

# Færgekroens sæsonvine

Sommeren er over os og derfor vil vi gerne finde nogle mere friske og lækende vine frem. 2 charmerende hvidvine, hvor Monochrome fra Washington State er en vin med mere sødme, har vi fra Middelhavet en vin med mere syre. Begge vine går rigtig godt til vores fiske og skaldyrs retter.

På den røde side har vi valgt en vin fra New Zealand, som er lavet på Pinot Noir. Stadig lidt til den tørre side, men let og elegant. Og fra Sydens sol i Italien har vi valgt en kraftig vin, med en lækende frugtsyre.

## Hvidvin

### Monochrome Riesling, Washington State

Frisk og charmerende Riesling med en rigtig fin balance imellem frugt, syre og sødme. Selve stilen kan sammenlignes lidt med Mosel, blot lidt mere varme her, som er med til at give lidt mere fyldig frugt.

### Hérities du Sud, Chardonnay

En Chardonnay fra Middelhavet med et navn der er meget beskrivende: Héritiers du Sud betyder "arven fra syd" – og stilen er meget middelhavsk. Det er en vin, der vil tiltale det brede publikum. Let tilgængelig med tydelig Chardonnay profil – lidt brioche og hasselnød i næsen og en frisk smag der byder op både grønne æbler og eksotiske frugter.

## Rødvin

### Pinot Noir Sileni, New Zealand

Klassisk Pinot Noir smag. Cool climate i stilen, frisk og levende. Silkeblød og med en dejlig eftersmag. Druerne kommer fra køligere underområder i Hawke's Bay. Hvert område giver forskellige karakteristika til vinen som struktur, længde, aroma, afrundethed og velmagende karakterer. Der bruges kun lidt eg under vinificeringen. Vinen tappes tidligt for at bevare livligheden og friskheden. Perfekt til laks, kyllinge- og grøntsagsretter.

### Corte Moschina, Valpolicella

Lækende og frugtig vin fra det charmerende vinområde ved Gardasøen. Vinen bærer præg af modne frugter og sommerbær, som giver en flot fylde samt en behagelig kraft uden at blive for tung.

Eftersmagen afrundes dejligt med et strejf af den her lækende frugtsyre, som er med til at afstemme vinen og gøre den frisk.

En vin som er nem at nyde til de fleste retter.

**Gl. 89,- fl. 349,-**

