

Rött vin (Red wine)

Bush Creek, Shiraz, Australien.	195 kr / fl.
De Bortoli Wines, 2010.	65 kr / gl.
Smaken är fruktig med toner av björnbär, mörka plommon och hallon. Passar till kötträtter och pasta.	
Raig de Raim, Tempranillo, Merlot, Syrah & Cabernet Sauvignon, Terra Alta, Spanien.	265 kr / fl.
Raig de Raim, 2009	75 kr / gl.
Generöst fruktig modern doft med inslag av solmogna, nästan kokta körsbär, och en liten touch av björnbär. Medelfyllig, tät smak med god intensitet med väl integrerad strävhet. Passar till smakrika rätter av kött och fågel.	
Las Ninas, Carmenere, Colchagua Valley, Chile.	275 kr / fl.
Las Ninas Vineyards, 2009	80 kr / gl.
Doft med inslag av mörka bär och röda frukter. Smaken är medelfyllig och fruktig med inslag av hallon, körsbär, choklad och fat. Passar till kryddiga rätter av nöt, fläsk och lamm.	
Jean Bousquet, Malbec, Mendoza, Argentina.	285 kr / fl.
Jean Bousquet, 2010	85 kr / gl.
Intensiva toner av mörka bär, peppar och svartvinbär i doften. Smakrikt med inslag av björnbär, plommon och choklad. Bra struktur med lång trevlig finish. Passar till nötkött och kraftigare pastarätter.	
Saint Clair, Pinot Noir, Marlborough, Nya Zeeland.	295 kr / fl.
Saint Clair Vinyards, 2010	95 kr / gl.
Elegant doft med toner av mörka körsbär, vinbär och plommon. Medelfyllig med rund och mjuk smak, inslag av körsbär samt fina toner av rostad ek. Passar till kryddstark mat samt till eleganta fågel-, kött- och vilträtter.	

<p>Morgon Beaujolais Cru, Gamay, Bourgogne, Frankrike. Dufouleur Frères, 2009 Toner av bär och lätt örtighet i doften. Smaken är mjuk och bärig med en ung friskhet. Passar till lättare kötträtter och fågel samt stekt eller grillad fisk.</p>	<p>305 kr / fl. 95 kr / gl.</p>
<p>Ontañón, Tempranillo, Garnacha, Rioja, Spanien. Bodegas Ontañón, 2007 Välgjort vin från en känd region. Mjukt, medelfylligt till fylligt med viss strävhet och små toner av vanilj. Passar bra till nötkött.</p>	<p>325 kr / fl. 105 kr / gl.</p>
<p>Fiulot Barbera D' Asti, Barbera, Pie Monte, Italien Prunotto, 2009 En doft och smak av plommon och körsbär, mjuka druvtypiska tanniner. Ett vin som passar bra till pasträtter av alla de slag.</p>	<p>330 kr / fl. 110 kr / gl.</p>
<p>Valpolicella Ripasso, Corvina & Corvione, Veneto, Italien. Terrapieno, 2009 Medelfylligt vin som har en inställsam frukt som bärs upp av en härlig friskhet, vinet har en liten strävhet och kryddigt örtiga inslag. Mycket vin utan att det blir svårt. Passar till pasta och lite smakrikare kötträtter.</p>	<p>345 kr / fl. 115 kr / gl.</p>
<p>Ebano 6, Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien. Ebano Viñedos Y Bodegas, 2007 Stor doft där man finner mörka bär sida vid sida med toner från ekfatlagring. Smaken är modernt fruktig, med integrerade fat och en liten kryddig ton. Vinet känns piggt med en balanserad strävhet. Passar till smakrika rätter av fågel eller kött.</p>	<p>345 kr / fl. 115 kr / gl.</p>

Quarisa Treasures Cabernet Sauvignon, Coonawarra, Australien. Quarisa, 2008 Intensiv svartvinbärston med vissa fattoner. Komplex karaktär med fat, svartvinbär och körsbär. Lång eftersmak. Passar till kraftigare kötträtter av nöt.	365 kr / fl. 125 kr / gl.
Plaisir de Merle, Merlot, Paarl, Sydafrika. Plasir de Merle, 2008 Doften är fruktig med inslag av eukalyptus. Smaken är fruktig och balanserad med plommon och fat. Passar till rätter av lamm, vilt och nöt.	395 kr / fl. 130 kr / gl.
Sula Dindori Reserve, Shiraz, Nashik, Indien. Sula Vineyards, 2007 Intensiv doft med peppar, mörka bär, körsbär och ek. Fyllig och komplex med mörka bär, körsbärstoner, eukalyptus och en viss kryddighet som balanseras med vaniljtoner. Passar till smakrika rätter.	405 kr / fl. 135 kr / gl.
Viglioni Dolcetta d'Alba, Dolcetto, Piemonte, Italien. Vini Scaletta, 2007 Öppen doft med viol och blåbär. Medelfyllig med bra syra, mörka bär, körsbär och en liten ton av mandel, fräscht avslut i lättdrucken stil. Passar till pasta, charkuterier och ljusa kötträtter.	445 kr / fl. 145 kr / gl.
Quinta do Pego, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão, Douro Portugal. Quinta do Pégo, 2006 Doften är stor med toner av vanilj och fat. Smaken är fyllig med inslag av bär, lakrits och choklad. Passar till rätter av nöt, fläsk och lamm.	455 kr / fl. 150 kr / gl.

Chianti Classico, Sangiovese, Toscana, Italien.	465 kr / fl.
Il Molino di Grace, 2006	155 kr / gl.
Solmogen doft av röd frukt med nyans av tobak och torkad frukt. Medelfyllig, intensiv fruktig smak med körsbärssötma, hög syra och balanserade tanniner. Passar till rätter som bygger på sälta och fett gärna kombinerat med viss syrlighet som matchar vinets syra.	
Blaauwklippen, Zinfandel, Stellenbosch, Sydafrika.	475 kr / fl.
Blaauwklippen Vineyards, 2006	160 kr / gl.
Rikt, fruktigt vin med fräschör och sötsyrlig frukt. Medelfyllig smak, stor fruktsötma med frisk syra och tydlig ekfatston. Passar till rätter av ljust eller mörkt kött, gärna med något sött tillbehör.	
Amarone Classico, Corvina, Terrapieno, 2008.	495 kr / fl.
Ca Montini, 2007	165 kr / gl.
Intensiv doft med inslag av mörka körsbär och choklad. Smaken är fyllig med syrliga toner och med fattoner i eftersmaken.	
Crozes Hermitage, Syrah, Rhone, Frankrike.	545 kr / fl.
Domaine des Entrefaux, 2007	180 kr / gl.
Typisk Syrah med en mycket intensiv och tydlig ren Syrahkaraktär. Vinet är kryddigt med peppar och intensiv röd frukt. Vinet har en balanserad syra och passar utmärkt till rätter av lamm och nöt.	
Kilikanoon Covenant Shiraz, Clare Valley, Australien.	555 kr / fl.
Kilikanoon, 2005	180 kr / gl.
Doften är intensivt fruktig av mogna plommon och mörka bär, integrerad med toner av menthol, tjära och rostade fat. Smaken är fullmatad av mogna plommon, choklad och elegant rostade fattoner som binder och balanserar upp vinet. Passar till smakrika kötträtter.	

<p>Chateau Monte Christo Grand Cru, Merlot & Cabernet Franc. St. Emelion, Bourdeaux, Frankrike. Yvon Mau, 2004</p> <p>Fyllig smak med inslag av mörka bär, plommon, örter och vitpeppar. Eftersmaken är elegant, lång, frisk och med inslag av fat. Passar till lite kraftigare kötträtter som oxfilé och anka.</p>	<p>585 kr / fl. 195 kr / gl.</p>
<p>Chateau Musar, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan, Bekaa Valley, Libanon Gaston Hochar, 2003</p> <p>Doften är mogen och kryddig med inslag av fat, läder, tobak och torkad frukt. Smaken är mogen, ett kryddigt vin med inslag av torkad frukt, fat, läder och sötlakrits. Passar till rätter med lamm och nötkött.</p>	<p>625 kr / fl. 205 kr / gl.</p>
<p>Chateau La Nerth Châteauneuf-du-Pape, Grenache, syrah & mourvevre, Rhone, Frankrike. Château La Nerthe, 2007</p> <p>Intensiv fruktig med inslag av mörka bär, örter och läcker kryddighet. Väl balanserade syror och lång eftersmak. Serveras till smakrika kötträtter eller ost.</p>	<p>695 kr / fl. 230 kr / gl.</p>
<p>Sandivolo IGT. Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon, Toscana, Italien. Canonica a Cerreto, 2004</p> <p>Djup rund och mörk bärig och doft med tydliga inslag av ekfat. Fyllig smak med mörka frukttoner som drar åt plommon. Hög friskhet tillsammans med robusta tanniner och generös frukt gör vinet till ett kraftpaket som lindar in ekfatslagringen på ett fint sätt. Passar till kraftiga kötträtter.</p>	<p>735 kr / fl. 245 kr / gl.</p>

<p>Amarone Classico, Corvina, Rondinella & Molinara, Veneto, Italien.</p> <p>Speri 2004.</p> <p>Kraftfullt vin med mycket smak och doft. Passar utmärkt till kraftiga kötträtter, Gärna vilt och väl-lagrade ostar. Druvorna skördas för hand under de två första veckorna i oktober och torkas fram till Januari. Vinet lagras sedan i tre år på ekfat.</p>	<p>775 kr / fl.</p> <p>255 kr / gl.</p>
<p>Brunello di Montalcino, Sangiovese, Toscana, Italien.</p> <p>Argiano, 2002</p> <p>Doften är komplex med inslag av tobak och solmogna körsbär. Vinet är fylligt, välbalanserat med en lång sötfruktig eftersmak. Passar till kraftigare kötträtter av lamm och nötkött samt lagrade hårdostar.</p>	<p>895 kr / fl.</p> <p>295 kr / gl.</p>
<p>Barolo Chirlet, Nebbiolo, Piemonte, Italien.</p> <p>Vini Scaletta, 2005</p> <p>Öppen doft med röda bär, vilrosor, toner av lakrits och kryddor. Smaken är fyllig, tanninrik och tät med balanserad syra. Elegant och lång eftersmak. Passar till smakrika rätter av nötkött och vilt med krämiga tillbehör.</p>	<p>1 055 kr / fl.</p> <p>350 kr / gl.</p>
<p>Husets röda vin</p>	<p>250 kr / fl.</p> <p>65 kr / gl.</p>