

Prislista Restaurang

2021-02-01

| Land/region/produkt | År | Druvsort | Producent | Typ | Volym | Pris ex moms |
|---|-------------|--------------------|-------------------------------|--------------------|---------------|--------------|
| Tyskland - Mosel | | | | | | |
| Urschiefer Riesling, Trocken | 2018 | Riesling | Weingut Caspari-Kappel | Vitt | 750 ml | 105:- |
| <i>Detta är Caspari-Kappels "instegsvin", ett friskt Riesling-vin med mycket karaktär. Passar lika bra som en fräsch aperitif som komplement till lätta fisk- och skaldjursrätter eller en sommarsallad.</i> | | | | | | |
| Urschiefer Riesling, Feinherb | 2019 | Riesling | Weingut Caspari-Kappel | Vitt | 750 ml | 105:- |
| <i>Det lätta sötman i vinet gör det utmärkt att matcha olika maträtter, t ex till matjessill och gravlax. Även asiatisk mat eller andra lite kryddiga rätter smakar mycket gott med detta vin.</i> | | | | | | |
| Caspari Ellergrub, Spätlese, Trocken | 2017 | Riesling | Weingut Caspari-Kappel | Vitt | 750 ml | 155:- |
| <i>Detta vin hämtar sina rika aromer från 50-100 år gamla, oympade vinstockar. Berget Ellergrub är ett av de brantaste i regionen. Intensiv gul färg och en angenäm doft av subtropiska frukter. I gommen känns exotiska fruktjuicer, parat med sprakande, ren mineral. Syran harmoniserar fint med lite restsötma.</i> | | | | | | |
| Caspari Zeppwingert, Spätlese, Feinherb | 2017 | Riesling | Weingut Caspari-Kappel | Vitt | 750 ml | 155:- |
| <i>På berget Zeppwingert växer också 50-100 år gamla vinstockar. Detta ger ett fantastiskt matvin. Perfekt med grillat kött eller det asiatiska köket. Gravlax, eller en sallad (gärna med en lätt honungs dressing) passar mycket bra. Halvtorr Riesling är också gott som aperitif en ljummen sommarkväll.</i> | | | | | | |
| Caspari Monteneubel, Spätlese, Trocken | 2018 | Riesling | Weingut Caspari-Kappel | Vitt | 750 ml | 155:- |
| <i>Nytt vin från Caspari en av Mosels bästa producenter. Skördat sent, så sockervärdet var mycket högt, vilket har gett hela 14,5% alkohol. Druvorna är små, gyllegula och helt mogna. De växer på terasser av röd skiffer. Alte Reben (upp till 100 år gamla).</i> | | | | | | |
| Caspari Weissburgunder | 2018 | Pinot Blanc | Weingut Caspari-Kappel | Vitt | 750 ml | 110:- |
| <i>Weissburgunder (Pinot Blanc) blir allt populärare i Tyskland. Detta passar bra som aperitif eller till sallad, kyckling och lätta fiskrätter, t ex av lax. Även bra som sparrisvin. Riktigt härligt smakar det till en äkta Tarte Flambée eller Flammkuchen som det heter i Tyskland.</i> | | | | | | |
| Caspari Secco - Pärlande vin | 2017 | Riesling | Weingut Caspari-Kappel | Mousserande | 750 ml | 110:- |
| <i>Uppfriskande och okomplicerat mousserande vin. Vingårdens svar på omätligt populära Prosecco. Gjort på 100 % Riesling.</i> | | | | | | |

| Land/region/produkt | År | Druvsort | Producent | Typ | Volym | Pris ex moms |
|---|------|-----------------|---------------|-------------|--------|--------------|
| Italien - Sardinien | | | | | | |
| Lupus in Fabula <i>Tenute Ólbios är en familjeägd vingård, beläget på nordöstra sidan av Sardinien, inte så långt från Korsika. Här finns öns enda DOCG-klassade vinområde; Vermentino di Gallura DOCG. Ett torrt, vitt vin, idealiskt som aperitif, men passar dessutom utmärkt till alla havets läckerheter; Pasta med musslor, skaldjursrisotto, eller en fisk- och skaldjursgratäng. Till färska skaldjur, t ex kräftor smakar det utmärkt, liksom med ljust kött som Vitello tonnato.</i> | 2019 | Vermentino | Tenute Ólbios | Vitt | 750 ml | 135:- |
| In Vino Veritas <i>Ett mycket spännande vin som också är gjord på druvan Vermentino. Vinet har fått ligga 30 månader på sin jästfällning (Sur Lie) i både ståltank och ekfat (barrique). Färgen är halmgul och doften påminner om en bättre sherry. Det kan även jämföras med viner från Jura. Vi skulle rekommendera detta vin till lagrade ostar, fisk och skaldjur.</i> | 2007 | Vermentino | Tenute Ólbios | Vitt | 750 ml | 135:- |
| Nessuno Rosso dei Colli del Limbara <i>Detta röda vin är gjort på två traditionella, lokala druvsorter; Cannonau (Grenache) och Muristellu, samt 10% Cabaret Sauvignon. Det färdigjasta vinet har legat 18 månader på ståltank och sedan fått mogna på flaska ett antal år innan försäljning. Vacker, ljusröd färg, aromer av röda skogsbär och körsbärssylt. Balanserade tanniner och bra frukt gör att detta vin passar de flesta köträtter, men det trivs också i sällskap med en krämig svamprisotto.</i> | 2013 | Blåa druvsorter | Tenute Ólbios | Rött | 750 ml | 135:- |
| Cavè Rosé di Una Notte <i>Vingården kallar detta för "One night Rosé". Det syftar på att vinet fått macerera under en hel natt vilket åstadkommer den vackra körsbärsröda färgen. I doften känner vi rosor och violer medan smaken bjuder på granatäpplen och balanserad syra. För att vara ett rosévin är det ovanligt smakrikt, påminner nästan om en claret från Bordeaux. Ett bra matvin till kött, fisk och salladsrätter!</i> | 2018 | Blåa druvsorter | Tenute Ólbios | Rosé | 750 ml | 125:- |
| Cangrande.17 <i>Stor och komplex doft med mycket örter och kryddor. Upplevelsen i munnen är bärighet och en lätt syra som fint matchar tanninerna. Ett matvin som passar i de flesta sammanhang. Passar till köträtter som biff tartare, kryddig fisksoppa, t ex cacciucco alla livornese, risotto med rosésallad, bruschetta. Blir också bra sällskap till en bricka med italienska ostar och charkuterier.</i> | 2016 | Muristellu | Tenute Ólbios | Rött | 750 ml | 160:- |
| Bisso Spumante <i>Mycket god Spumante DOCG, gjord med den klassiska "Champagne-metoden". Små, fina bubblor. Intensiva jästtoner och fina nyanser av petroleum. Aperitif eller som måltidsdryck till t ex olika slags förrätter, fisk och skaldjur, kyckling och sallader.</i> | 2016 | Vermentino | Tenute Ólbios | Mousserande | 750 ml | 225:- |

| Land/region/produkt | År | Druvsort | Producent | Typ | Volym | Pris ex moms |
|---|-------------|-------------------------|----------------------|-------------|----------------|---------------------|
| Österrike - Burgenland | | | | | | |
| Sankt Laurent Reserve | 2017 | Sankt Laurent | Artisan Wines | Rött | 750 ml | 115:- |
| Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve | 2017 | Zweigelt | Artisan Wines | Rött | 750 ml | 115:- |
| Blauer Zweigelt Pure | 2018 | Zweigelt | Artisan Wines | Rött | 750 ml | 85:- |
| The Artisan Merlot | 2017 | Merlot | Artisan Wines | Rött | 750 ml | 220:- |
| Blaufränkisch Reserve | 2018 | Blaufränkisch | Artisan Wines | Rött | 750 ml | 110:- |
| Halburn White | 2015 | Chardonnay | Artisan Wines | Vitt | 750 ml | 170:- |
| Graburgunder Reserve | 2017 | Pinot Gris | Artisan Wines | Vitt | 750 ml | 115:- |
| Grüner Veltliner Pure | 2018 | Grüner Veltliner | Artisan Wines | Vitt | 750 ml | 82:- |
| Welschriesling Pure | 2017 | Welschriesling | Artisan Wines | Vitt | 750 ml | 78:- |
| Zweigelt Rosé Frizzante (pärlande) | 2020 | Zweigelt | Artisan Wines | Rosé | 750 ml | 90:- |
| Beerenauslese DAC | 2019 | Welschriesling | Artisan Wines | Sött | 37,5 ml | 135:- |

Försäljningsvillkor:

Minsta beställning - 1 kolli = 6 flaskor

Fraktfritt vid minst 6 kolli, alt ordersumma om 4 000:-

Fraktkostnad vid mindre leveranser - 300:-

Reservation för årgångsbyten.