

konference & hotel

Klinteren



VINKORT



Restaurant Klinton

VINKORT

	pr. glas	pr. flaske
CHAMPAGNE		
Moët & Chandon, Brut Imperial. Frankrig		698,-
<i>Champagnen er lavet på tre eksklusive druetyper, Pinot Noir, Pinot Meunier og Chardonnay. Blød, smagfuld og velbalancerede stil der kendetegner Moët & Chandon Champagne.</i>		
MOUSSERENDE		
Nitus Cava Brut Reserve. Spanien	58,-	278,-
<i>Lys gylden farve. Duften er meget ren med masser af frisk frugt. Smagen er velafbalanceret med en tør eftersmag.</i>		
Nitus Cava Brut Rose. Spanien		298,-
<i>Duften har lette toner af hindbær og jordbær tilsat en diskret brødagtig karakter. Smagen er tør og sprød med medium syre..</i>		
HVIDVINE		
2016 Weisser Burgunder, Trocken. Tyskland	58,-	298,-
<i>Dr. von Bassermann Jordans flotte Pinot Blanc leverer omgående yderst delikat frugt med nuancer af citrusfrugter, grønne æbler og blomster.</i>		
2016 Delbeaux Chardonnay. Frankrig	65,-	325,-
<i>Rund, tør og let Chardonnay med Pays d'Oc status. Vinen er særdeles aromatisk med nuancer af abrikos, mango og en snært af mandel.</i>		
2014 Herringbone Sauvignon Blanc. New Zealand		325,-
<i>Duften har toner af citrus, lime og tropisk frugt. Smagen er elegant og sprød med en flot syre, som afbalancerer vinen.</i>		
2016 Riesling, Trocken. Tyskland		348,-
<i>Flot Riesling, der leverer en duft af æble, citrus og pære. Smagen er sprød og forfriskende med en flot syre.</i>		

Forbehold for ændringer i årgange. Spørg tjeneren hvilken årgang, der er på lager.

VINKORT

	pr. glas	pr. flaske
ROSEVINE		
2015 Errazuriz Rose Cabernet Sauvignon. Chile	58,-	278,-
<i>Indbydende duft af jordbær, modne hindbær og røde kirsebær. Smagen er velafbalanceret med blød, imødekommende og afrundet struktur.</i>		
2016 Côte des Roses Rose. Frankrig		348,-
<i>Duften er indbydende med lækre toner af sommerbær, pink grape, solbær og blomster.</i>		
RØDVINE		
2016 Delbeaux Cabernet Sauvignon. Frankrig	65,-	325,-
<i>Vinen er lavet på 100% Cabernet Sauvignon med Pays d'Oc status. En koncentreret og utrolig imødekommende vin med modne tanniner.</i>		
11th Hour Cellar Zinfandel Non-Vintage. USA		365,-
<i>Masser af solmodne sommerbær i duft og smag. Hertil fine vanilje- og røgede toner fra fadlagringen. Der er tryk på bærfrugten, men friskheden er bekræftende.</i>		
2013 Santa Sofia Valpolicella Ripasso Superiore. Italien		388,-
<i>Det er en utrolig flot vin med intens mørk rubinrød farve, elegant duft med noter af krydderier. Harmonisk, fyldig og frugtig smag samt en lang og behagelig eftersmag.</i>		
Tree Garden SMG, Barossa. Sydaustralien		398,-
<i>48 % Shiraz, 29 % Madero, 23 % Grenache Fantastisk dejlig vin fra Barossa Valley, med en duft af hindbær, blomster, samt hvid peber. Smag af saftig frugt med en velafbalanceret smag af peber og sødt krydderi. Taninerne er silkebløde.</i>		
2015 Max Reserva Pinot Noir. Chile		398,-
<i>Duften er fyldt med blide nuancer af roser, jordbær, træfler og jordbund, tilsat lette toner fra fadets ristning. Smagen er fyldt med bær og søde krydderier samt en let syre.</i>		
2015 Chateau Le Breton Rouge. Frankrig		425,-
<i>SCEA Des Domaines Fontana, AOP "Seek, and you will find" lyder et bibelsk ordsprog. Der findes faktisk fremragende vine i Bordeaux, hvor man ikke skal tømme pengepungen, for at nyde dem. Dybrød kerne med flot lilla kant. Vinen byder sig til med masser af lækker blød Merlot-frugt og godt syrebid.</i>		

Forbehold for ændringer i årgange. Spørg tjeneren hvilken årgang, der er på lager.

Restaurant Klinton

VINKORT

	pr. glas	pr. flaske
2012 Amarone la Scala. Italien		448,-
<i>Sødmefyldt duft med toner af krydderier, svesker, anis og krydderurter. Smagen er fyldig og intens med lang, vedvarende eftersmag med en diskret sødme.</i>		
2014 Chateau Pierrail Rouge. Frankrig		498,-
<i>Chateau Pierrail Bordeaux Supérieur Solmoden, intens og frugtig stil. mødekommende og elegant vin med masser af mørke røde bær og chokolade i både duft og smag.</i>		
2015 Il Piccolo, 3/4. Italien		548,-
<i>Peter Vinding-Diers Montecarrubo IGT Dansk vins godfather Peter Vinding-Diers har lavet vin over hele kloden i snart 50 år og været læremester for bl.a. nevøen, Peter »Pingus« Sisseck. Duften har toner af brombær, blåbær og vilde krydderurter. Smagen er tæt med flotte modne tanniner, der sammen med den beherskede alkohol giver en flot balance og kølighed.</i>		

DESSERTVIN

Zagara Moscato d'Asti		298,-
<i>Cantine Dei Marchesi Di Barolo SPA DOCG Fantastisk aromatisk, druesmagende vin som med sin perlende friske og sødmefulde smag, understøttet af et lavt alkoholindhold, er yderst velegnet til at drikke i "utide".</i>		
Graham's Fine Tawny Port	58,-	378,-
<i>W. & J. Graham & Co. Læderbrun farve. Behagelig sød duft med lidt brun farin og rosin over sig. Smagen er blød med rosin og chokolade.</i>		
Buller Fine Old Tokay	78,-	548,-
<i>R. L. Buller & Son Pty Ltd. Gyldenbrun farve med orange reflekser. Duften er rig med nuancer af karamel og malt. Smagen er lang, blød og indsmigrende med komplekse noter af karamel, malt og lidt orangeskal.</i>		
Reserve Carlier 2013 Sauternes A.O.C	78,-	548,-
<i>Earl Fauthoux 100% Semillon-druer, der er dyrket i Sauternes, som ligger i Bordeaux-området i Frankrig. Den er produceret efter de traditionelle vinifikationsmetoder og har været lagret på ståltanke samt 12-18 måneder på egetræsfade. Det er en flot vin med gylden farve, delikat duft af honning, abrikos, mango og eksotiske frugter, rund og blød, sødlig frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag.</i>		

Forbehold for ændringer i årgange. Spørg tjeneren hvilken årgang, der er på lager.

VINKORT

COGNAC

Daniel Bouju et er en lille familievirksomhed, grundlagt i 1805 og beliggende i Saint-Preuil.

Huset laver cognac i Grande Champagne, Cognacområdets absolutte "Hjerte", og råder over 25 ha vinmarker.

Daniel Bouju er et stærkt bevis på, at småt er godt – hos ham er masseproduktion og industriel produktion bandlyst. Her er det detaljerne, der tæller: Cognacen destilleres på en 16,5 hl. still og fadlagres på helt nye små fade Limousin-fade, hvorved den tager karakter gennem flere års naturlig udvikling på fad og ikke ved hjælp af kunstige tilsætninger som karamel eller sukker.

Daniel Boujus generelle kendetegn er en mørk, finesserig og karakterfast smag, der i VSOP-kvaliteten er rund og fyldig med udviklede tanniner og en lang eftersmag med frugtrige, krydrede nuancer.

Den oprindelige opskrift på Daniel Boujus cognac blev lavet i 1804, og det er stadig den, der danner grundlag for produktionen i dag. Ingen hokus pokus. Men selvfølgelig en lille hemmelighed i fremstillingen. Vil man have kraftig, mørk og tung cognac, skal råmaterialet være sure druer høstet tidligt, og som tidligere nævnt: Ingen tilsat karamel, kun den ægte farve fra fadlagringen.

Daniel Bouju Selection Special,

Daniel Bouju Cognac AOC

Duften af fadlagring blander sig smukt med blomsterrige nuancer.

Meget velafrundet og absolut ikke aggressiv i hverken duft eller smag.

3cl.

58,-

Daniel Bouju VSOP Carafe,

Daniel Bouju Cognac AOC

3cl.

68,-

Daniel Bouju XO Carafe,

Daniel Bouju Cognac AOC

Nuancer af muskatnød, nelliker, ingefær, vanilje og blommer, der sammen giver en behagelig, vedvarende smag. Komplex og harmonisk med et strejf af fad.

3cl.

78,-

