

Vita viner

Masi Modello Bianco 2017 | gl 75:- / fl 300:-

Land: Veneto, Italien | **Druvor:** Pinot Grigio | **Producent:** Masi
Passar till: Krämjiga pastarätter, eller till fläsk, lamm eller nötkött, samt lagrade hårdostar. **Vinets karaktär:** Klar gul med grön ton. Fräsch med lång smak av persikor och tropiska frukter.

I Sistri Chardonnay 2017 | gl 125:- / fl 500:-

Land: Italien | **Druvor:** Chardonnay | **Producent:** Fattoria di Felsina
Passar till: Apertif, fisk, grönsaker samt getost.
Vinets karaktär: Krämjigt elegant välbalanserat vin med doft av tropisk frukt, persika samt vanilj.

Bürgerspital Würzburger Silvaner 2015 | gl 105:- / fl 420:-

Land: Franken, Tyskland | **Druvor:** Silvaner | **Producent:** WG Bürgerspital
Passar till: Fisk och skaldjur. **Vinets karaktär:** En saftig, aromatisk och fräsch silvaner.

Dopff Pinot Gris 2017 | gl 95:- / fl 380:-

Land: Franrike, Alsace | **Druvor:** Pinot Gris | **Producent:** Dopff au Moulin
Passar till: Pinot Gris är en utmärkt allround-druva och passar till mycket som man vanligtvis parar till rött vin, såsom vilt, kalv, ljust kött och fågel. **Vinets karaktär:** Gyllene färg med doft av äpplen, rosor och minreral. Smak av läskande sötma med balanserad friskhet och intensitet.

Bürgerspital Würzburger Riesling 2017 | gl 130:- / fl 525:-

Land: Franken, Tyskland | **Druvor:** Riesling | **Producent:** Pfaffenberg
Passar till: Fisk, skaldjur, samt grönt. **Vinets karaktär:** Ljust kristallklart med doft av citrus, kalk och gröna örter. Mjukt i smak och välbalanserad syra.

Rosé

Sablet 2014 | gl 90:- / fl 360:-

Land: Frankrike, Côtes du Rhône | **Druvor:** Cinsault | **Producent:** Domaine de Piaugier
Passar till: Grillat kött, kryddig mat, grönsakssoppa eller apertif.

Mousserande

Piccolo Codorniu Ecologica | gl 90:-
Land: Spanien
Perelada Cava Brut Reserva | fl 380:-
Land: Spanien
Ferrari Organic NV | fl 420:-
Land: Italien

Champagne

Louis Roederer Brut Premier NV | fl 945:-
Land: Frankrike, Champagne
Druvor: Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20%, chardonnay 40%
Vinets karaktär: Elegant, fylld, frisk och fruktig.

Röda viner

Masi Modello Rosso 2016 | gl 75:- / fl 300:-

Land: Veneto, Italien | **Druvor:** Raboso Veronese, Refosco
| **Producent:** Masi

Passar till: Stekt fisk, svamp, charkuterier, pasta, risotto.

Vinets karaktär: Vackert runbinröd färg, ren doft med inslag av hallon och körsbär. Lättdrucken och god med bärig eftersmak.

Cazeneuve Cynarah 2014 | gl 105:- / fl 420:-

Land: Frankrike, Languedoc Roussillon | **Druvor:** Cinsault 40%
Grenache 30% Syrah 30% | **Producent:** Chateau de Cazeneuve

Passar till: Grillat lamm eller tapas

Vinets karaktär: Härlig intensiv färg och doft av röda frukter, god struktur med viss syra.

Georges duboeuf Beaujolais Villages 2017 | gl 85:- / fl 340:-

Land: Frankrike | **Druvor:** Gamay | **Producent:** Georges Duboeuf

Passar till: Ljust kött eller till vegetariska rätter.

Vinets karaktär: Nyanserad, bärig smak med inslag av blåbär, färska örter, skogshallon och körsbär.

Quercia Poggio Chianti Classico 2016 | gl 115:- / fl 460:-

Land: Italien, Chianti | **Druvor:** Sangiovese 80%, Canaiolo, Colorino,
Ciliegiolo | **Producent:** Quercia Poggio

Passar till: Mustiga rätter samt kött och vilt.

Vinets karaktär: Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, kanel, ceder, nougat, hallon och vanilj.

Borgogno Lanhe Rosso Pinin 2016 | gl 110:- / fl 440:-

Land: Italien, Borgogno | **Druvor:** Barbera, Nebbiolo, Dolcetto |
Producent: Giacomo Borgogno

Passar till: Smakrika maträtter av fläsk, lamm, eller nötkött samt charkuterier

Vinets karaktär: Härlig doft av mörka röda bär, körsbär, kryddor och rosor. Elegant vin med smak av mörka röda bär, plommon, salvia och rosor. Eftersmaken är lång och välbalanserad.

Brunello di Montalcino 2011 | gl 195:- / fl 780:-

Land: Toscana, Italien | **Druvor:** Sangiovese 100% | **Producent:** Checci
Passar till: Smakrika rätter, mustiga grytor och kött.

Vinets karaktär: Rik och kraftig smak av körsbär, plommon, kryddor med toner av lakrits och choklad från fint balanserad ekfatslagring. Lång nyanserad eftersmak.