

Årstidens vine

<u>Bobler</u>	Gl.	Fl.
Astruc Malras, Brut Blanquette de Limoux	89,-	429,-
Henriot, brut Souverain. Champagne	109,-	499,-
 <u>Hvidvine</u>		
Hvidvine – tørre - mineralske		
Faiverly Bourgogne blanc	129,-	499,-
Jeff Carrel, Morillon Blanc, Sydfrankrig	89,-	429,-
 Hvidvine – aromatiske – strejf af sødme – frisk syre		
Prum Blue, Riesling	89,-	429,-
Bonnigal Clos de Beauce, Chenin Blanc	139,-	549,-
 <u>Rosé</u>		
Famille Perrin, La Vieille Ferme Rosé, Rhone	½ fl.	109,-
 <u>Rødvin</u>		
Frugtig – fyldig – læskende		
Speri Pigaro Ripasso	89,-	429,-
Camparo, Langde Rosso, Pimonte	89,-	399,-
 Frugtig – fyldig – kraftig		
Le Volte Dell`Ornellaia, Tenuta Dell Ornellaia. Toscana	129,-	499,-
Ribeira Sacra, Guimaro	129,-	499,-
 Tør – finesse		
Cascina Luisin, Langhe Nebbiolo	109,-	479,-
Confuron-Cindre, Coteaux Bourguignons	109,-	479,-
 <u>Dessertvin</u>		
S. A. Prum, Riesling Kabinett Bockstein Ockfen	99,-	499,-