

...som noget nyt har vi et par kultvine liggende:

André Beaufort, Ambonnay 1996, Champagne, Brut Nature,
1395,-

Bollinger, La Grande Année 2002, Champagne, Brut,
1490,-

Jacques Selosse, Initial NV, Champagne B de B, Brut DEG dec. 2014
1700,-

Philippe Pacalet, Puligny-Montrachet 2015, hvid Bourgogne
995,-

Dom. Dublère, Corton-Charlemagne 2010, hvid Bourgogne
1495,-

Dom. Comtes Lafon, Meursault, Clos de la Barre 2009, hvid Bourg.
1550,-

Dom. De Montille, Volnay, 1'er cru Les Taillepieds 2006, rød Bourg,
1095,-

Dom. des Varoilles, Gevrey-Chambertin Monopole 2005, rød Bourg,
1095,-

Amiot Sevelle, Chambolle-Musigny, 1'er cru Les Charmes 2010, rød Bourgogne
1195,-

Château Haut-Bailly, Pessac-Léognan 2011, Bordeaux
1795,-

Château Rocheyron, Saint Émilion 2011, Bordeaux
1995,-

Château Pontet-Canet, Pauillac 2010, Bordeaux
3400,-

Flor de Pingus, Ribera del Duero 2010, España
1550,-

Malbec

© Lorca Fantasía 2017

250,-

rund, blød og fyldig med klassiske noter af mørk frugt og et snert af vanille. Elegant.

© Matias Ricitelli, Hey Malbec, Malbec 2016

325,-

- © Matias Ricitelli, Tinto de la Casa Malbec 2016
345,-
- © Barbarians, Esperando los Bárbaros Malbec 2015
345,-
- © Miras Joven Malbec 2015
350,-
*frisk malbec fra Marcelo Miras. Patagonien. Med velintegreret frugt med svag fadlagring.
Elegant afsæt.*
- © Riglos Quinto Malbec 2017
375,-
- © Cuatro Manos Malbec 2014
380,-
Lavet af franske Vincent Wallard fra Loire. Lav svovlning. Lettere Malbec.
- © Matias Ricitelli The Apple dosen't fall... Malbec 2015
425,-
- © Riglos Gran Malbec 2015
450,-
- © Riglos Gran Malbec 2014
495,-
malbec'en der har det hele. Stor, ekspressiv næse, lethed, dybde, kraft og balance.
- © Enrique Foster Reserva 2008
495,-
gamle stokke fra sandet og rallet jordbund. Rosenbed, tørret frugt og choko. Stram og tæt.
- © Enrique Foster Reserva 2012 (**Magnum**)
850,-
- © Familia Mayol Tritono 2012
475,-
mørk bærbombe med krydder og kraft fra fadlagringen. Italiensk blod i årene. Roser.
- © Ambrosia Viña Unica Malbec 2013
495,-
- © Barbarians, Calcareo Coluvio Malbec 2013
545,-
- © Matias Ricitelli, Vineyard Selection Malbec 2014
550,-
- © Foster Limited Edition 2010
575,-
- © Enrique Foster Edición Limitada 2009
600,-
*terroirvin fra det klassiske Luján de Cuyo-område. Show-case fra Foster, 70 år gamle stokke,
brombær og tørret blomme, højt syreindhold og langt, elegant finish.*
- © @Michelinwine, Gualtallary, F84, Malbec 2014
595,-

© Benegas Ataliva Grand Vin Malbec 2012

650,-

Benegas sætter her sit fingeraftryk og gør det til UG. Flot malbec og ikke set før i Danmark.

© Viña Alicia Malbec 2010

695,-

sidste flaske...

© Goulart Grand Vin 2007

850,-

en klassiker fra Lunlunta. 90 år gamle stokke og mineralsk som var man i Rhône.

© Goulart Grand Vin 2006

895,-

© Goulart Grand Vin 2005

1100,-

© Enrique Foster Firmado 2009

995,-

dyb, intens, og storladen bouquet af klassisk malbecfrugt: mørk blomme, sveske og modne brombær. Koncentreret og totalt sammenhængende i sit smagsudtryk.

© Enrique Foster Firmado 2008

1050,-

© Enrique Foster Firmado 2007

1100,-

© Enrique Foster Firmado 2006

1150,-

© Viña Alicia Brote Negro 2009

1050,-

hyper-ekspressiv, intens, kraftfuld og finesserig. Giv den en karaffel og nyd den i dag, i morgen og om en uge – den holder. Komplet malbec.

© Viña Alicia Brote Negro 2008

1200,-

© Viña Alicia Brote Negro 2007

1350,-

TeHo 2010, Altamira

1100,-

Malbec med lidt Petit Verdot og Cabernet Franc. Jeff Mausbach, Manos Negras.

Cobos, Bramare VD Malbec Rebon Vineyard, Malbec 2012

1190,-

Achaval Ferrer Finca Altamira 2010

1400,-

Argentinas vinøse – og seriøse – prestigeprojekt i forskellige årgange. Tight!

Achaval Ferrer Finca Altamira 2009	1450,-
Achaval Ferrer Finca Altamira 2008	1500,-
Achaval Ferrer Finca Altamira 2007	1600,-
Achaval Ferrer Finca Altamira 2006	1600,-
Achaval Ferrer Finca Altamira 2005	1700,-
Achaval Ferrer Finca Altamira 2004	1700,-
Achaval Ferrer Finca Altamira 2002	1800,-
Achaval Ferrer Finca Altamira 2001	1850,-
Achaval Ferrer Finca Altamira 2000	1900,-

Noemía 2011
1200,-

uovertruffen Malbec lavet af den danske vinmager Hans Vinding-Diers i det sydlige Patagonien. Kølig og hyperskarp med stor dybde og koncentration.

Noemía 2006
1800,-

Noemía 2002
1900,-

Noemía 2001
2000,-

Finca Mirador, Achaval-Ferrer 2008
1400,-

intens, kompakt og stram. Vibrerende syre og skarpe mineralske undertoner.

Finca Mirador 2007
1500,-

Finca Mirador 2005
1600,-

Finca Mirador 2004
1700,-

© Viña Cobos 2006
1700,-

Parkers foretrukne; 99 point. Tung, fyldig og fedmefuld Malbec med frugt, der er

tætpakket og skal iltes frem. Karamel, mokka, brombær og solbær med frisk syre.

Weinert Estrella 1994
1900,-

12 flasker i Danmark.

Weinert Malbec 1977
2500,-

Weinert Estrella 1977
2600,-

mellemfyldig, koncentreret og med perfekt balance. Smører som marcipan og efterlader en snert af kirsebær. 15 års fadlagring.

Blend

© PLOP Red wine 2016
325,-

© Gran Ópalo 2009
475,-

Argentinas mest komplekse vin uden fadlagring overhovedet. Flot og elegant frugttd, tæt og kompakt, men alligevel med et levende og livligt udtryk.

© Lorca Gran Poético 2007
500,-

stenbrud á la knust sten, flint og granit. Elegance og afrundede tanniner og fylde. Animalsk præg fra syrah'en. Tæt, kompakt og dybdefuld. Fremragende vin.

© Marcelo Miras Reserva 2010
575,-

mørk, komplet og pompøs. Vin med kolossalt potentiale.

© Riglos Gran Corte 2015
595,-

årgang 2009 blev årets vin 2012 i Wine Enthusiast. Modne, mørke bær, vanilje og kaffe. Balance.

© Riglos Gran Corte 2014
650,-

© Riglos Gran Corte 2013
650,-

© Riglos Gran Corte 2011
825,-

© Riglos Gran Corte 2010
700,-

© Riglos Gran Corte 2009	700,-
© Riglos Gran Corte 2008	700,-
© Riglos Gran Corte 2007 675,-	(Er godt moden nu)
© Riglos Gran Corte 2006	800,-
© Riglos Gran Corte 2005	900,-

Quimera 2010
600,-

et unikum i argentinsk vinhistorie. Elegance med de italienske vine som forbillede.

Quimera 2008
625,-

Quimera 2007
675,-

Quimera 2006
800,-

Quimera 2005
850,-

Quimera 2004
850,-

Quimera 2003
850,-

Quimera 2002
900,-

Quimera 2001
1100,-

Quimera 2000
1000,-

Quimera 1999
1100,-

© Demente 2012, Passionate Wine
600,-

Fra den lille bioproducent, som Søren Frank har besøgt i Mendoza. Malbec og cabernet franc.

© Otra Piel 2015, Pinot + Cab Franc
650,-

© Benegas Ataliva Winemakers Blend 2008
650,-

no comments...

Alfacrux 2002
695,-

Frisk, let pirrende solbærduft med fyrrenåle og nuancer fra fad. Kødrig.

© MalBon 2012, Passionate Wine	700,-
<i>En blend af de to nationaldrue malbec og bonarda.</i>	
© Lorca Inspirado 2008	850,-
<i>første årgang af topvinen fra Lorca. Enormt potentiale: dybde, kraft og balance.</i>	
Zuccardi Z 2002	995,-
<i>blend af malbec og tempranillo.</i>	
Lorca Inspirado 2009, JEROBOAM i trækasse	3200,-
Cavas de Weinert 1994	1300,-
<i>old school bordeaux-inspireret. Tør og elegant blend, der bare bliver ved og ved og...</i>	
Cavas de Weinert 1977	2000,-
Weinert Carrascal 1978	2300,-
Bonarda	
© Familia Mayol 2013	295,-
<i>Frisk og sirlig og helt uden fad.</i>	
© Via Revolucionaria Bonarda Pura 2017, Passionate Wine	390,-
<i>Som en Beaujolais, hvor vinen er lavet på maceration carbonique. Let i alkohol.</i>	
Pinot Noir	
© Miras Joven 2016	350,-
<i>friske krydderurter, kirsebær og nødder. Saftig og lækker.</i>	
© Miras 2015	475,-
<i>top-pinot fra Marcelo Miras. Majestætisk balance mellem kraft og syre. Mums!</i>	
© Montesco Punta Negro 2014, Passionate Wine	450,-

Chacra Treinta y Dos 2015	1425,-
Chacra Treinta y Dos 2008	1500,-
<i>Overdådig næse. Smag af hindbær, kirsebær og ribs, jord og mineraler. Spids syre.</i>	
Chacra Treinta y Dos 2006	1600,-

Syrah

© Lorca Opalo 2010	350,-
<i>race-ren syrah uden fad. Krydder, mynte og jordbær. Balanceret dybde, frisk syre.</i>	
© Lorca Poético 2009	360,-
<i>Mørk og intens. Tobak, kaffe og hængt kød møder solbær og blomme. "Good value".</i>	
© Diverso Syrah 2013, Passionate Wine	525,-
<i>Fuldstændig vanvittig syrah fra højtbeliggende vinmarker. Kødrig og vild.</i>	
O'Fournier 2002	900,-
<i>Det hemmelige våben.</i>	

Cabernet Franc

© Riglos Gran Cabernet Franc 2016	495,-
© Benegas Lynch 2006	650,-
<i>mynte, eucalyptus, chokolade. Uendelig lang – og tiltagende – eftersmag. Præfiloxera.</i>	
© Benegas Lynch 2004	800,-
Gran Enemigo 2013, Gualtallary	1095,-
<i>Argentinas første vin, der har opnået de eftertragtede 100-point Parker /Wine Advocate.</i>	

Cabernet Sauvignon

© Riglos, Gran Cabernet Sauvignon 2015
425

© Riglos, Gran Cabernet Sauvignon 2014
450,-

© Riglos, Gran Cabernet Sauvignon 2013
495,-

© Riglos, Gran Cabernet Sauvignon 2012
525,-

stor og fyldig med Riglos' forførende elegance. Saftige solbær indsmurt i lækkert lag lakrids.

© Viña Alicia Morena 2008
550,-

symfoni af urtehave, peber, stikkelsbær og sortmørk frugt. Snert af peberfrugt og mynte. Med en markeret syre. Frisk, skarp og dyb.

© Viña Alicia Morena 2007
650,-

© Viña Alicia Cabernet Sauvignon 2006
700,-

© Viña Alicia Morena 2005
800,-

Nicolás Catena Zapata 2009
1500,-

Argentinsk topklasse.

Nicolás Catena Zapata 2008
1800,-

Nicolás Catena Zapata 2007
1600,-

Nicolás Catena Zapata 2006
2000,-

Nicolás Catena Zapata 2005
1700,-

Nicolás Catena Zapata 2004
1700,-

Nicolás Catena Zapata 2003
1800,-

Nicolás Catena Zapata 2002
2000,-

Nicolás Catena Zapata 2001	2000,-
Nicolás Catena Zapata 2000	2000,-
Nicolás Catena Zapata 1999	1950,-

Merlot

Humberto Canale 2004	500,-
<i>fra Patagonien. Moden blomme, salmiak og knasende syre.</i>	
Finca La Anita 2005	775,-
<i>smuk og elegant merlot.</i>	
© Matias Riccitelli Old Vines Merlot 2015	750,-
<i>fra Patagonien, som at drikke argentinsk Pomerol.</i>	
Weinert Estrella 1999	1800,-
<i>Hubert Webers hjertebarn. Særegen merlot med muld, svesker og lys chokolade.</i>	

Petit verdot

© Gran Lorca Poético 2008	500,-
<i>toner af mineraler, der frisker tung, blåtonet blæk op. Hvidt lakridspulver, peber og blåbær. Tæt, dybmørk frugt. Stor fylde i munden med frisk syre.</i>	
© Gran Lorca Poético 2007	575,-
Finca La Anita 2005	600,-
<i>stram Petit Verdot med modne blåbær. Old school.</i>	
©Viña Alicia Cuarzo 2008	800,-

kompleks entertainer, der fra sit udgangspunkt i Mendozas udpinte jord har kæmpet sig til storhed.

©Viña Alicia Cuarzo 2007

950,-

Sangiovese

© Benegas 2010

500,-

modne skovbær i kombination med jordbær, hindbær og kirsebær. Varme og delikate aromaer. God syre og kornet tekstur.

Nebbiolo

© Viña Alicia 2007

750,-

bedste Nebbiolo uden for Piemonte ifølge Steven Tanzer. Frisk, kødrig og tung næse med mørk frugt. Tørret træ, rosin, rose, mentol og tobak. Mineralsk med god garvesyre.

© Viña Alicia Nebbiolo 2006

950,-

Trousseau Nouveaux

© Miras Joven Trousseau Nouveaux 2015

355,-

Chardonnay

© Miras Joven Chardonnay 2016

350,-

En lille forfriskning fra det sydlige Argentina.

© Miras Chardonnay 2016

395,-

unikt håndværk fra den lille runde man dog et bedre bud på en kompleks hvidvin fra Argentina

© Otra Piel 2015, Chardonnay

550,-

© Matias Ricitelli Vineyard Selection Chardonnay 2017
550,-

Torrontés

© Lorca Fantasia 2017

260,-

næse fuld af hyldeblomst. Læskende frisk m. grønne æbler. Skarp med let fylde.

© Passionate Wine, Vía Revolucionaria, Torrontés Brutal 2016

390,-

argentinsk svar på naturvin: vinen er fermenteret som en rødvin med skin og kerner, fadlageret og hældt på flaske uden filtrering. Masser af orange skal, hyldeblomst, citrusnoter og kvæde. Super fedt, et godt alternativ.

© Matias Ricitelli "The Apple doesn't fall..." Torrontés 2016

375,-

Sauvignon Blanc

© Riglos Quinto 2017

350,-

Ren, frisk og sprød med stikkelsbær, hyld og græs.

© Via Revolucionaria SAUVIGNON BLANC Brutal 2016

390,-

Viognier

© Lorca Poético Viognier 2015

350,-

Pinot Salvaje

© Miras Joven 2016.

295,-

Frisk og urtet. Sammen med ansjoser...

Div: chenin blanc, semillón og blend

© PLOP! Semillon 2017

325,-

© Miras Joven Semillon 2016

350,-

© JiJiJi Chenin Blanc 2016

350,-

© Blanc de Alba 2015

350,-

© Blanco de la Casa 2017

350,-

Blend af Semillon, Sauvignon Blanc og Chardonnay. Lavet af Riccitelli og foto er taget af Marcos López, kendt argentinsk kunstner.

© MiMo Torrontel 2016

595,-

Peruansk naturvin, lavet på 80 år gamle amphora med tre måneders skinkontakt.

© MiMo Italia 2016

595,-

Peruansk naturvin, lavet på 80 år gamle amphora med tre måneders skinkontakt.

© Matias Ricitelli Old Vines Semillón 2016

750,-

Rosé

© PLOP Rosé 2017

325,-

© Matias Ricitelli, Hey Rosé 2017

350,-