

# Årstidens vine

<b><u>Bobler</u></b>	Gl.	Fl.
Astruc Malras, Brut Blanquette de Limoux	89,-	429,-
Henriot, brut Souverain. Champagne	109,-	499,-
<b><u>Hvidvine</u></b>		
<b>Hvidvine – tørre - mineralske</b>		
Chavy-Chouet, Bourgogne Aligoté Marechaux	149,-	599,-
Domaine Besson, Petit Chablis	99,-	389,-
<b>Hvidvine – aromatiske – strejf af sødme – frisk syre</b>		
Alexander Gysler, Riesling Kabinett, Mandelberg	109,-	479,-
Draga Winery, Sauvignon Blanc, Friuli-Venezia	99,-	399,-
<b><u>Rosé</u></b>		
Famille Perrin, La Vieille Ferme Rosé, Rhone    ½ fl.		109,-
Ch. St. Maur, Maia Provence Rosè	109,-	449,-
<b><u>Rødvin</u></b>		
<b>Frugtig – fyldig – læskende</b>		
Speri Pigaro Ripasso	109,-	449,-
Elio Altare, Dolcetto d'Alba	109,-	449,-
<b>Frugtig – fyldig – kraftig</b>		
Montepeloso, A Quo, IGT Toscana	149,-	599,-
Ribeira Sacra, Guimaro	129,-	499,-
<b>Tør – finesse</b>		
E. Pira & Figli, Langhe Nebbiolo	149,-	599,-
Edouard-Confuron, Coteaux Bourguignons	189,-	749,-
<b><u>Dessertvin</u></b>		
S. A. Prum, Riesling Kabinett Bockstein Ockfen	99,-	499,-
Les Beaugrands, Coteaux de Saumur	79,- ( 7,5 cl)	699,-