

VINLISTE

BASISSORTIMENT, PELTON

Rødvin Italia

Egenimport

Cerasuolo di Vittoria Pittore Contadino, Horus - Sicilia (ØKO)

850,- Vittoria ligger på sørøstlige Sicilia ved kanten av Etna. 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 fylldig mørk vin med røde frukter og mørk sjokolade. Reflekterende fløyelsgreier.

Sole e Terra Nero d'Avola, Horus - Sicilia (Øko) 750,-

Samme gård som over men denne gang ren Nero d'Avola. Plommer, morell og litt sjokolade. Harmonisk og balansert. Veldig god til kvernet kjøtt som salciccia og kjøttboller.

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.

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) (utsolgt for øyeblikket) 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. Kun på Peloton.

Quota 29. IT (M/E) 650,-

Ble kåret til en av Italiens beste rimelige viner av Gambero Rosso. En uvanlig syrefrisk Primitivo. Funker til pizza til og med. Plommer, blåbær og touch av kakao.

Pepe - Negroamaro (Puglia) 800,-

Obskur drue i norsk sammenheng men som som en polansatt som fikk smake den hos oss sa. Dette var virkelig en nydelig vin fra Puglia. Flott balanse mellom fylde og friskhet. Mer mørke bær enn røde, samt kakao på finish. Kun på Peloton.

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 850,-

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).

Calamuri. IT (M/E) 790,-

Delikat primitivo. Joda det er både plommer og tobakk, men rundt i kantene. Digg til Gorgonzola og chiliretter.

Tre Monti Campo di Mezzo Sangiovese Superiore, Emilia Romagna 750,-

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.

Insoglio del Cinghiale, Biserno - Toscana 990,-

Supertoscaner! Bjørnebær, plommer og solbær på smak. Blend av Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot og Merlot. Laget i legendariske området Bolgheri. Dette er en rimelig supertoscaner fra dette området å være.

Barbera d'Asti, Sopra Berruti - Piemonte 650,-

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.

Cantina Terlano, Lagrein (Alto Adige) 800,-

Fra de italienske alpene kommer en drue mange kan like. Mørke skogsbær, fioler, lyng, tranebær. Akkurat passe fyldig til å være allsidig.

Capezzana, Barco Reale di Carmignano. 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.

Valle Reale, Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2019 800,-
Montepulciano fra Abruzzo. Denne er laget biodynamisk og med lite bruk av eikefat så her får man moden rød og mørk frukt. Kompleks men ikke for kraftig. Har fått mye skryt i internasjonal vinpresse.

Innocenti, Vino Nobile Montepulciano - Toscana 990,-
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 900,-
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. Sagrantino er en kraftpakke så ikke for sarte sjeler.

Barolo, Diego Barale 1200,-
Roser, trøfler, mørk bærfrukt, sopp, underskog, hint av tørket frukt. Lang, dyp, kompleks ettersmak. Dette er moderne barolo laget på Nebbiolo druen av en av de nye store vinmakerne. Spesielt god til kjøtt eller soppbaserte risottoer.

Rosarubra, Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2019 850,-
Eikefatlagret montepulciano fra Abruzzo er heftig vin. Noen vil mene at den krever rødt fett kjøtt men vi mener at den også er god hvis man bare ønsker seg en kraftig vin for å kose seg med. Svært begrenset antall flasker i Norge.

Cumaro Conero Riserva, Umani Ronchi, Marche 990,-
Conero halvøyen er en skjult hemmelighet i Italia. Her lages rødvin på en halvøy helt ute ved havet som skaper unike vekstforhold. Her blir montepulciano druen helt annerledes i smaksprofil. Modne plommer, solbær, røde moreller, sort pepper og tobakk men med en friskhet inkludert!
(Ligger i kjelleren så tar et par minutt å få den)...

Rødvin

Andre land

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.

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.

Saint Cosme Syrah, Côtes du Rhône (FR)

700,-

Syrah fra Rhone har en fin balanse mellom syrlighet og medium fylde med snille tanniner. Saint Cosme lager vinen på betong som pleier å føre til at frukten blir ennå litt mer eksplosiv i smaksbildet. Øko er den også.

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.

- 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)** **850,-**
 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.
- Le Grade, Fiano di Avellino (IT)** **800,-**
 Fiano druen er en av de mest balansert druene i den forstand at den har nærmest perfekt balanse mellom syrlighet og fyldig fruktsmak samt distinkt florale toner. En vin man nyte både i ung utgave som denne eller lagre i kjelleren i 10 år. Denne vinen oppnådde toppkarakter i den italienske vinbibelen Gambero Rosso i 2024.
- Elena Walch, Chardonnay (IT)** **800,-**
 Chardonnay fra de italienske alpine 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 munkene på klosteret Muri Gries og vi fikk en bitteliten mengde kun på Peloton i hele Norden.
- Menhir Salento, ORA. IT, Puglia** **850,-**
 Fiano fra sør for Lecce i Puglia. Mandarin og grapefrukt, laaaaang ettersmak. Knusk tørr men likevel oljete i konsistens. Klassevin. Laget på en sjelden metode, kryomaserasjon. Øko.
- Navicchio Pecorino (IT)** **790,-**
 Fra Marche på adriaterkysten. Pecorino er en av «It» druene i Italia for tiden. Lett urtete/floral og svakt bitter. Sitrus og jasmin. Anvendelig matvin og god alene. Liker du hylleblomst liker 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) 950,-

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 på gården. Denne på Carricante druen har kamille, honningmelon, hvit pepper, fersken. Lett syrlig og bitter.

HVITVIN - ANDRE LAND

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

En sørafrikaner med grønt eplepreg, antydning til noe salt og lang fyldig ettersmak.

Albamar Riaux Baixas - Albarino (ES) 900,-

Syrefrisk med preg av grønne epler, litt hav samtidig litt feit i glasset. Prøver å si at det er vin med kompleksitet og svært bra lengde. Lagd ved Atlanterhavskysten i Spania (nordvest).

Old Soul Chardonnay - California (US) 800,-

Klassisk California stil, altså eiket chardonnay. Gul steinfrukt, smør, sitrus og hasselnøtt. Herved advart eller anbefalt.

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.

Rosévin

Menhir Pietra Rosato, Puglia (IT) 650,-

Denne vant Vin de Bruxelles Mondial for et par år siden. Altså kåret til beste rosevin. Laget hovedsaklig på Primitivo druen så denne har god nok struktur til å håndtere lettere kjøttretter.

NINA, Puglia (IT) 850,-

Partikjøp direkte fra gård. Kun hos oss. Jordbær, vannmelon, middelhavsurter og distinkt sjøbris. Ja, høres pretensiøst ut men det passer til smaken. Laaang ettersmak.

Musserende vin

Ferrari, Metodo Classico Trento (IT)

800,-

Fra alpine, blend av Pinot Noir & Chardonnay laget på champagnemetoden. Meget vellaget.

Rotari Rose Brut (IT)

675,-

Fra Trento i de italienske alper. 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.

Lo Sparviere Cuvée No 7 Franciacorta Brut IT (MC/ø)

1100,-

Franciacorta er et område i Italia ved Lago di Iseo som er Italias Champagne område. Og det merker man på kvaliteten. Ren Chardonnay. Honning, fersken, smøraktige toner

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 nødvendigvis billig men til å være sjelden vare så er det få som slår oss på pris.