

# 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>		
Albino Rocca, Langhe Chardonnay Da Bertu	99,-	399,-
Domaine Besson, Petit Chablis	99,-	389,-
<b>Hvidvine – aromatiske – strejf af sødme – frisk syre</b>		
Grans-Fassian, Mineralschiefer Riesling	109,-	449,-
Rainer Sauer, Silvaner, Franken	99,-	399,-
<b><u>Rosé</u></b>		
Ch. Montaud, Rosè, Côtes de Provence ½ fl.		189,-
<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,-
Confuron-Cindre, Bourgogne Rouge	199,-	799,-
<b><u>Dessertvin</u></b>		
S. A. Prum, Riesling Kabinett Bockstein Ockfen	99,-	499,-
Ramos Pinto, Tawny	79,- ( 5 cl)	399,-