

Vinkort



*Kokkedal Slot tårnkælder opført i 1200-tallet
Benyttes til vinsmagning og foredrag*

Vinkuvert

Vintjeneren sammensætter dagens vinmenu, så den passer til maden. Aflæg gerne restauranten besøg før middagen og hør om, hvad der kan anbefales serveret til maden.

Vinkuverten består af hvidvin, en eller flere rødvine og dessertvin af prime kvalitet. Ved 3-retters menu (nr. 4709) kr. 398,- Ved flere retter tillægges (nr. 4711) kr. 20,- pr. ret.

Vin i glas

Glas husets hvidvin, rosé, rødvin med eller uden alkohol (4724)	85,-
Opgraderet vinglas fransk/italiensk	125,-
Glas dessertvin, Portvin eller Sherry (5691)	80,-

Champagne & mousserende



Her produceres druerne på ejede marker. Derved styres hele processen fra jord til den færdige vin, og vi opnår den højeste kvalitet.

Cuvee Speciale Prestige Brut Champagne

895,-

Prestige er fremstillet af udvalgte druer, der giver champagnen en rig og lang smag. Den lagret 3 år i flasken inden ompropning, hvilket giver en ekstra bouquet. Nr. 335



Reserve NV Brut Champagne

795,-

Appellation Comité interprofessionnel du vin de Champagne. Druer Pinot Noir 95% og Chardonnay 5 %. Vinen gærer som hvidvin, hvorpå anden gæring foregår i flasken. Efter et års modning rystes døde gærceller løs og over 30 dage rystes og skrånstilles flasken til gæren ligger i flaskehalsen, hvorpå gæren fjernes og en solid korkprop sættes fast med tråd. Smag: Tør, liflige bobler, frugt. Bouquet: Frugt af citrus Selv om vinen er lavet af røde druer, er farven gul, da drueskindet efter presning er sorteret fra inden gæring. Sølvmedalje i Mondial Bruxelles. Nr. 333



Cremant Pinot Noir Rosé

695,-

Tør, frisk smag med masser af bobler. Lavet som rødvin, der pga. et køligt klima bliver rosa. Vinen har stadig mere smag end de hvide cremant'er. Bouqueten er frugtrig med citrus. (4784)



Angelli Brut Chardonnay

495,-

Hvid mousserende vin af Chardonnay. Nr. 328



Lloberetta mousserende vin Espadafor

395,-

Alkoholfri nr. 5043



Hvidvin

Alsace Frey-Sohler

Familievingård ejet af 4. generation nær byen Colmar

Gewürztraminer Réserve

495,-

Gewürtz betyder krydderi og er kendetegnede for denne lyserøde drue, der er meget parfumeret. Den gæres med skind for at trække flest mulige aromastoffer ud af druerne, hvilket giver en gylden farve. Den populære drue dyrkes på 18% af arealet i Alsace. Druen anvendes ofte til meget eksklusive Vendange Tardives og Sélections de Grains Nobles. Bouquet af rose, hyldeblomst, æbler og mango. (4787)



Riesling Ritterberg Réserve

495,-

Er en af de få vine, der tåler lagring. Riesling er en af de bedste druer og giver en tør og frugtagtig vin, der er frisk og blød. Riesling er uovertruffen til fisk, rejecocktail, sushi og "alt godt fra havet", fjerkræ og andet lyst kød. (4786)



Bordeaux

Cadet D'AC Chardonnay IGP Pays D'OC

398,-

Frisk hvidvin med god duft, producent af Gabart-Laval i Gironde nr. 175

Beauregard Ducassé, Graves

525,-

AOC **hvidvin** 9 hektar jordterrasser med en kalkrig leret jord. Druer: 60% Sauvignon, 40% Semillon. Smagen er tør med strejf af citrus og grønne frugter. Farven er lys strågul og strålende. Bouquet af hyldeblomst. Nr. 4600

Verona Veneto

Chardonnay Veneto IGT

455,-

Organisk 12½% alk. 5,5 gram restsukker. Blød frugtrig smag. Typisk norditaliensk hvidvin. Nr. 5794

Pinot Grigio doc delle Venezie 'Blush'

498,-

Nyhed. Aperitif af Pinot Grigio 12 % alk restsukker 6,5 gram. Nr. 5253

Pinot Grigio DOC Delle Venezie

598,-

Organisk vin fra vingården Mortegliano, Friuli, der ligger nord for Venedig. Lys strågul farve. Fin, elegant ren og intens aroma, tør smag med behagelig grønt æble eftersmag. Alkohol: 13% vol. Total syre: 5,8 g/l; Restsukker: 5g/l; Vinframstilling. Håndudvalgte druer, blød presning og gæring ved kontrolleret temperatur. Vinen er derefter opbevares i rustfri stål tanke indtil aftapningen. Nr. 5459

Chile Central Valley

VIÑEDOS DE AGUIRRE ligger 285 km syd for Santiago ved Andesbjergenes fod. (35° 42' sydlig bredde). Der er 80 km til Stillehavet. På den nordlige halvkugle, hvilket svarer til Marokko i Afrika. Her er megen sol. Jorden er vulkansk aske med sandsten. Der falder kun 700 mm regn årligt, hvorfor vinmarkerne drypvandes med smeltevand fra bjergene med et system, hvor vanding kontrolleres af fugtighedsmålere ved planternes rødder. Ved at lade vinstokkene tørre, får man dem til at suge kraftigt, hvilket giver både optimal udvikling af druernes sukker og optagelse af mineraler fra jorden. Området har aldrig været angrebet af vinenes rodlus, hvorfor stokkene vokser på de oprindelige rødder. Det tørre solrige klima gør, at druerne ikke angribes af skimmelsvampe, hvorfor druerne ikke sprøjtes. Ønolog Claudio Goncalves.

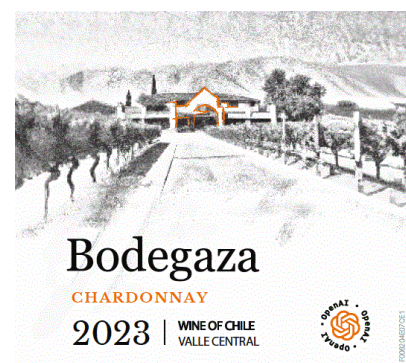
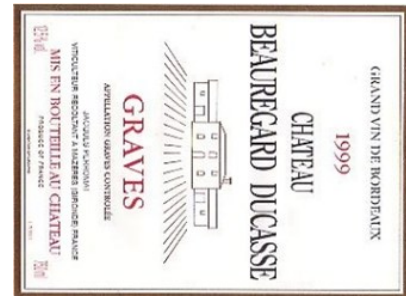
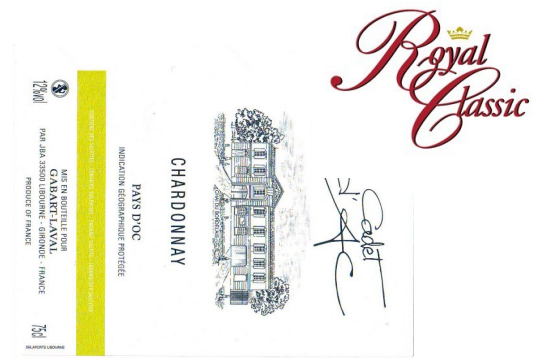
Varietal prime Chardonnay

395,-

Vinene har god frugt og frisk smag med 12½ % nr. 5790 , ,

Syrah Rosé nr. 120

395,-



Bourgogne Domaine Denis Pommier

Ligger ved byen Poinchy vest for Chablis. I 1990 arvede Denis 1,25 ha fra sin oldefar. Vingården dyrkes økologisk.

Petit Chablis

595,-

Som 1st Cru, men en lettere og mere frisk vin lavet på Chardonnay i naboområdet. Modnet på ståltank Bedst mellem 3 og 5 år. Nr. 172

Chablis 1. cru Côte de Troesmes

795,-

Smagen er tør med et strejf af abrikos og krydderier. Farven er gylden Bouquet med citrus, frugt og duft af syltede pærer. Bedst mellem 7 og 10 år. Vingården ligger nordvest for Chablis by. Chardonnay vinstokke er plantet i kalkrig leret skrånende jord sydøst vendt og er relativt lavtliggende. Vinstokkene er 30- 60 år gamle. Nr. 173

Sancerre & Pouilly Fumé Earl Rimbault

Earl Rimbault's familie har i 8 generationer siden begyndelsen af 1700-tallet lavet vin i området på begge sider af Loire floden. Vinene indeholder en pallet af smagsnuancer med fuld krop og afbalanceret frisk frugt med en vidunderlig bouquet.

Coteaux du Giennois Earl Rimbault

550,-

En tør og aromatisk smag af stikkelsbær og hyldeblomst med en dejlig mineralsk tone og en lang frisk eftersmag. Sauvignon Blanc nr. 167.

Sancerre Les Gordons Coteaux du Giennois

598,-

Fremstillet af Sauvignon Blanc. Marker fra Chateau de Bucède, der ligger i en grydeformet bakke og giver et perfekt mikroklima. Modnet på ståltank. Bedst fra 3 til 5 år. Nr. 168

Pouilly Fumé Mosaïque

598,-

Fremstillet af Sauvignon Blanc på kridtbakker ved byen Sury en Vaux. J ordbunden blev dannet i kridttiden for 65 millioner år siden. Området hørte til kongedømmet Bourgogne, men har som vinområde i dag eget oprindelsesområde. Modnet på ståltank. Bedst fra 3 til 5 år. Nr. 169

Sancerre rosé Apud Sariaum

598,-

Fremstillet af Pinot Noir, der er gæret som rødvin, men som følge af vinområdets nordlige beliggenhed får en sart rosé farve. Vinen har en intens blomsterrig smag og er vel en af de bedste af sin art. Nr. 166

Bourgogne Comte de Brully Roux Père & Fils

70 ha vinmark i Côté D'Ore. En af områdets førende producenter.

Bourgogne Chardonnay Abbaye de Brully

695,-

Liflig bourgogne lavet af en af områdets førende Winemakere. Nr. 5014

Chassagne-Montrachet Les Chaumes

1250,-

Chardonnay Premier Cru med rund bouquet af æble, toast, vanilje og fin mineralsk smag. Karakterfuld og kompleks med nogle tropiske noter og en lang finish. Nr. 5029

Royal
Classic



Toscana

Vermentino I.G.T.

498,-

Den hvide drue fra Toscana giver en typisk fyldig og frisk vin fra området ved Firenze. Tør aromatisk med en behagelig eftersmag. Nr. 162

Rødvin

Bordeaux

Château Les Hauts-Consellants La Lalande de Pomerol 595,-

Druer 80 % Merlot, 12% Cabernet Franc og 8% Cabernet Sauvignon. Lagring: i 18 måneder i egetræsfade heraf 30 % nye fade. Smagen er fyldig med moden frugt, finesse og stor dybde i fornem balance. trøffel og andre svampe, laurbærblade, krydderier og modne, mørke bær. Bedst fra 5 år til 15 år gammel. Vindistriktet Lalande-de-Pomerol er beliggende i den østlige del af det store Bordeaux-område nord for den vigtige vin handelsby Libourne og er nabo til det eksklusive Pomerol område. Her ligger Château Les Hauts Consellants, hvor størstedelen af vinmarkerne ligger på Chevrol plateauet i kommunen Néac, mens de øvrige ligger i lokalområdet Les Tuileries i kommunen Lalande. Lagringen foregår på egetræsfade, hvoraf 30% fornyes hvert år og resten hvert andet eller tredje år. Nr. 5813.



*Royal
Classic*



Château Les Ormes de Pez 2006

1.298,-

Område St. Estephe. Appellation: Grand Cru Bourgeois Exceptional. Jordbunden er lerede og kalkholdige skrånninger. Druer 50% Merlot 25% Cabernet Sauvignon 22% Cabernet Franc 3% Petit Verdot. Gæringen sker på stålfade i 21 dage og vinen lagres derpå i egetræsfade i 12 til 18 måneder, hvoraf 25% er nye. Bouquet rund og sensuel, med kirsebær og solbær, en del frugt og et hint af røgelse og fugtig jord. Smagen er blød og fyldig med ribs og sød tobak fulgt op af en medium krop efterfulgt af fin tannin og ren finish. En fast robust vin, typisk for området. Bedst fra omkring 5-7 år og holder toppen i mindst 20 år. Nr. 5810



Chateau Du Glana

798,-

Saint Julien Cru Bourgeois. Druer 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot. Jorden er stenet. Vinstokkene er 25 år gamle. Ønolog Ludovic & Julien Meffre Nr. 5032



Chateau Bellegrave, Pauillac

698,-

8 ha . Druer 65 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot. 2% Cabernet Franc Jorden er stenet. Vinstokkene er 25 år gamle. Lagret 12 måneder på nye egetræsfade.



Château Laroze Saint Emilion Grand cru Classé

1.398,-

Vinstokke er i gennemsnit over 45 år gamle. 30% Merlot, 8% Cabernet Franc og 57% Cabernet Sauvignon 3% Petit Verdot 2% Malbec. Farven er smuk granatrød blank næsten lilla. Smagen i munden er blød og rund, næsten silkeblød med smag af kirsebær, solbær, en god struktur med masser af søde modne frugter. Vinen har en lang og velsmagende finish. Bouquet: Vinen har en intens bouquet med noter af læder, trøffel, krydderier og underskov. Tanniner er fine og velafbalancerede og giver vinen en god struktur. Nr. 5689



Bordeaux fortsat

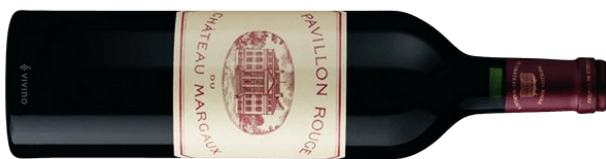


Château Margaux Pavillon 2006

5.998,-

Cru Classe Margaux. Ejendommen er en af de få 1. cru slotte.

Vinmark med 80 ha med rødvin og 10 ha hvidvin. Røde druer er i snit 35 år gamle og består af 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot og dele af 3% Petit Verdot og 2% Cabernet Franc. Vin lagres 18 måneder på fade af eg fra egen skov. Pavillon Rouge er 2. vin. Der findes også 3. og 4. vin Nr. 5809



Chateau Kirwan Margaux. 3. Cru Classé

1.498,-

Ønolog Philippe Delfaut Nr. 5688



Chateau Clos Saint-Emilion Philippe

695,-

Saint Emilion Grand Cru 13 % 80% Merlot, 20% Cabernet Franc af 50 år gamle stokke, Nr. 5035



Château Les Barraillet Margaux

695,-

Appellation: Margaux AOC Bouquet: af mørke bær, noter med et strejf af tjære. Efter dekantering kommer denne smidige frugtsmag til sin ret, der er rygrad med silkeblød tannin, et strejf af kaffe og vanilje med finish af sorte kirsebær og blåbær. Farve er dyb Rød. Vinmarkernes areal er 6 ha. Jordbunden er grus på små bakker. Druer 40% Merlot 50% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc og Petit Verdot. Vinifikation: Sortering af druer på bord. Traditionel i rustfristål- og cementtanke temperaturkontrolleret gæring. Lagring i 15 til 18 måneder på egetræsfade, hvoraf 20% er nye fade. Navnet "Baraillots" stammer fra "barraills" og står for de små hegn, der omgiver markerne. Nr. 4602



Château La Tour Carnet Haut Medoc Cru Classe

1.298,-

Druer: Cabernet Sauvignon 49 %, Merlot 43 %, Cabernet Franc 6 %, Petit Verdot 2 %. Stokkenes gennemsnitsalder er 24 år. Farven er mørk rød. Bouquet med frugt og eg. Druerne håndplukkes. Mosten gæres ved lav temperatur. Lagres på 70% nye egetræsfade i 18 måneder. Historien strækker sig tilbage til det 12. århundrede, hvilket gør det til et af de ældste slotte i Bordeaux. Jordbunden er kalksten blandet med ler og grus. Slottet ejes i dag af Bernard Magré, der også er ejer Bordeaux slottene Pape Clement i Pessac Leognan og Frombrauge i Saint Emilion. Nr. 5649



Ch. Rocher Calon Montagne-Saint Emilion

498,-

Dyb farve, fremstillet af druerne Cabernet Franc, Merlot Nr. 5687



Château Haut De Poujeaux Haut-Medoc

578,-

Historien om Haut Poujeaux går tilbage til det 16. århundrede, hvor det hed La salle Poujeaux og var ejet af Gaston De L'iste, som også ejede Chateau Latour. Druer: 55% Merlot Cabernet Sauvignon 40% og 5% Petit Verdot. Smag: Mørke frugter og en blid struktur på ganen en god dybde af frugt. Farve: Rød rubin, Bouquet: En duft af nødder og egetræ. Nr. 5031



Bordeaux fortsat



Château Bellerose Figeac

2.998,-

Appellation : Saint-Émilion 9,7 ha. Jordbunden er sandet og leret – på et jernholdigt jordlag. Vinstokkenes gennemsnitsalder: 35 år. Smag af krydderier efterfulgt af bløde fløjlsagtige tanniner. Eftersmagen er lang og fadet fremrykker en smag af frugt. Bouquet: frisk duft af moden røde frugter med en nuance af lageret træ. Komplet afstilkning. Traditionel verifikation, parcel efter parcel, i temperaturregulerede cementtanke. Lang "macération" (25-35 dage). Microoxygenation. Malolactisk gæring på egefade. Ønologen er Jean Philippe Fort. Lagring sker på nye egefade i 8-15 måneder. Vinen er bedst fra omkring 3-4 år, og holder topniveau til den er mindst 15 år gammel. Nr. 5812



Chateau Kirwan Margaux. 3. Cru Classé

1.498,-

Ønolog Philippe Delfaut Nr. 5688



Chateau Clos Saint-Emilion Philippe

695,-

Saint Emilion Grand Cru 13 % 80% Merlot, 20% Cabernet Franc af 50 år gamle stokke, Nr. 5035



Bourgogne

Santenay 1er cru Beaurepaire

798,-

1er cru Beaugard Baume Pinot Noir druer dyrkes på et på 17,9 ha 500 meter fra Chassagne Montrachet. Jordbunden er kalkholdig. Vinen lagrer i 12-18 måneder på ege fad. Nr. 5028

Bourgogne Pinot Noir

695,-

Frugtrig vin fra 1,3 ha plantning. Gæret 12 dage. fadlagret i 12 måneder. Drikkes ved 14 °. Agriculture biologique. En dejlig vin med udtrykfulde noter af kirsebær og modne hindbær. Nr. 174



Italien

Barbera d'Asti Monfiore DOCG

555,-

Drue Barbera fra Piemonte. Maceration og alkoholisk gæring varer ca. 16 - 19 dage, hvorunder mosten pumpes over skallerne, for at udtrække farve, smag og tanniner. Efter vinificeringen lagrer vinen 12 mdr. på egefade og 4 mdr. på flaske inden den frigives til salg. Vinen er kraftig, harmonisk, med god struktur, og en strejf af vanilje fra fadlagringen. Den er meget anvendelig lige fra pasta til kraftigt kød og ost. Alc. 13,5%. Nr. 5254



Corvina Veronese IGT Corte Agnella

525,-

Druerne presses blødt og gærer ved kontrolleret temperatur med maceration i 10 dage. Vinene modner i ståltanke og derpå i flasken. Dyb rubinrød granatrød farve. Bouquet af kirsebær og særprægede krydrede noter. Fløjsagtig, blød smag, meget vedholdende med en behagelig finish af eg og kirsebær aroma. Alkohol 13 %. Total syre 5,6 g/l Restsukker: 5,3 g/l Tørstof 28 g/l. nr. 5009



Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

555,-

Covina druer gærer efter høst 1. gang, hvorpå vinen i januar tilsættes rester fra Amarone produktionen og gærer 2. gang. Ordet Ripasso betyder gentagen gæring. Den lagres et år på egefade og derpå på flaske i 4 måneder. 13% alc. Restsukker 6½ gram. Nr 5006



Amarone della Valpolicella DOCG Classico

695,-

"Vigneti Vallata Di Marano" Druer Corvina 70 %, Rondinella 25% og Molinara 5%. Klaserne håndplukkes og udvælges nøje ved udgangen af september. De lægges i kurve og gennemgår en naturlige tørring i 90–100 dage fra slutningen af september, hvor vægten reduceres med 35-40%, syren reduceres, koncentrationen øges og der opstår en belægning af botrytis, der giver vinen en pikant bouquet. Vinframstilling foregår ved blød presning af druerne i december-Januar, efterfulgt af en 30-dages udblødning på skindet. 60% af vinen er modnet i 24 måneder i store egetønder og 40% af vinen er raffineret i 18 måneder i nye egefade, derefter 6 måneder i flasken. Alkohol: 15,3 % Total syre: 5,95 g/l restsukker: 7,2 g/l tørstofindhold: 33 g/l nr. 5007,



Flaske dobbeltmagnum kaldt Jéroboam 3 liter nr. 5008 kr.

2998,-

Puglia

Primitivo Barocco IGT

598,-

Druen er Primitivo di Puglia, der håndplukkes på vinmarker i Apulia, mellem Adriaterhavet og Det Ioniske Hav. Vinen bør drikkes inden 5 år efter høst. Alkohol 13,5% Total syre 5,9 g/l Rest sukker 5 g/l. Vinframstilling: Gæring ved kontrolleret temperatur og udblødning på skind til omkring 8 dage. Nr. 5269



Otonis Negroamaro

598,-

Denne rødvin kan kaldes sortvin. Den lokale drue nyder godt af solen i det sydlige Italien. Gærer i 20 dage. Blød og intens smag 16 % alk. Nr. 5016



Italienfortsat

Toscana

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

575,-

Druer 80% Sangiovese, 5 % Syrah, 15% Cabernet Sauvignon. Der høstes 7000 kg/ha. Vinen lagrer i 18 måneder på franske egefade fuldt af modning i flasken. Nr. 2186



Brunello di Montalcino Toscana DOCG

698,-

Brunello (Sangiovese Grosso) Områdets vine er kendte som meget kraftige, varme og kompakte med nuancer af solbær, lakrids og tannin. Lagrer to år på fad inden tapning 4 – 5 år. Vinmarkerne ligger omkring landsbyen Montalcino, i Toscana. Nr. 5072



Chile Central Valley

Prime Cabernet Sauvignon

398,-

12½ % nr. 5792

Cabernet Sauvignon halvflaske 37½ cl nr. 5791

200,-

Prime Pinot Noir

435,-

Frisk frugtrig 12½ % nr. 5795.

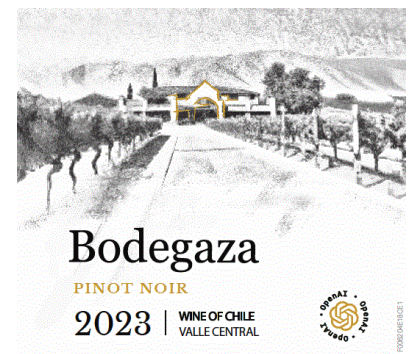
Reserve kvalitet

455,-

Carmenère rødvin nr. 5818

Cabernet Sauvignon. Nr. 5717

Druen Cameneré har dyb lilla farve duft af hindbær og blomster. Smag af bær og lakrids med hint af chokolade. Reserve kvalitet optimerer drue, plante, jordbund, sol og behandling ved at koncentrere frugt og smag Alc. 13½ %



Grand Reserve kvalitet

595,

laves af Cabernet Sauvignon og Carmenère druerne. Det er fyldige vine med 14 %. Druerne høstes på stokke, der er op til 85 år gamle. Nr. 5797.



Premium kvalitet

645,-

fremstilles i til connoisseur på gamle stokke, høj koncentration, modenhed og lagring på små fade. Vinen fremstilles for at vinde guldmedaljer på internationale vinudstillinger – og det gør den. Nr. 5793



Dessertvin



Château Terrafort Premieres Côtes de Bordeaux

498,-

Dessertvin fra naboområde til Sauternes. Smagen er frisk, aromatisk. Botrytis duft. Druer Semillon 50 år gamle stokke. Nr. 177



Chateau Haut Mayne

898,-

Appellation Sauternes Cru Classé ligger i Barsac. Druer 10 ha med 85% Semilion 15% Sauvignon Blanc. Det største sortiment af druer i Sauternes er Semilion, hvis tynde skal er attraktiv for vækst af botrytis. Vinen lagres på egefade, hvoraf 25% er nye. Smagen er af moden vin med aroma af tørret frugt som ananas, abrikos og kvæde. Man oplever en rig fornemmelse i munden. En ideel partner for Foie Gras, Roquefort eller som aperitif. Nr. 5692



Recioto della Valpolicella DOCG "Casotto Del Merlo"

598,-

Dessertvin af røde Covinadrue, der naturligt tørres i 120 dage med reduktion af 35-40 % af vægten. Kold gæring, efterfulgt af 30 dage maceration på skind. Alkohol: 13% Total syre 6,4 g / l Restsukker: 130 g / l tørstofindhold: 34 g/l. Flaske 50 cl. Nr. 5460



Rumænien

Whisky/Tiramisu chokolade likør

295,-

Creme likør Angelli med whisky og chokolade 15%. ½ liter nr. 540



Chardonnay Dessert 1996

395,-

Lagret dessertvin. Smag: god og rund, fyldig og sød smag, med en syrlig afrunding en ideel finish til dessert. Nr. 321



Portugal

Tawny 10 years Solheira

798,-

Området er Douro ved byen Porto. Den rå rødvin af Touriga-Nacional druer lægges på store egefade, der kun fyldes 2/3. Der iblandes ugæret sød druemost og alkohol fra destillation (winebrandy), hvorved alkohol øges til 19 % og sødmen bliver 12 %. I lang tid 10 til 30 år modner portvinen i fadet og udvikler smag og duft. Nr. 5042

Vintage fra Borges har en flot klar farve med en særdeles blød og lækker smag, Hvor et godt bid af rosiner og sylighed akkompagnerer sødmen godt. Den er drikkeklar nu. Med karakteristisk kompleks aroma, er det en intens frugtagtig, krydret og fløjlsblød smag med stor eftersmag. Nr. 5042

LBV Borges Port

598,-

LBV betyder late bottled vintage og er en klassifikation, hvor vinen lagres i store fade i mindst 3 år inden den tappes. Hvor Vintage modner på flasken og udvikler bouquet bedre, da er LBV en kraftigere portvinstype. Nr. 5040.

El Corralito Tawny Port

450,-

Lavet af røde druer. Alkohol 19% nr. 110

Monteiro white Port

425,-

Lavet af hvide druer. Alkohol 19 % nr. 108

Royal Classic



Spanien

Sherry Fino dry Custer

450,-

Fremstilles ved blanding af årgange og tilsætning af vinalkohol til 19%. hvorpå sherry lagret på egefade. Nr. 116



Chardonnay nul alkohol

398,-

Espadafor



Cabernet Sauvignon nul alkohol

398,-

Espadafor



Vinkælder



Vin har altid spillet en vigtig rolle i husholdning. I gamle dage smagte hovmesteren på især tyske og franske fade, der kom sejlene til havnen, hvor han købte et antal fade, der kunne dække et års forbrug. Derefter blev vinen aftappet på flaske og bragt hjem til modning i vinkælderen.

Bordeaux vinen lagres efter høst et år på fad og prøvesmages i januar 2. året efter høst. Her kan den købes Primeur ud fra smagenotaterne, hvorpå den aftappes på flaske hos producenten. Efter yderligere et års lagring på flaske, påsættes etiketten og flaskerne pakkes til forsendelse. Hjemme lagres vinene videre i temperatur kontrollerede lokaler hos vinimportøren indtil de ender på bordet og nydes til måltidet. Cru vine topper smagen 10 – 20 år gamle, mens de lettere vine bør drikkes før.

Vinimporten startede i 1986 som forhandler af rumænske vine. Fra 1990 åbnede vi vinkontor i landet, der siden er blevet til flere vingårde med produktion af vin og spiritus i området ved Sorte Havet. Vinen herfra har vundet mange medaljer på internationale vinudstillinger. Vinelskere mindes mange år efter mødet med Murfatlar vinen, der første gang blev introduceret i Sophiendals vinkælder i 1986.

Gennem årene er flere vine fra førende producenter i verdens vigtigste vinområder kommet på listen. De fleste er familieejet med generationers tradition for at fremstille kvalitetsvin.

Slottenes land- og skovbrug leverer fødevarer til slotskøkkenet. Manorhouse.dk engros forhandler fødevarer & boligindretning fra leverandører jorden rundt.

Vinkælderen indeholder spændende vine, der er værd at lære at kende. Se de aktuelle tilbud her. Der afholdes efter aftale vinsmagninger, hvor man smager på udsøgte dråber og får en fortælling om vin, vinfremstilling og slottets historie.

Interesserede kan skrive sig op på hjemmesiden www.slotshotel.dk til nyhedsbreve og få meddelelser om events på slottene.

Vin leveres Take A Way, hvor uåbnede flasker (skulle det ske) modtages retur efter festen.

Vinskole. Slottene afholder vinsmagninger med top kvaliteter, foredrag om vindyrkning og fremstilling af vin, fortælling om stedets historie og lidt om det overnaturlige oplevet i Dionysos ånd.



Vinoteca Constanta
<https://vinvico.ro>



Manorhouse vinshop
<https://vin.manorhouse.dk>



Manorhouse boligindretning
<https://home.manorhouse.dk>

Kontakt: Store Restrup Showroom, Restrup Kærvej 10, 9240 Nibe Tlf. 96441020 mail@slotshotel.dk