

Færgekroens sæsonvine

Sommeren er over os, og de tunge vine er lagt i kælderen - og frem er fundet de mere friske og lette vine. I denne sæson har Danny fundet 2 friske, aromatiske og sprøde hvidvine, som passer rigtig godt til især fisk og skaldyr. De 2 røde er meget forskellige, men der er lagt fokus på at vi ikke servere en tung vin her i sommervarmen. En lækende og silkeblød Pinot Noir - Og en lidt mere kraftig Chianti.

Hvidvin

Domaine Alpha Loire, Chemin de la Patte de Chat.

En super skøn vin lavet på Chardonnay og Sauvignon Blanc.

Duft af æbler, hvide blomster og nyslået græs. Forfriskende sprød og livlig med duft af citrusfrugt. Perfekt til fisk og skaldyr.

Knipser, Riesling Trocken Johannishof. Pfalz.

Charmerende Riesling som er sprød og frisk og har en høj fin syre og en lækende mineralitet. Duft af moden stenfrugt og en snert af lime. Et fantastisk glas til fisk, Risotto & Charcuteri.



Rødvin

Domaine Martinollers, Pinot Noir Pays D`Oc

En lækker og silkeblød Sydfransk Pinot Noir, som har rigtig god fylde af frisk frugt og mørke bær. En rigtig god all around vin, som er nem at nyde.

Rocca di Castagnoli, Chianti, Fattoria Di Scannano.

En lidt mere tør og kraftig vin, men stadig flot afstemt til denne sæson.

Vinen besidder en fornem lethed i sin struktur og har en behagelig kraftig smag, hvor man ikke er i tvivl om at man drikker Sangiovese. I duften finder man skovbund, modne mørke bær samt et strejf af urter.



Gl. 59,- fl. 289,-