

## Viner som serveras på glas<sup>#11</sup>

jaja vi vet, alla viner serveras i glas men just nu har vi dessa flaskorna som vi kör på glas! Vi tycker om när en glaslista är alldeles sådär jättelång så att det finns något för alla!

Skulle det mot förmodan saknas något så säg till så ser vi vad vi kan gräva fram i källarn!  
(och ja man kan köpa halva glas om man vill testa något nytt)

## Vitt på glas

- 1 - Marqués de Cáceres Excellens. Sauvignon Blanc. 2024. Rueda, Spanien. 120:-  
*Fin mineralitet och gräsiga toner, exotisk frukt och citrus.*
- 2 - Georg Julius. Riesling. 2023. Rheinhessen. Tyskland. 130:-  
*Smaken är frisk och livlig med delikata mineraliska toner med en sötta som dröjer sig kvar.*
- 3 - Domaine Des AS, Macon Peronne. Chardonnay. 2023. Bourgogne. Frankrike. 145:-  
*Klassisk druva från klassisk mark! .*
- 4 - Leon Barral. Viognier och Roussanne. 2021. Languedoc. Frankrike. 160:-  
*Toner av citrus, honung & aprikos med en kraftfull och lång finish.*
- 5 - De Fermo Concrete bianco L.A. Pecorino, Chardonnay. 2021. Abruzzien. Italien. 160:-  
*Superfin blend som lagrats på betongfat. Abruzzien när den är som bäst.*
- 6 - Weninger Vom Kalk. Furmint. 2021. Burgenland. Österrike. 165:-  
*Vita blommor, lime, gul plommon, mandel, och en tydlig mineralisk prägel.*
- 7 - Cantine Garrone La Gera. Chardonnay. 2023. Piemonte, Italien. 180:-  
*Längst upp i norra norra norra italien hittar vi denna svalodlade Chardonnay.*
- 8 - Vincent Gaudry Le Tournebride. Sauvignon Blanc. 2022. Sancerre, Frankrike. 180:-  
*Intensiv och snygg SauvBlanc som får fram de härliga vita blommorna.*
- 9 - Bodegas Alonso Manzanilla Velo Flor. Palomino. NV. Jerez, Spanien. 180:-  
*Mineral, sötta, komplexitet.. Behöver vi säga mer?*
- 10 - I Clivi Malvasia. Malvasia. 2015. Collio, Italien. 190:-  
*Ibland vill man bara ha ett gott vin med lite ålder - du hittade just rätt. Ett aromatiskt och fantastiskt matvin.*
- 11 - Maison A&S Ysée Macération. Riesling. 2021. Bourgogne, Frankrike. 200:-  
*Tänk dig att man plockar druvor i Alsace och vinifiera som man gör i Bourgogne... Kort och gott en lite annorlunda riesling.*
- 12 - Thora Vingård Solaris. Solaris. 2021. Torekov, Sverige. 210:-  
*Sverige från sin näst bästa sida(skåne) Citrusdrivet med både struktur och ryggrad.*
- 13 - Veronica Ortega Tormenta. Godello. 2021. Bierzo, Spanien. 220:-  
*Från drottningen av spanien serveras Tormenta, ett vin med mineral, perfekt balanserad sötta och en härlig frukt.*
- 14 - Tissot Arbois Blanc Ouillé 'Traminer. Savagnin. 2020. Jura, Frankrike. 220:-  
*Komplex, snygg presentation av Savagnin från den fantastiska familjen Tissot.*
- 15 - Tissot Arbois Blanc Sous Voile. Savagnin. 2020. Jura, Frankrike. 240:-  
*Sugen på lite oxidativ savagnin, då är det den här rackarn du ska testa. Nötig och pigg historia.*
- 16 - Conservatoire des Vignes Anciennes Yellow. 2019. Beaujolais, Frankrike. 240:-  
*Yellow är som ett mysterium, komplext, nötig, fantastiskt och det är ungefär det vi vet!*
- 17 - Marc Soyard Cras Blanc. Chardonnay. 2022. Coteaux de Dijon, Frankrike. 280:-  
*Soyards viner sukta efter i hela världen och allt som behövs till detta vin är ett glas och lite beurre blanc.*
- 18 - Three Sticks Durell Vineyard. Chardonnay. 2018. Sonoma Coast, USA. 285:-  
*Rostade hasselnötter, citrus, tropisk frukt åt typ melonhället och en härlig syra.*
- 19 - Mark Haisma Le Jarron. Chardonnay. 2021. Saint-Romain, Frankrike. 290:-  
*Man vill alltid dricka vit bourgogne och här har vi det som det ska vara, citrus, mineralitet och gott som fan.*
- 20 - Jean François Ganevat Montferrand. Savagnin. 2020. Jura, Frankrike. 300:-  
*Klassiska Ganevat levererar magisk savagnin. Komplex vin med härlig nötighet och ett perfekt matvin!*
- 21 - Château d'Arlay Vin Jaune. Savagnin. 2016. Jura, Frankrike. 320:-  
*Vin Jaune karaktäriseras av sin otroliga nötighet och oxidativa toner. Dags att plocka svamp, för det är exakt vad vi vill ha nu!*
- 22 - Jean-Marc Pillot Chassagne-Montrachet Premier Cru - Les Champs-Gain. Chardonnay. 380:-  
*Fjärde generationens Pillot fortsätter leverera fantastiska viner. En Chassagne-Montrachet i rätt prisklass!*
- 23 - Philippe Pacalet Meursault. Chardonnay. 2022. Côte de Beaune, Frankrike. 400:-  
*Pacalet gör det så bra. Vinet är stort, vi hittar magiskt integrerad syra och en fantastisk frukt! OMNOMN*
- 24 - Franz Hirtzberger Ried Singerriedel Smaragd. Riesling. 2023. Wachau. Österrike. 410:-  
*Tropisk frukt åt vit persika-hället, stort elegant vin som kommer växa så sjukt bra med åren.*
- 25 - Tony Bornard Vin Jaune. Savagnin. 2012. Jura, Frankrike. 440:-  
*Bornard må vara galen men han gör också fantastiska viner. Hans Vin jaune är nötig som sig bör och otroligt komplext! Skål*
- 26 - Rotem & Mounir Saouma Magis. Grenache mm. 2020. Châteauneuf-Du-Pape, Frankrike. 440:-  
*Elegant som bourgogne, fast med ryggrad som en Châteauneuf-du-Pape. Gul frukt, nötighet och fantastisk mineral!*

## Rött på glas

- 1 - Bedoba. Saperavi. 2022. Georgien. 140:-  
*Mörkt härligt vin som drar åt björnbärshållet, massa härlig krydda och helt enkelt ett toppenvin.*
- 2 - Fattoria del Colle. Sangiovese. 2022. Chianti. Italien. 140:-  
*Mörk och rund sangiovese med massor av röd frukt.*
- 3 - Georg Julius. Pinot noir. 2023. Rheinhessen. Tyskland. 145:-  
*Fint balanserad spätburgunder från en av Tysklands många charmiga vinmakare.*
- 4 - Espera Palheto. 2023. Lisabon, Portugal. 145:-  
*Magiskt josit vin på både blå och gröna druvor. Hög syra, trevlig sälta tillsammans med röda mjuka bär.*
- 5 - Vite Colte Barbera d'asti. Barbera. 2023. Piemonte, Italien. 145:-  
*Härlig frukt med en del tanninstruktur.*
- 6 - Baloiro. Mencía. 2018. Bierzo, Spanien. 150:-  
*Intensiva toner med mogen mörk frukt, blåbär, körsbär, svartvinbär, choklad & lakrits.*
- 7 - Dell'Aera Krio Rosso. Merlot, Nerello Calabrese. Calabria, Italien. 155:-  
*Bärgigt vin med pigg syra som bär vilken pizza som helst eller varför inte som ett skitsnacksvin?!*
- 8 - Domaine Labranche Laffont. Tannat. 2021. Madiran. Frankrike. 160:-  
*Balanserad, men kraftfull stil med mjuka tanniner, mörka frukter och inslag av kryddor och läder.*
- 9 - Domaine de Montaillant La Table. Pinot Noir. 2021. Loire. Frankrike. 170:-  
*Josit och bärgig pinot från svala loire. Otroligt mumsigt!*
- 10 - Les Editions de Vins Rares Epître No. 1904. Gamay. 2015. Beaujolais, Frankrike. 195:-  
*Genom att hitta gamla rankor och sen försöka presentera druvan i sitt esse lyckas vi här avnjuta fantastisk komplex Gamay.*
- 11 - Rotem & Mounir Saouma Inopia Rouge. Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre, Syrah. 2020. Côte-du-Rhône, Frankrike. 200:-  
*Mogna jordgubbar, lavendel peppar och rosenblad. Verkligen elegant och integrerat vin.*
- 12 - Ambyth Vineyards Adamo. Grenache noir, Syrah, Mourvedre. 2017. Paso Robles, USA. 210:-  
*Naturligt & fantastiskt vin från Kalifornien. Att vinet dessutom har några år på nacken har verkligen gjort sitt! Detta är fantastiskt!*
- 13 - Cantine Garrone Prüent Diecibrente. Nebbiolo. 2021. Piemonte, Italien. 220:-  
*Prüent är den fantastiska klonen av Nebbiolo som odlas här, långt upp i norra italien. Snygg tanninstruktur och fantastiskt frukt!*
- 14 - Le Puy Emilien. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec. 2021. Bordeaux, Frankrike. 240:-  
*Naturlig elegant och komplex Bordeaux. Vi snackar plommon, mörka bär, choklad och ek.*
- 15 - La Maison Carrée Hauterive Pinot Noir. Pinot Noir. 2021. Neuchâtel, Schweiz. 245:-  
*Fantastisk pinot med all den härliga krydda som man verkligen vill ha.*
- 16 - Closerie Saint Roc. Merlot, Cabernet Sauvignon. 2018. Bordeaux, Frankrike. 250:-  
*Delikata tanniner, 24 månader på fat och inget extra svavel. En fantastisk Bordeaux.*
- 17 - Duckhorn Vineyards Three Palms Vineyard. Merlot. 2019. Napa Valley, USA. 300:-  
*Fylligt och balanserat vin med toner av mogna plommon, kanel, körsbär och rosenblad Snygga tanniner och ett långt slut!*
- 18 - House of Smith. The Creator. Cabernet Sauvignon, Syrah. 2019. Washington. USA. 320:-  
*Klassiskt vin från Walla Walla Valley i USA. Lager på lager på lager av komplexitet och allt man önskar här är en köttbit att kaka till.*
- 19 - Château Kirwan. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. 2010. Margaux, Bordeaux, Frankrike. 390:-  
*Det tredje slottet som klassades som Grand Cru i Bordeaux. Blåbär, svarta vinbär, plommon, lakrits... Helt enkelt ett gott vin!*
- 20 - Parusso Barolo Mosconi. Nebbiolo. 2019. Piemonte, Italien. 450:-  
*Rosmarin, salvia, mörka bär och eleganta runda tanniner.*
- 21 - Lucien Le Moine Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Baudes". Pinot Noir. 2020. Bourgogne, Frankrike. 540:-  
*Röda bär, solmogna moreller och eleganta toner av vanilj.*
- 22 - Pian Dell'Orino Bassolino di Sopra Brunello di Montalcino. Sangiovese. 2018. Toscana, Italien. 640:-  
*Brunello som den ska vara. Det här är vinet som får dig att förstå tjusningen med Toscana.*

### Bubbel på glas

- 1 - Cava Ramiro II Brut natur. Chardonnay, Macabeo. NV. Katalonien, Spanien. 105:-  
*Torr och härlig cava. Toppen att skåla i!*
- 2 - Andersen Winery. Rabarber. 2021. Mols Bjerger, Danmark. 110:-  
*Ett magiskt bubbel på rabarber. Allt som saknas nu är lite sol sen känns det nästan som att det är vår!*
- 3 - Jeuniaux-Robin Eclats de Meuliere. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. 185:-  
NV. Champagne, Frankrike.  
*Champagne som man vill att den ska vara! Brioche, äpple och elegant syra. omnom*

### Sött på glas

- 1 - Alfredo Maestro La Cosa. Moscatel de Alejandria. 2020. Castilla y Leon, Spanien. 80:-/5cl  
*Knäsigt moscatel från en fantastisk vinmakare! Passar toppen till ost.*
- 2 - Gérard Bertrand Rivesaltes Ambré. Grenache, Macabeu, Muscat. 2006. Rivesaltes, Frankrike. 80:-/5cl  
*Från södra Frankrike kommer detta fantastiska söta vin. En klassisk stil, klassisk producent och allt som behövs nu är choklad.*
- 3 - Squarcialupi Vin santo. Malvasia del Chianti, Trebbiano 2012. Toscana, Italien. 100:-/5cl  
*Nötigt vin santo med massa mogen frukt. Tänk dig valnöt, fikon och mogen riktigt mogna äpplen.*
- 4 - Jordi Miró Serendipity Late Harvest. Garnatxa Negra. 2022. Katalonien, Spanien. 100:-/5cl  
*Jordi Mirós dotter gör ett fantastiskt vin som gärna får gå tillsammans med lite choklad.*
- 5 - Moulin Touchais. Chenin Blanc. 1979. Coteaux de Layon, Loire, Frankrike. 105:-/5cl  
*Från The secret cellars of Loire kommer detta flytande guld.*
- 6 - Rovellotti Passito Vadenricol. Erbaluce. 2019. Piemonte, Italien. 105:-/5cl  
*Torkad frukt, honung och lite sådär alldeles härligt smörigt från norra Italien.*
- 7 - Sylvain Jacquot Macvin Rose. Trousseau, Poulsard, Pinot Noir. NV. Jura, Frankrike. 110:-/5cl  
*På näsan har vi nästan lite grappa men när man väl smakar så är det som en smultronkyss!*
- 8 - Marcus Hees Auener Römerstich. Riesling Auslese. 2023. Nahe Tyskland. 115:-/5cl  
*Så himla fin riesling. Elegant syra precis så som önskas. Dessutom, massa tropisk frukt och bara mumma!*
- 9 - Alvear PX Añada. Pedro Ximenes. 2021. Montilla-Moriles, Spanien. 125:-/5cl  
*Något sött sa du? Varför inte avnjuda lite PX. Vi snackar bombat med torkad frukt och massa nöthet!*
- 10 - Château Rayne Vigneau. Sémillon, Sauvignon Blanc. 1974. Sauternes, Frankrike. 200:-/5cl  
*Abbas Waterloo vinner Eurovision och Rayne Vigneau skördar vindruvor. Njut av en liten bit historia.*