



BISTRO BISPEGÅRDEN – VINKORT

Rødvín

Husets Rødvín,

Marche Sangiovese, Cantine Volpi, Allessandria, Italien,

Økologisk dyrket, drue: Sangiovese, 12,5 % alkohol

Smag: god til kød, krydrede retter, milde oste

Glas / kande ½ ltr / flaske: kr. 60,-/ kr. 120,-/ kr.180,-

11th Hour Cellar, Scotto Family, Californien

Dyrket med hensyntagen til miljøet.

Drue: Pinot Noir, 13,5 % alkohol

Smag: Kød, fjerkræ og grillet fisk

Flaske kr. 230,-

Cotes du Rhône Village, Rhône, Frankrig

Økologisk dyrket, drue: 80 % Grenache Noir 20 % Syrah, 14,5 % alkohol

Smag: Kraftig, ikke tung, god til kød, vildt, kraftige oste **Flaske: kr. 275,-**

Spätburgunder Weingut Bernhart, Pfalz, Tyskland

Traditionelt dyrket, drue: 100 % Spätburgunder (Pinot Noir)

Fra 2019 bliver vinen officielt certificeret som økologisk.

13 % alkohol. Smag: frisk i stilen god balance, nydes let afkølet

Egner sig til alt fra stegt fisk til lette kødretter **Flaske: kr. 295,-**

Beaujolais Village, Bourgogne, Beaujolais, Frankrig

Traditionelt dyrket, drue: Gamay, 12,5 % alkohol

Joseph Drouhin er i gang med en proces mod økologisk vindyrkning.

Smag: frugttagtig, let, lyst kød **Flaske: kr. 325,-**

Månedens Kælderfund,

For tiden er det en fransk "Château de Haux",

Årgangen kan variere.

Flaske: kr. 280,-

27. februar 2019



BISTRO BISPEGÅRDEN – VINKORT

Hvidvin

Husets Hvidvin,

Terre Siciliane Inzolia, Cantine Volpi, Sicilien, Italien,

Økologisk dyrket, drue: Inzolia (Ansonica), 12,5 % alkohol

Smag: tør, skaldyr, fisk

Glas / kande ½ ltr / flaske: kr. 55,- / kr. 120,- / kr.180,-

Grüner Veltliner, Lesehol Stagård, Krems Tal, Østrig

Økologisk dyrket, drue: Grüner Veltliner, 12,5 % alkohol

Smag: ren og tør, fisk-lys, grønsagsretter, fjerkræ, Salater **Flaske: kr. 230,-**

Weisser Burgunder, Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz, Tyskland

Traditionelt dyrket, drue: Pinot Blanc, 12,5 % alkohol

Smag: frisk, tør, fyldig lys fisk, salater **Flaske: kr.250,-**

Von Unserm Riesling, Rheingau, Tyskland

Traditionelt dyrket, drue: Riesling, 12 % alkohol

Smag: Skaldyr, lys fisk, fjerkræ **Flaske: kr. 290,-**

Rosevin

Côte des Roses, Languedoc, Sydfrankrig, Gérard Bertrand

drue: Grenache Noir, Syrah, Cinsault, 13,0 % alkohol

Smag: aperitif, fisk, lyst kød, fjerkræ, grønsagsretter **Glas/Flaske: kr. 60,- kr.275,-**

Cava

Husets cava,

Nitus Cava Brut Reserve, Penedès, Spanien,

Traditionelt dyrket, 11,5 % alkohol

Type: Champagne/mousserende

Smag: tør, aperitif, skaldyr, lys fisk **Glas/flaske: kr. 55,- kr.260,-**

27. februar 2019