

# DRIKKEKART

## BRASSERIE FENGSELET



### Musserende og Champagne

\* = Innholder: Sulfitt

#### Luna Argenta Prosecco Brut\*

##### Veneto, Italia

Drue: Glera. Dufter og smak av pærer og grønne epler. Frisk, med noe sitrus, fin mousse. Typeriktig prosecco. Perfekt som en lett aperitiff eller til lette skalldyrretter.

Kr 495,-

#### Riesling Brut Sekt \*

##### Reichstrat Von Buhl , Deidesheim, Pfalz, Tyskland

Drue: Riesling. Tørr og frisk sekt, med delikate bobler. Rene aromaer av epler, urter og sitrus, super konsentrasjon, syrlighet og lang avslutning. Laget etter den klassiske champagnemetoden med annengangsgjæring 15 mnd på flaske. Vinmakeren Mathieu Kaufmann sa han skulle lage Tyskland beste sekt, -det klarte han! Reichsrat Von Buhl ble etablert i 1849 og er en av Tysklands mest anerkjente. Nydelig som aperitiff, eller til sushi og lette retter gjerne med asiatisk touch.

Kr 835,-

#### Cava Gran Claustro Brut Nature 2013\*

##### Perelada, Catalonia, Spania

En tørr Cava av høyeste kvalitet! Gran Claustro betyr "stort kloster". En kompleks cava som modnes i 24 mnd i kjelleren til det gamle munkeklosteret ved slottet Perelada. Gran Claustro var husets cava på stjerne-restauranten El Bulli frem til den stengte. Smak av modne fruktaromaer, bakst, epler. Lang og kompleks ettersmak. Fungerer som aperitiff, men også gjennom et helt måltid. Dette er en fyldig cava som tåler både fiske- og skalldyrretter samt lyst kjøtt med lett tilbehør.

Kr 810,-

#### Champagne Palmer Brut Reserve N.V \*

Tørr Champagne med hovedvekt av Chardonnay druen, men også mye Pinot Noir. Aromatisk duft av friske grønne epler, fersken, mandel og et flott preg av gjærbakst. Lang mineralsk avslutning.

Kr 810,-

#### Champagne Palmer Blanc de Blancs \*

Tørr Champagne med flott balansert syre, stor fruktkonsentrasjon og en herlig mousse. Sitruspreg med en slank, stram stil. Behagelig, mineralsk avslutning. En typisk aperitiff-champagne med sin friskhet. I tillegg er den perfekt til sushi, skalldyr som hummer, østers og kamskjell.

Kr 835,-

#### Champagne Amazone de Palmer Brut \*

En kraftig Champagne, som egner seg godt til mat. Dette er en Préstige Cuvée; multi-vintage fra 2002, 2004, 2005 og 2006. Den har ligget hele 10 år på bunnfallet før degorgering for å gi så mye kompleksitet til vinen som mulig. En kraftig champagne som krever sitt av mat. Prøv den til smaksrike skalldyr, grillet hvit fisk eller foie gras.

Kr 1525,-

#### Champagne Palmer Nectar Réserve NV \*

En halvtørr Champagne med flott balansert sødme og syre, laget på alle de tre klassiske druesortene Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. God fruktkonsentrasjon og en deilig mousse.

Endelig en champagne som kan brukes til desserter. Denne champagnen har nok sødme til å matche en søt dessert, men har fortsatt friskhet nok til å kunne nytes uten noe til. Nectar er et godt følge til alt med frukt og bær, vaniljebaserte desserter, terter og andre bakverk.

Kr 895,-

#### Champagne Brut Rosé NV \*

En aromatisk rosé Champagne med hovedvekt av Pinot Noir druen. Tørr, med duft og smak av røde bær, vanilje, kanel og røde epler. 15% rødvin som har blitt lagret på små fat i Solera-systemblandes sammen med druemosten, og gir en perfekt balanse. Meget god som aperitiff, men en Champagne som også passer til matretter som kylling og lette retter med kalv. Den er i tillegg perfekt til marengs og friske bær.

Kr 1075,-

## Hvite viner

\* = Innholder: Sulfitt

### Kategori 1:

#### **Ca' del Magro Superiore Brasserie Fengelet 2015\***

##### **Monte del Frá, Veneto, Italia**

Blanding av lokale druer, hovedsakelig Garganega og trebbiano. Druene kommer fra 50 år gamle vinstokker, alle druene kommer fra samme vinmark. En aromatisk og fruktig hvitvin, med smak av epler, tropiske frukter og sitrus, – lang ettersmak. En vin som har fått mange utmerkelser både i Italia og internasjonalt, en av toppvinene fra produsenten, -derfor også spesielt utvalgt av Brasserie Fengelet til deres egen vin.

Dette er en skikkelig allroundvin som passer til mye forskjellig mat, også lett kjøtt på grunn av vinens fylde. Passer til sushi og sashimi, all slags skalldyr, grillet fisk og salater.

Kr 495,-

#### **Mastro Campania Bianco 2017\***

##### **Mastroberardino, Campania, Italia**

Vinhuset ble etablert i 1878 og er en av de mest kjente fra sør Italia. Denne vinen viser et rent uttrykk av en Campania hvitvin. Lokale druer; hoveddrue er Coda di Volpa. Tørr, med aromaer av grapefrukt, sitrus og steinfrukt, delikat og fruktig.

Passer som aperitiff, og til alt fra havet; grillet fisk og alle slag skalldyr.

Kr 439,-

#### **Riesling QbA Trocken 2016/17\***

##### **Reichsrat Von Buhl, Deidesheim, Pfalz, Tyskland**

Klassisk, tørr riesling fra Deidesheim og Forst. Flott frukt, god syre og struktur. Kun 1 gr.sukker pr liter for den som er opptatt av dette! Vinhuset ble etablert i 1849 og er en av Tysklands mest anerkjente. Passer som aperitiff, til skalldyr, fisk eller lyst kjøtt. Asiatiskinspirerte retter eller retter med chili matcher vinens naturlige fruktsødme perfekt

Kr 449,-

#### **Thr3 Monkeys Riesling 2017\***

##### **Tyskland**

100% Riesling. Halvtørr, *lett søtlig*, med aromatiske toner av eple og noe sitrus. Sødme i begynnelsen, men går deretter over i en saftig friskhet.

Serveres iskald sammen med lettere fiskeretter, salater, ulike paivarianter, eller bare å drikke som den er uten matfølge.

Kr 375,-

#### **Via Latina Loureiro Vinho Verde 2017\***

##### **Vercoope, Minho, Portugal**

En forfriskende, lett perlende og lettdrikkelig vin. Druer: Loureiro.

«Vinho verde» betyr «grønn vin», fargen er lys gulgrønn. Aromaer av lime, epler, urter og grapefrukt. Perfekt til aperitiff eller som en terrassevin. Passer også godt til sjømat naturell, og er veldig god til reker!

Kr 385,-

#### **Peter & Paul Grüner Veltliner 2017**



##### **Winzergof Hoch, Niederösterreich, Østerrike**

*Biodynamisk* laget vin. Navnet på prosjektet Peter & Paul kommer av de to 300 år gamle antikkfigurene som finnes på eiendommen av helgenene Petrus & Paulus. 80% tradisjonell vin/20% naturvin.

Tørr, med toner av modne, gule epler, blomster og krydder. Saftig vin med mineralsk avslutning og god fylde. Perfekt til kombinasjoner med lette retter av fisk og skalldyr, salater, kylling eller annet lyst kjøtt.

Kr 515,-

#### **Chablis 2015, Château Val de Mercy 2015/16\***

##### **Burgund, Frankrike**

Klassisk Chablis hvor druene kommer fra 30 år gamle vinstokker. Familieeid vingård. Tørr, dufter av eple og sitrus, frisk og fruktig med god fylde og mineralpreg, elegant stil. Vin til det meste av sjømat, spesielt skalldyr som østers, reker, krabbe eller hummer. Passer også utmerket til rik hvit fisk, gjerne grillet eller retter av kylling

Kr 675,-

## Kategori 2:

### **Sancerre «Roche de Lune» 2016\***

#### **Alpha Loire, Loire, Frankrike**

Produsenten Alpha Loire jobber *økologisk*.

En klassisk Sancerre, Fremtredende duft av stikkelsbær og solbær, sitrus og de typiske mineralene. Alpha er den klareste stjernen på den sydlige stjernehimlen i Melkeveien, derav navnet.

Passer godt til diverse salater, lokale geitoster, f.eks. Chevre. Klassisk følge til asparges, eller sjømat, som f.eks reker, krepser eller kamskjell. Er også en fin kombinasjon med diverse fiskeretter.

**Kr 765,-**

### **Riesling 120 N.N. 2015\***

#### **Weingut Odinstal, Wachenheim, Pfalz, Tyskland**

*Biodynamisk*. Fra vinmarker som ligger 120 m.o.h, derav navnet. «Store viner jobber alltid sammen med naturen, ikke mot den». Disse visdomsordene forsøker Odinstal å etterleve; -de lager all kompost og alle preparatene de bruker selv. Tørr, frisk og syrlig vin med flott mineralitet. Epler, sitrus og hvit fersken. Lang, fruktig avslutning. Passer til asiatisk inspirerte retter, sjørøp, og rød fisk, eller lyst kjøtt og julemat som ribbe, røkt laks og gravlaks.

**Kr 795,-**

## Kategori 3:

### **Weissburgunder Basalt 2016**

#### **Weingut Odinstal, Wachenheim, Pfalz, Tyskland**

*Biodynamisk*. Enkeltvinmark, Basalt. Drue; Weissburgunder. Frisk, rik og fyldig vin med epler, blomster, pærer, lett fatpreget på nesen. På smak er det aromaer av vanilje, nøtter, epler og litt eksotiske toner av mango og fersken. Mineralsk touch og stor frukt i finish med lang avslutning. Rik vin som gjerne kan erstatte Burgund i mange tilfeller. Særlig på retter av svin, kylling og hummer matcher denne helt supert.

**Kr 1145,-**

### **Tyler Santa Barbara County Chardonnay 2016\***



#### **Tyler Winery, Santa Barbara, California, USA**

Dette er en flott representant for « den nye vinen » fra California. Vinmakeren Justin Tyler Willett er en av få vinmakere i Santa Barbara som er født og oppvokst der. De jobber etter *økologiske* og bærekraftige prinsipper. Vinen består av chardonnaydruer fra de noen av beste vinmarkene i Santa Barbara County. Flott syre, ren og kjølig frukt, en pent balansert vin med integrert eikepreg. Et særdeles godt følge til et stort spekter av retter, for eksempel rike retter av lyst kjøtt og sjømat.

**Kr 785,-**

### **Saint Aubin Vieille Vignes 2016\***

#### **Domaine Roux Père et Fils, Burgund, Frankrike**

Roux Père & Fils ble etablert i 1885 og er blant Burgunds ti største vinmarkseiere. Saint-Aubin er nabobyen til Chassagne Montrachet. Druene, Chardonnay, er hentet fra fire ulike vinmarker (40-60 år gamle) rundt landsbyen Saint-Aubin. Klassisk Saint-Aubin med aromaer av hvite blomster, lime, sitrus og noe fat. Frisk og tørr med tydelig mineralitet, flott integrert fatpreg og konsentrert fruktpreg på smak. Lagret på fat i 12-14 mnd.

Skalldyr som sjøkreps, kamskjell og hummer naturellt er gode og bra valg. Fungerer bra til asiatisk inspirerte krydder som sitrongress, ingefær og koriander

**Kr 855,-**

## **Rosé viner**

\* = Innholder: Sulfitt

### **Bardolino Chiaretto DOC 2017\***

#### **Az.Agr. Monte del Frà, Veneto, Italia**

Vinmarkene har ligger litt sørøst for Gardasjøen, fra samme produsent som Brasserie Fengelets egen hvitvin. Druene gjæres kjølig i ett døgn sammen med drueskallene for å gi litt farge.

Delikat frisk bærfrukt med innslag av kirsebær, bjørnebær, florale innslag, grønne epler og litt krydder. Frisk rosévin med lang ettersmak.

Passer veldig godt til sushi og sashimi, all slags skalldyr, grillet fisk, lyst kjøtt som for eksempel kylling, salater, grønnsaksretter og paier, risotto og oster som ikke er altfor sterke eller modne.

**Kr 459,-**

### **Pierre et Paul Rosé Côtes de Provence 2017\***

#### **Dom. Pierre Chavin, Côtes de Provence, Frankrike**

Pierre et Paul rosé har et ekte uttrykk fra Provence, med lavendel og litt blomster i aromabildet. Helt tørr og frisk, Lett rosa i fargen, aroma i retning fersken, noe sitrus. Elegant og lang ettersmak.

Soleklart følge til salater, grillet fisk, rød fisk, pasta og lignende.

Eller den nytes uten mat, duggfrisk avkjølt.

**Kr 439,-**

## Røde viner

\* = Innholder: Sulfitt

### Kategori 1:

#### **Valpolicella Classico Superiore Ripasso\***

##### **Monte del Frá, Veneto, Italia**

NB: Finnes også i magnumflaske

En typeriktig Ripasso, fra det beste området i Veneto, Valpolicella Classico, fra enkeltvinmarken «Lena di Mezzo» i området Fumane utenfor Veneto. En vin som har fått mange utmerkelse både i Italia og internasjonalt, en av toppvinene fra produsenten, -derfor også spesielt utvalgt av Brasserie Fengselet til deres egen vin.

Druene tørkes fra høsting i oktober og frem til pressing i desember, hvor annengangsgjæring foregår med drueskall fra Amarone produksjon. Vinen har en dyp rød farge, aroma og smak av mørke, røde bær. Passer til rødt kjøtt, og til vilt som hjort og reinsdyr gjerne med kraftige sauser.

**Kr 555,-**

#### **Mastro Campania Rosso 2017\***

##### **Mastroberardino, Campania, Italia**

Vinhuset ble etablert i 1878 og er en av de mest kjente fra sør Italia. En typisk vin for området, laget på de lokale druene Aglianico og Piediroso. Aromaer av mørke bær og tørket frukt, krydder, modne tanniner, saftig og frisk med lang ettersmak.

Denne vinen er en riktig «allrounder» men går særlig godt til stekt eller grillet rødt eller hvitt kjøtt. Passer også svært godt også til pizza eller pasta retter.

**Kr 439,-**

#### **Nipozzano Chianti Rúfina Riserva\***

##### **Frescobaldi, Toscana, Italia**

Fra den anerkjente adelsfamilien Frescobaldi, som har laget vin i over 30 generasjoner i Toscana. Vinen kommer fra det beste området i Chianti, nemlig Rúfina. Den er hovedsakelig laget på Sangiovese druer, har en ren duft av mørke bær, tanninene er integrerte og gir vinen en fylde som sitter lenge. Lagret i 2 år på eikefat og 3 mnd på flaske.

Utmerket til rødt kjøtt som gjerne kan være grillet, vilt med smaksrike sauser, men går også fint til noe litt enklere som pasta med kjøttsaus og lasagne. Passer også godt til smaksrike oster.

**Kr 559,-**

#### **Spätburgunder 2015\***

##### **Reichsrat Von Buhl, Pfalz, Tyskland**

Vinhuset ble etablert i 1849 og er en av Tysklands mest anerkjente. Typeriktig tysk Spätburgunder (eller Pinot Noir som druen heter i Frankrike), saftig og fruktdreven, med modne tanniner og en lang elegant finish.

Funfact; denne vinen er kun 0,3gr.sukker.

Flott vin til det meste, særlig lyst kjøtt, kylling, and eller noe i asiatisk retning. Generelt fin mot rik, salt eller også litt spicy mat.

**Kr 725,-**

#### **5 Finques 2014\***

##### **Perelada, Catalonia, Spania**

Perelada eier 5 vinmarker i Empordà og denne vinen kommer fra de beste parsellene i hver vinmark. Her er det druer som er perfekt modnet i sin respektive vinmark før de blendes sammen

Hoveddruer er Cabernet Sauvignon/Merlot/ Garnatxa tinta/ Syrah

Aromatisk duft av moden frukt, moreller, bjørnebær, urter, På smak er dette en stor vin, fruktkonsentrasjonen sitter skikkelig og den er pent balansert med myke, runde tanniner og en forfriskende syre. Lang ettersmak som sitter!

Passer til smaksrike retter med kjøtt, -lammekjøtt er en klassisk kombinasjon De beste delene av oksen med en god saus vil også fungere fint.

**Kr 619,-**

#### **Crozes Hermitage Grand Classique 2015\***

##### **Cave de Tain, Rhône, AOC Crozes-Hermitage, Frankrike**

Her kommer det typiske preget fra Syrah druen frem, og dette er Cave de Tain sin signaturvin. De eier store deler av Hermitage åsen i nord Rhône. Mye smak av bjørnebær, noe pepper og urter, faste og modne tanniner. Lang og konsentrert ettersmak.

Mye Syrah for pengene!

En skikkelig «food pleaser». Den flotte syren og de rene aromaene gjør denne anvendelig både med og uten mat. Retter av lyst kjøtt som kalv, svin ect er perfekt følge.

**Kr 675,-**

### Kategori 2:

### **Amarone della Valpolicella Classico 2009 \***

#### **Monte del Frá, Fumane, Veneto, Italia**

Fra produsenten bak Brasserie Fengelets egne husviner. Enkeltvinmark, «Lena di Mezzo». Aromatisk og karakteristisk Amarone med duft av modne kirsebær, plommer, lakris med krydder tone som kanel og pepper. Elegant og tørr vin, robust og kompleks med pent balansert syre og en stor fruktkonsentrasjon.

Den passer ypperlig til braisert kjøtt, grillet kjøtt og modne oster. Prøv også å nyte den som den er, uten mat:

**Kr 855,-**

### **Santenay Premier Cru Beaurepaire 2015\***

#### **Domaine Roux Père & Fils, Côte de Beaune Burgund, Frankrike**

Roux Père & Fils ble etablert i 1885 og er blant Burgunds ti største vinmarkseiere. Santenay ligger helt sør i Côte de Beaune. Den er nabobyen til Chassagne Montrachet. «Beaurepaire» er en 1er Cru vinmark som ligger rett nord for landsbyen med ideelle forhold for dyrking av Pinot Noir druer. Herlig duft av modne røde bær, jordbær, hint lakris og lett krydder fra fat. Den er saftig med fin frukt, balansert. God lengde. Smaker godt sammen med retter av kalv, and og ulike typer kremede oster.

**Kr 829,-**

### **Barda Pinot Noir 2017\***

#### **Bodega Chacra, Patagonia, Argentina**

Bodega Chacra ligger flott plassert i Rio Negro dalen i Patagonia, mellom Andesfjellene og Atlanterhavet og lager noen av de mest elegante pinot noir-viner fra Argentina. Druene som blir brukt til produksjon av vinen Barda Pinot Noir er fra 30 år gamle vinstokker og er sertifisert biodynamisk. Eieren Piero Incisa della Rocchetta, fra familien bak supertoscaneren Sassicaia. Aromatisk duft av lyse bær, krydder og en flott mineralitet. Middels fyldig, flott friskhet, herlig fruktkonsentrasjon og en lang behagelig ettersmak. Passer til rødt kjøtt, grillet mat, gjerne av kalv, okse eller lam.

**Kr 775,-**

### **Tyler Winery, Santa Barbara, California, USA**

Kjølig vin fra solfylte California. Pinot Noir druer av høyeste kvalitet fra noen av de beste vinmarkene i Santa Barbara County, hovedsakelig fra Santa Maria Valley. Justin Willett er en av få vinmakere i Santa Barbara som er født og oppvokst der.

Stilen er tilnærmet kjølige Burgund viner. Mineralsk, elegant, balansert, sval aroma av røde bær, særlig markjordbær, roseblader og urter, lavt sukkernivå, fint integrert fat, forfriskende syre og vedvarende smak. En svært matvennlig vin som passer fint til både torsk, peking-and, storfe og svinekjøtt

**Kr 815,-**

### **Montesodi Riserva 2012 DOCG Chianti Rufina\***

#### **Toscana Italia**

Fra den anerkjente adelsfamilien Frescobaldi, som har laget vin i over 30 generasjoner i Toscana. Vinen kommer fra det beste området i Chianti, nemlig Rufina. Vinrankene er 35 år gamle, og kommer fra enkeltvinmark, kun Sangiovese druer. Mørke bær, moreller, fiol og krydder. Kompleks og elegant vin med lang og behagelig ettersmak. Utmerket følge til retter av storfe, vilt, lam, svin og modne, smaksrike oster.

**Kr 849,-**

### **Finca Malaveina 2012\***

#### **Perelada, DO Empordà, Catalonia, Spania**

Castillo Perelada er toppprodusenten fra det lille området Empordà nord for Barcelona. En "Bordeaux blanding" av druer med hovedvekt på Merlot og Cabernet Sauvignon fra enkeltvinmarken Malaveina. Aromaer av røde bær, litt krydder og urter. En velstrukturert og saftig vin, kraftig, med aromaer av mørke røde bær og urter. Kraftige tanniner, lang, behagelig ettersmak.

Denne er en vin som krever litt av maten du kombinerer den med. Den trenger både smaksrike retter, men også litt fettstoffer. Lammekjøtt er en klassisk kombinasjon, og rødt kjøtt generelt, gjerne med kraftig saus.

**Kr 875,-**

## **Kategori 3.**

### **Barbaresco Basarin\***

### **Tyler Santa Barbara County Pinot Noir 2016\***

### **Angelo Negro, Barbaresco Piemonte, Italia**

Fra familieeid vingård med historie tilbake til 1670 er Negro familien en kjent og velrennomert vinprodusent i sitt område. Som alltid i en Barbaresco; Nebbiolo drue, her fra enkeltvinmarken Basarin. Vinen lagres 18 måneder på fat hvor 50% er nye mens de resterende er brukte fat. Vinen tappes uten filtrering og klaring. Mye smak av kirsebær, vine har god syre og markerte modne tanniner. Klassisk Barbaresco med elegant struktur. Barbaresco-vinene er klassiske valg til kjøttretter av både lyst og rødt kjøtt med god fettstruktur. Regionens eleganse gjør vinen til et naturlig valg til kylling, kanin, kalv eller indrefilet, hvor tilbehøret gjerne kan være sopp og pepperbasert. Passer bra med fete sauser.

**Kr 1255,-**

### **Quinta Vale d.Maria 2013\***

#### **Quinta Vale Dona Maria, Duoro, Portugal**

Stor vin fra en av Douro's mest anerkjente vinmakere. Cristiano van Zeller har revolusjonert Quinta Vale d.Maria etter han i 1996 tok over ansvaret. Denne vinen er laget på 41 forskjellige lokale druesorter hvor alle vinstokkene er mer enn 60 år gamle! Druene fottrækkes i tradisjonelle Lagares i opptil 3 dager før gjæring. Vinen modnes på eikefat i 21 mnd. Aromatisk med modne kirsebær, mørke plommer, krydder og deres tradisjonelle bringebæraromaer. Fantastisk fyldig og kraftig vin med friskhet, modne tanniner, stor frukt og en lang, rund finish! Stor vin som krever kraftige matretter. Her har du en fruktkonsentrasjon som trenger mat med mye smak og tanniner som krever mat med animalsk fett. En utsøkt vin til lammekjøtt, de bedre delene av oksen og småvilt med en fet saus!

**Kr 1310,-**

### **Taurasi Radici Riserva 2011\***

#### **Mastroberardino, Campania, Italia**

Dette er en av Italias potensielt beste rødviner. Taurasi er den store juvelen i Campania-regionen. Dette er viner som bare kan sammenlignes med Brunello og Barolo. Vinhuset Mastroberardino ble etablert i 1878 og har jobbet målbevisst for å skape viner med lokal signatur. Her er en hel verden av dufter og smaker; skogsbær, en del tørket frukt som sviker, tobakk, lær, eik, fioler, balsamico, krydder og plommer. Lang, fast og tørr finish. En kompleks og elegant vin. En ypperlig matvin, passer godt til kraftige retter basert på oksekjøtt, vilt, lam, krydrede retter, gjerne med trøffel. Også et nydelig valg til modne oster.

**Kr 1010,-**

### **Guidalberto 2015\***

#### **Tenuta San Guido, IGT Toscana, Italia**

Tenuta San Guido er en av Italias kultprodusenter. Denne

vinen er "lillebroren" til Sassicaia; deres 2. vin og ble produsert første gang i år 2000. Vinen kommer fra forskjellige vinmarker og forskjellig jordsmonns karakter. Druer: 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot  
Aromatisk duft av moreller, kirsebær, plommer og noe vanilje.

Dette er en fyldig og kraftig vin med modne tanniner. Passer utmerket til retter av okse, gjerne med en fet saus. Prøv den gjerne også til viltretter av elg eller reinsdyr!

**Kr 1015,-**

### **Sassicaia 2009\***

#### **Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana, Italia**

Kultvinen fra Italia, Sassicaia, har gått mot alle lover og tradisjoner og Mario Incisa della Rocchetta har alltid fulgt sine drømmer. I dag har Tenuta San Guido fått en egen appellasjon oppkalt etter seg hvor det kun er én vin som lages, nemlig Sassicaia.  
Druer: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc.  
Kompleks aroma preget av mørke villkirsebær, plommer, krydder. Fyldig vin med stor konsentrasjon, markerte myke tanniner og en flott balanse. Sassicaia har en kraftig, lang avslutning med tydelig mineralsk preg. En kraftig vin trenger kraftig mat! Prøv den med lammekjøtt, en saftig biff eller viltkjøtt.

**Kr 2095,-**

### **Luce 2011\***

#### **Tenuta Luce della Vite, Montalcino, Toscana, Italia**

Tenuta Luce della Vite ligger sørøst for middelalderbyen i Montalcino. En supertoscaner laget på druene Sangiovese og Merlot. Smak av mørke bær, som bjørnebær, kirsebær og plommer krydret med grønn pepper, muskat, lakris. Stor fruktkonsentrasjon med flott balanse mellom frukt, fat og alkohol. Fyldig og bra syre gir friskhet og eleganse til vinen. Modne tanniner med lang harmonisk avslutning. Rik og kraftig vin som krever kjøtt med struktur og fett. Klassiske retter på lammelår, T-bone eller Porterhouse Steak, mens retter som rype, rådyr eller lignende er for den eksklusive kvelden. Luce klarer det hele.

**Kr 1590,-**

## **Dessertvin**

\* = Innholder: Sulfitt

### **Chateau Bellevue 2013\***

### **Vignobles Lajonie, Montbazillac, Sørvest, Frankrike**

En botrytisert dessertvin med en fin balanse mellom sødme og friskhet. Området ligger lenger øst enn Sauternes, men har mange av de samme forutsetningene.

Her finner du den prisgunstige lillebroren til Sauternes.

Druer: 80 % Semillon, 20 % Muscadelle

-Allround dessertvin, og til oster!

**Kr 70,- pr glass**

### **Recioto della Valpolicella\***

#### **Monte del Frá, Fumane Veneto, Italia**

Fra produsenten bak Brasserie Fengelets egne husviner.

Druer: 80% Corvina og Corvinone, 20% Rodinella:

Sent innhøstet etter at druene har begynt å tørke inn mens de fortsatt henger på druestokkene, som gir en konsentrert most. Smak og duft av odne kirsebær, plommer, mørk sjokolade, roser og vanilje. Søt vin, men fortsatt frisk med kraftig og lang ettersmak.

-Dessertvinen over alle når det gjelder sjokolade!

**Kr 85,- pr glass**

### **Scheurebe Auslese, Von Buhl 90,-gl.**

Tilbake på det tidlige 20 århundre var det vanlig å drikke viner med restsødme til østers, hvorpå man i dag serverer de søte vinene til ost og dessert. Vinene kan gjerne nytes alene og fremstår ofte minst like imponerende.

Scheurebe er en drue som gir aromatiske viner med stikkelsbær, solbær, krydder og fersken. Den har god syre og samtidig sødme. Flott lengde og konsentrasjon i denne vinen.

120 gr. sukker pr. liter, det kjennes likevel ikke slik ut.

-Eleganse i glass, og om man liker dessertvin med friskhet!

**Kr 90,- pr glass**

**Bache XO kr 110,-**

**Armagnac kr 95,-**

**Calvados Fine Domaine Coquerel kr 85,-**

## *Whiskey*

**West Cork Irish Whiskey Bourbon Cask kr.89,-**

**Chivas Regal, 12 years kr 95,-**

**Jack Daniels kr 89,-**

**Tullamore d.e.w kr 95,-**

**Macallan, 12 years kr 125,-**

## *Likører*

\* = Innholder: melk

**Château Montifaud Cognac VSOP kr. 90,-**

**Château Montifaud XO kr.120,-**

**Calvados Coquerel XO kr. 90,-**

**Tia Maria kr 79,-**

**Irish Cream \* kr 79,-**

**Contreau kr 85,-**

**Drambuie kr 85,-**

## *Aquavit og annet brennevin*

**Lauritz bitter kr 75,-**

**Lauritz aquavit kr 79,-**

**Gammel Oppland kr 85,-**

**Jeger Aquavit kr 85,-**

**Jegermeister kr 79,-**

**Fernet Branca kr 75,-**

**Fisherman Shot( sort/grønn) kr 69,-**

**Ron Dos Maderas 5+3 y kr 105,-**

## **Cognac / Armagnac / Calvados**

**Chateau Montifaud XO Silver kr 125,-**

**Chateau Montifaud VSOP kr 95,-**