

Til Nytårsmenu:

Til Velkomst:

NV Cava Brut reserva, Nitus, Spanien. (servere kold) Pris pr. flaske 120,-

En dejlig tør cava med sprød smag af citrusfrugter og lang afslutning. En god start på aften til Dronningstale.

Til forret:

2020 Touraine "Le petiot", domaine Ricard. Loire. Frankrig. (serv. 8 grader) Pris pr. flaske 165,-
100% Sauvignon blanc som giver både frugt smag som hyldeblomst, stikkelsbær og noget tør note som grøn tomat stilke. En dejlig afslutning som vil balancere rigtig godt med mayonnaise.

Til mellemret:

2019 Auvernat, Domaine des Berioles. Loire dalen. Frankrig. (servering 14 grader) Pris pr. flaske: 195,-

EN 100% pinot noir som har navn Auvernat i Loire dalen. Både frisk med dejlig smag af hindbær, skovbær og elegant finish med dejlig bløde syre. Fyldig for en pinot noir, den vil harmonisere rigtig godt med ande.

Til hovedret:

2019 Syrah, Onerom, Murcia. Spanien. Pris pr. flaske: 215,-

En kraftig sag fra en lille producent fra Sydspanien, omkring Alicante. Elegant smag og brombær, modne bær, lidt vanilje og en fyldig, rig og blød eftersmag. Vinen har 15% i alk. Men det er velbalanceret med frugt, syre og alk. En super oplevelse som vil match oksemørbrad.

Til dessert:

2020 Soleil d'automne, domaine Chiroulet. Gascogne. Frankrig. Serv. 8 grader) Pris pr. flaske 165,-

En dejlig dessertvine som vil give en dejlig afslutning til en middag med flere ret. Den er nemlig ikke for søde, druer blev høstet i 3 omgang hvor den første var i slutning af september og de 2 sidste i oktober. Det gøre at druen har stadig god frisk smag uden at være for søde og tung. Det vil gøre jeres dessert mere livlig og vil give en frisk slutning til nytårsmenu.

Til ost:

NV The tawny, Graham's. Portugal. (skal servere kold) Pris pr. flaske 195,-

En tawny type på ca. 7 til 8 år gammel fra Måske Portvins bedste producent: Graham's. Harmoni, sødme, valnødder er de første som kommer når jeg dufter den portvin. Da det er en tawny den har været på fade i de der 7 til 8 år før aftapning.