



## Vinkort

*Dette er Restaurant Gisseløre's Vinkort. I kortet findes der et bredt udvalg af vine. Mousserende, rød-, hvid-, rosé-, dessert- og portvine.*

*Vi bestræber os på at have et udvalg bestående af så mange lande, druer og stilarter som muligt, men dog stadig på et overskueligt niveau.*

*Det er også vigtigt for os at pris og kvalitet er i balance, og at kvaliteten generelt ligger højt – også på vinene i den billigere ende.*

*Det er ikke en forudsætning at man skal spise her, for at bestille vin fra kortet. Man kan sagtens bestille en flaske vin, hvis man blot gerne vil sidde på terrassen, og nyde den gode udsigt vi har ud over fjorden.*

*Holder man sin fest her på Restaurant Gisseløre, kan man også sagtens vælge vine ud fra vinkortet, hvis man gerne vil have vin, som er mere specifik end husets vine, (der er nøje udvalgt til at ramme et så bredt publikum som muligt).*

*Hvis behovet for vin er småt, serverer vi også gerne udvalgte vine i glas. Hør evt. betjeningen for dagstilbud eller se drikkevare-sektionen i menukortet.*

*Til sidst skal tilføjes, at den sidste sektion i vinkortet endelig ikke skal glemmes, da en god portvin eller dessertvin er med til at fuldende oplevelsen.*

*Velkomme og venlige hilsner*

*Restaurant Gisseløre*

## *Bobler*

<i>Caprice Rosé Demi-Sec – Albert Sounit</i>	299,-
<i>Gamay, Grenache, Merlot</i>	
<i>Frisk, fyldig, røde bær.</i>	
<i>Cava Brut - Valdelavia</i>	289,-
<i>Xarel.Lo, Macabeo, Parellada.</i>	
<i>Tør, frugtig, frisk.</i>	
<i>Champagne - Henri Giraud, Hommage</i>	775,-
<i>Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%.</i>	
<i>Kompleks, frugtig, egetræsfad, mineralsk.</i>	

## *Rosévine*

<i>Rosé de Marsannay – Louis Jadot</i>	355,-
<i>Pinot Noir.</i>	
<i>Frugtnoter, citrus, knasende frisk syre.</i>	
<i>Merlot Rosé - Tenuta Ulisse</i>	249,-
<i>Merlot.</i>	
<i>Røde bær, balanceret, aromatisk.</i>	

## *Hvidvine*

<i>Chardonnay – Coldridge Estate</i>	225,-
<i>Chardonnay.</i> <i>Fyldig, tropiske frugter, frisk,</i>	
<i>Solaris 2014 - Røs</i>	335,-
<i>Solaris.</i> <i>Frugtig, balanceret, fyldig, let bitterhed.</i>	
<i>Riesling - Domaine Wehrle</i>	315,-
<i>Riesling.</i> <i>Tør, frugtig, egefad, mineralsk,</i>	
<i>Clos Ste Hune 2001 - F.E. Trimbach</i>	875,-
<i>Riesling.</i> <i>Tør, markant syre.</i>	
<i>Chablis - Jaffelin</i>	355,-
<i>Chardonnay.</i> <i>Tør, frisk, sødlig og krydrede noter.</i>	
<i>Pouilly-Fumé - Jean Pabiot</i>	330,-
<i>Sauvignon Blanc</i> <i>Halvtør, stål, balanceret, frugtig.</i>	
<i>Sancerre - Crochet</i>	328,-
<i>Sauvignon Blanc.</i> <i>Halvtør, medium fyldig, livlig syre, mineralsk,</i>	

<b><i>Riesling – Villa Huesgen</i></b>	289,-
<i>Riesling.</i>	
<i>Vibrerende syre, frugtig, sødlig.</i>	
<b><i>Cotes de Gascogne - Horgelus</i></b>	245,-
<i>Colombard, Sauvignon Blanc.</i>	
<i>Sprød, frisk syre, eksotisk frugt.</i>	
<b><i>Pinot Grigio - Angoris</i></b>	295,-
<i>Pinot Grigio.</i>	
<i>Kompleks, fyldig, let bitter, let roget.</i>	
<b><i>Verdejo - Arco de la Viña</i></b>	248,-
<i>Verdejo.</i>	
<i>Fyldig, fed, noter af eksotisk frugt og hø.</i>	
<b><i>Albariño - Lagar de Cervera</i></b>	299,-
<i>Albariño.</i>	
<i>Halvtør, fyldig, frugtig, krydret.</i>	
<b><i>Grüner Veltliner - Kurt Angerer</i></b>	278,-
<i>Grüner Veltliner</i>	
<i>Citrus frugter, mineralsk, frugter, græs, balanceret.</i>	

## *Rødvine*

<i><b>Cabernet Sauvignon - Carmenet</b></i>	275,-
<i>Cabernet Sauvignon. Røde bær, rund, balancerede tanniner.</i>	
<i><b>Zinfandel – Brazil</b></i>	345,-
<i>Zinfandel Saftig, balanceret, cremet, afrundet.</i>	
<i><b>Shiraz/Cab.Sau. - Coldridge Estate</b></i>	225,-
<i>Shiraz, Cabernet Sauvignon. Mørke bær, varm, let.</i>	
<i><b>Pinot Noir - Fat Monk</b></i>	298,-
<i>Pinot Noir. Let, røde bær, urter, saftig.</i>	
<i><b>Lalande de Pomerol - Haut-Musset</b></i>	375,-
<i>Merlot, Cabernet Franc. Tæt, egetræ, krydderi, rund, saftig.</i>	
<i><b>Terra Damia - G.B. Odoardi</b></i>	395,-
<i>Nerello Cappuccio, Greco Nero, Gaglioppo, Magliocco Rund, nuanceret, balanceret, cremet.</i>	
<i><b>GB 2012 - G.B. Odoardi</b></i>	565,-
<i>Magnolia, Greco Nero, Gaglioppo, Magliocco Rund, fyldig, intens, nuanceret, balanceret.</i>	
<i><b>Valpolicella Superiore – Zenato</b></i>	275,-
<i>Corvina, Rondinella, Sangiovese Frugtig, mineralsk, fyldig, elegant.</i>	

<b><i>Negroamaro/Primitivo - Mandorla</i></b>	285,-
<i>Negroamaro, Primitivo.</i>	
<i>Fyldig, bløde tanniner, sødme, krydderier.</i>	
<b><i>Chianti Classico - Castello di Meleto</i></b>	299,-
<i>Sangiovese 90%, Merlot 10%.</i>	
<i>Balanceret, mørke bær, krydderi, egetræsfad.</i>	
<b><i>Amarone 2008 - Torre Mastio</i></b>	525,-
<i>Corvina, Rondinella, Molinara.</i>	
<i>Syrlige bær, let bitterhed, kompleks, fyldig, blød.</i>	
<b><i>Ripasso 2010 - Passo Primo</i></b>	325,-
<i>Corvina, Rondinella, Molinara.</i>	
<i>Fyldig, kompleks, sødme, frisk syre.</i>	
<b><i>Brunello di Montalcino 2009 - Querceta</i></b>	575,-
<i>Sangiovese.</i>	
<i>Egetræ, frugt, blomster, kraftig.</i>	
<b><i>Piano del Cerro 2010 – Vigneti Del Vulture</i></b>	395,-
<i>Aglianico.</i>	
<i>Intens, kraftig, nuanceret.</i>	
<b><i>El Primer Beso - Ribera Del Duero</i></b>	275,-
<i>Tempranillo.</i>	
<i>Let, røde bær, frisk syre, søde tanniner.</i>	
<b><i>Mencia - Luna Beberide</i></b>	255,-
<i>Mencia.</i>	
<i>Skovbær, krydderier, mineralsk, balanceret, kraftig.</i>	
<b><i>The Bean - Moiplaas</i></b>	265,-
<i>Pinotage.</i>	
<i>Kaffe, robust, balanceret.</i>	

## *Dessertvine/Søde bobler*

<i>St. Croix du Mont 2014</i>	295,-
<i>Semillion, Sauvignon blanc, Muscadelle. Sødme, krydderier, fyldig, balanceret.</i>	
<i>Muscat d'Alexandrie 2011 - Vriesenhoof</i>	750,-
<i>Muscat, Alexandrie Varme, fyldig, sødme, tørret frugt.</i>	
<i>Moscato d'Asti - Dolcevida</i>	285,-
<i>Muscat Sødme, æble, let krydderi.</i>	

## *Portvin*

<i>Warre's King's Tawny</i>	52,-/glas
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta cão Varme, fyldig, blød, rosiner, karameller.</i>	
<i>S.Leonardo Tawny 20 års</i>	78,-/glas
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto cão. Varme, fyldig, let roget, valnødder, blød, tørret frugt.</i>	