,-**  
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.
- 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.
- Antonella Corda, Vermentino di Sardegna - Sardinia(IT)ØKO 800,-**  
Egenimport. Vermentino blir så bra på Sardinia. Aromaen er fyldig og med lett moden frukt og så slår havbrisen inn i ganen med en usedvanlig friskhet. Tydelig floralt preg, lett bitter sitrusfrukt.
- 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. Druen heter Malvasia. Øko.
- Tre Monti, Thea Bianco (IT) 850,-**  
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 skalkkontakt uten å bli oransjevin. Men litt bitter appelsinest, aprikos og honning. Øko.
- Elena Walch, Chardonnay (IT) 800,-**  
Chardonnay fra de italienske alpene er blant våre favoritter. Frisk syre, klart eplepreg. Walch gården er drevet av Elena og hennes to døtre, alle veldig dyktige.
- Benito Ferrara Fiano di Avellino, Campania (IT) 900,-**  
Fiano druen er en husfavoritt. Kompleks men akk så tilgjengelig. Avellino ligger inn i fjellene fra Napoli og er det mest kjente området for druen. Hvit fersken, salt, sitrus. Benito lager ikke mye vin men god vin.
- Velenosi Verdicchio dei Castelli di Jesi, IT (Ø) 650,-**  
Verdicchio er en svært allsidig drue. Hvit steinfrukt, floral, noe urter. Lang ettersmak.

**Abtei Muri Weissburgunder Riserva - Alto Adige (IT)** 1100,-  
Pinot Bianco fra syd i Tyrol er unik. Vi skal prøve å beskrive denne eikelagrede vinen: Nøttesmør, Golden Delicious epler (de gule med prikker), bergamott, vegetal, nugatt, kalk, stein, hvite blomster, pære. Laget av munkar på klosteret Muri Gries og vi fikk en bitteliten mengde kun på Peloton i hele Norden.

**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.

**Velenosi 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. Liker du hylleblomst digger du denne.

**Tre Monti - Vitalba (oransjevin)(IT)** 900,-  
Albana secca druen blir modnet på amforafat med betydelig skallkontakt men denne vinen er allikevel en snill oransjevin. Litt kandisert appelsin, frisk og lett bitter. Øko.

**Pietradolce Etna Bianco - Sicilia (IT)** 900,-  
Vulkanen Etna setter sitt preg på vinen. De blir florale i den vulkanske jorda. Pietradolce er sjelden vare i Norge. De lager 35K flasker totalt. Denne på Carricante druen har kamille, honningmelon, hvit pepper, fersken. Lett syrlig og bitter.

## **HVITVIN - ANDRE LAND**

**Von Winning Riesling 2018 (TY)** 650,-  
Moderne tørr riesling fra Pfalz området. Stein, flint og epler. Masse fint integrert frukt på smak. Gården er økologisk.

**Secateurs (Badenhorst) Chenin Blanc(SA)** 750,-  
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.

**Albamar Riaux Baixas - Albarino (ES)** 900,-  
Syrefrisk med preg av grønne epler, samtidig litt feit i glasset. Prøver å si at det er vin med kompleksitet og svært bra lengde.

**Old Soul Chardonnay - California (US)** 800,-  
Klassisk California stil, altså eiket chardonnay. Gul steinfrukt, smør, sitrus og hasselnøtt. Herved advart eller anbefalt. Vi liker.

**Taboadella, Encruzado - Dao, Portugal** 950,-  
Hvitvin fra Dao, laget av den lokale druesorten Encruzado. Trives spesielt godt i høydene hvor Taboadella-vinmarkene ligger. Vinen har en kompleks og elegant aroma med florale noter, grønt eple og sitrus. Fyldig smak.

## Musserende vin

**Ferrari, Metodo Classico Trento (IT)** **800,-**  
Fra alpine, blend av Pinot Noir & Chardonnay laget på champagnemetoden. Meget vellaget.

**Tre Monti, Pignoletto IT (Ø)** **650,-**  
Gult eple, steinfrukt. Laget på charmat metoden. Veldig naturlig. Litt sånn pet nat'sk i stilen. Frisk! Øko. Pignoletto er «IT» vin i Bologna for øyeblikket.

**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.

Vi har mer musserende. Spørsmålet blir da hvor mye er du villig til å bruke på en flaske bobler... De over er skikkelig gode og de fleste vil syns de er skikkelig ålreite men er det en spesiell anledning så har vi altså flasker for det.

For å være helt ærlig har vi veldig mye mer vin sånn generelt enn hva som står på denne listen. Så hvis du ser etter noe spennende lagringsvin har vi masse. Spør oss! PS Det er ikke billig men til å være sjelden vare så er det få om noen som slår oss.