



# BISTRO BISPEGÅRDEN – VINKORT

## Rødvin

*Husets Rødvin,*

**Marche Sangiovese**, Cantine Volpi, Allessandria, Italien,

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

Smag: god til kød, krydrede retter, milde oste

**Glas/flaske: kr. 50,- 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. 230,-**

## Saft

**Dagmar, Gastronomisk drik. Alkoholfri**

50 cl. Fra Rynkeby, ufiltreret.

MDP08, Saft af grønne druer, stikkelsbær og lychee

MDP02, Saft af grønne druer, rabarber og stikkelsbær

**Flaske: kr. 170,-**

23. februar 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/flaske: kr. 50,- 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,-**

**Von Unserm Riesling**, Rheingau, Tyskland

Traditionelt dyrket, drue: Riesling, 12 % alkohol

Smag: Skaldyr, lys fisk, fjerkræ

**Flaske: kr. 290,-**

## Rosevin

**Rosé Huppé**, Økologisk

Let rosévine fra Malavieille, Languedoc, Klassifikation: IGP, Pays d'Oc

Alkohol: 13,5 %, Bouquet: nuanceret med duft af bær og frugt.

Velegnet til lyst kød, fjerkræ, tærter og aperitif.

**Glas/flaske: kr. 55,- kr.220,-**

**La Sauvageonne**, Pays d'Oc, Sydfrankrig, Gérard Bertrand

økologisk dyrket, Demeter certificeret,

drue: Grenache Noir, Syrah, Cinsault, 12,5 % alkohol

Smag: aperitif, fisk, lyst kød, fjerkræ, grønsagsretter

Gérard Bertrand

**Flaske: kr.290,-**

## 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. 60,- kr.260,-**

23. februar 2018