



BISTRO BISPEGÅRDEN – VINKORT

Rødvin

Husets Rødvin,

Marche Sangiovese, Cantine Volpi, Allesandria, 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. 220,-**

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. 270,-**

Beaujolais Village, Bourgogne, Beaujolais, Frankrig

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

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

Smag: frugtagtig, let, lyst kød

Flaske: **kr. 320,-**

Von Unserm Pinot Noir, Rheingau, Tyskland

Traditionelt dyrket, drue: Pinot Noir, 12 % alkohol

Et eksempel på en flot tysk rødvin Smag: frugtagtig, let, lyst kød

Smag: lys frugtagtig, grønsagsretter, fjerkræ

Flaske: **kr. 370,-**

Månedens Kælderfund,

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

Årgangen kan variere.

Flaske: **kr. 280,-**

Saft

Dagmar, Gastronomisk drik. Alkoholfri

50 cl. Fra Rynkeby, ufiltreret.

MDP08, Saft af grønne druer, stikkelsbær og lychee

Flaske: **kr. 170,-**

29. august 2018



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. 220,-

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.245,-

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 Flaske: kr.275,-

Finca Antigua Rosado

Let rosévine fra La Mancha, Spanien, Druer : Tempranillo

Alkohol: 12,5 %, Bouquet: nuanceret med duft af bær og frugt.

Velegnet til lyst kød, fjerkræ, tærter og aperitif. Glas/flaske: kr. 55,- kr.220,-

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,-