

Færgekroens sæsonvine

Vi går nu en mørk og kold tid i møde. Efterårsretterne kommer på kortet, så vinene skal tilpasses. På Færgekroen vil vi gerne fremhæve vine med friskhed, fyldighed & finesse, hvilket i vores ånd er lykkedes meget godt. Et par meget forskellige hvidvine, som matcher fiskeretterne rigtig godt hver især. En lidt mere fedmefuld Chardonnay, som også kan nydes til vores Trøffelrisotto. En sprød og frisk Riesling, som udover vores fisk balancerer godt til en Schnitzel. Et par gode rødvine, hvor dyb frugt & mørk saftighed var målet, uden at blive for tung en vin, så de matcher vores hovedretter bredt.

Hvidvin

Knipser, Riesling Trocken Johannishof, Pfalz

Charmerende Riesling som er sprød og frisk og har en høj fin syre og en læskende mineralitet. Duft af moden stenfrugt og en snert af lime.

Et fantastisk glas til fisk & risotto.

Keystone Chardonnay, Californien.

Frugtig og fyldig vin med friske noter af fersken og abrikos. En anelse ristet toast samt vanilje efter fadlagringen. Druerne til denne vin er høstet tidligt om morgenen, mens druerne stadig er kølige fra natten. Det er med til at bevare den friske smag i vinen.

En fantastisk vin til fisk og lyst kød.



Rødvin

Familie Perrin, Ventoux, Rhone

En elegant, blød, fyldig samt frugtig vin. Tanninerne er integreret flot i vinen og fremstår meget bløde og friske. Vinen har en flot balance og saftighed, hvor man møder kirsebær og røde frugter. Familien har dyrket vin siden 1909, hvor det hele startede på det berømte Château de Beaucastel. Alt i alt, en flot saftig vin med en dyb frugt og frisk syre.

En god vin til de tunge efterårs retter eller en dejlig Wiener.

Cantine Bove, Montepulciano d`Abruzzo Avegiano

En rigtig charmetrøld af en vin. Vinen er lavet 100% på Montepulciano, som er en let-drikkelig vin, med smag af tørrede frugter, såsom kirsebær og lakrids. For at bevare den naturlige friske og modne frugt, lager vinen kun 4-6 måneder på store egetræsfade af slovensk eg.

Fantastisk vin til braiseret mad eller en

form for ragout.



Gl. 69,- fl. 289,-