

Færgekroens sæsonvine

Til denne sæson har Danny sammensat et udvalg af to hvidvine og to rødvine. De to hvidvine er meget forskellige. Pierre Amadieu har en tilpas kraft, som gør, at vinen kan gå til vores forretter af både fisk, kalv og gris. Jakob Jung er fantastisk til vores lyse fisk, rejer og selvfølgelig stjernesquaddet. De 2 røde er ligeledes pænt forskellige, hvor Pierre Amadieu er læskende, frisk og frugtig, så har Guado Al Melo mere kraftig og tør.

Hvidvin

Pierre Amadieu, Roulpierre Blanc. Côtes du Rhône.

En sprød og lidt kraftig vin med frisk og livlighed i munden. Ledsaget af eksotiske frugter og fine noter af citrus og flint.

Jakob Jung, Riesling. Rheingau.

Forfriskende hvidvin med 11 gram restsukker, som skaber en perfekt balance imellem mineralitet, syre og sødme.



Rødvin

Pierre Amadieu, Roulpierre. Côtes du Rhône.

Koncentreret vin med frugtig aroma af solbær og blommer, samt noter af lakrids.

Guado al Melo, Bacco in Toscana. Bolgheri.

60% Sangiovese og 40% Syrah giver denne flotte vin masser af intens frugt og en behagelig kraft.



Gl. 59,- fl. 289,-

