

## Fisketallerken

*Chateau Lecusse  
Gaillac Brut 2013*



Flot og yderst velmagende Mousserende vin, lavet på den traditionelle Champagnemetode hvor gæringsprocessen foregår i flasken. her er der tale om en Vintage som virkelig er i topklasse.

## Tapas Tallerken

*Michael David  
Chardonnay, Lodi Californien*



Lækker Chardonnay med aromaer af banan og kiwi. Efterhånden som vinen danser rundt i ganen kommer også abrikoser og fersken frem og i den pompøse finale fornemmes fine noter fra lagringen på egetræsfade.

## Hovedret

*Tenute Ca'Nove  
Amarone della Valpolicella, Provolo*



Lavet på Corvina 80% Rondinella 15% Molinara 5% druerne luft tørres i kasser af 5 kg i 120 dage. en del af vinen er lagret 36 mdr. på franske 225 l Barrique egefade, resten lagres på 2000 l egefade.

Flot dybrød farve, modne røde bærdufte med vanilje noter. Meget harmonisk og vedholdende smag.

## Dessert

*L'Esparrou  
Muscat de Rivesaltes*



Klasse dessertvin fra Sydfrankrig. Duften har indsmigrende nuancer af tørrede rosiner, appelsinmarmelade og kandiserede frugter. Smagen er sødmefyldt med en lang, vedvarende eftersmag.

## Midnat

*La Matota  
Daniele Reale, Piemonte*



Lavet på håndhøstede Moscato druer, fra Piemonte distriktet

Vidunderlig mousserende vin fuld af friske sødlige noter. elegante bobler Lys strågul farve med et gyldent skær, i næsen anes friske noter af moscato druen. Vinen er sød og mousserende, blød og aromatisk med en fin syre der virkelig klæder denne vin

Vinmenu 1 : 499,- kr

Vin menuen indeholder 1 fl af hver vin der svarer til ca. 4 personer

