

Portvin

Tawny 10 Y.O. – Quinta do Noval,

Douro, Portugal. glass: 85,-

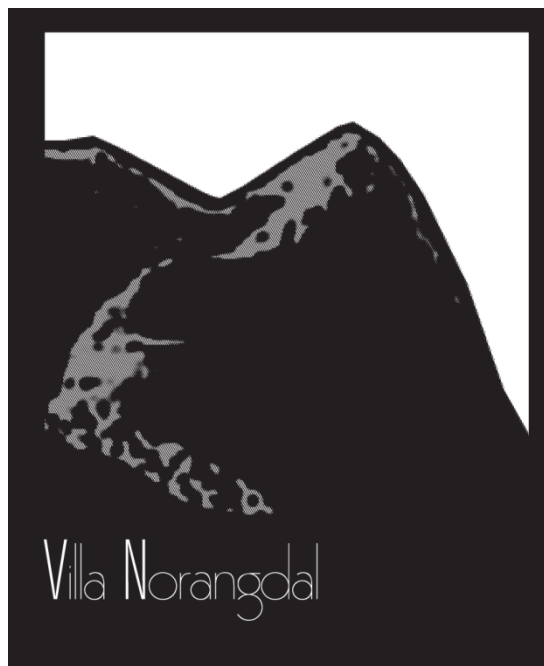
Eikelagret portvin med alder,

fra ett av de beste portvinshusene.

Laget på Tinta Roriz, Tinta Barocca,

Touriga National osv.

Passer til ost og dessert.



Vinkart

Vinfilosofi

Våre viner er valgt til Villa Norangdal
av Merete Bø og blir laget av små familiedrevne
produsenter rundt omkring i verden.

De er valgt på grunn av sin unike kvalitet og evne
til å harmonere med maten på menyen.

Spør gjerne om du ønsker råd om valg av vin.

Champagne

Tarlant Brut Zero 595,-

Passer som aperitiff, eller som noe lett gjennom flere fisk og skalldyrretter.

Helt knusktørr laget på druene Chardonnay,

Pinot Noir og Pinot Mugnier.

Familiedrevet siden 1687, nå av Jean Mary Tarlant.

Hvitvin

Riesling Trocken - Weingut Wittmann 2008,

Rheinhessen, Tyskland. 450,-

Laget av druen Riesling og er helt tørr.

Passer til krabbe, kamskjell og steinbit samt spekemat.

Kommer fra en familiegård i dag drevet av unge

Philip Wittmann. Økologisk og biodynamisk.

Sauvignon Blanc – Villa Maria 2007, Marlborough,

New Zealand. 435,-

Laget av druen Sauvignon Blanc og kommer fra nord på sørøya på New Zealand.

Passer til blomkålsuppe, laks og geitost.

Fruktig og aromatisk, helt tørr.

Meursault – Matrot 2003, Burgund,

Frankrike. 675,-

Laget på druen Chardonnay fra byen Meursault i

Burgund. Har vært lagret på eikefat og

får derfor et fint krydderpreg,

samtidig som den er tørr og kraftig på smak.

Passer til fingermat, ost og kylling. Laget av Terri

Matrot som driver gården sammen med kona Pascal.

Rødvin

Château K – Katharina Mowinkel 2005, Bergerac,

Frankrike. 485,-

Laget på druene Merlot og Cabernet Sauvignon av

Katharina Mowinkel fra Bergen.

Økologisk dyrket. Passer til lam og okse.

Chianti Rufina – Selvapiana 2007, Toscana,

Italia. 450,-

Laget på druen Sagniovese,

som er Italias beste røde drue.

Mye vin for pengene som passer til lam.

Frisk syre og frukt, med kraftige tanniner.

Muga Reserva – Bodegas Muga 2004, Rioja,

Spania. 490,-

Tradisjonsrik og familiedrevet produsent. Laget på

druene Tempranillo og Grenacha.

Klassisk kombinasjon til lam.

Krydret og kompleks vin.

Crozes Hermitage Silène – Jean Louis Chave 2006,

Rhône, Frankrike. 490,-

Laget på druen Syrah/Shiraz.

Familiedrevet siden 1400-tallet. Økologisk.

Passer til viltkjøtt – hjort.

Savigny-Les-Beaune 1er Cru Dominode – Pavelot

2004 Burgund

Frankrike 675,-

Nydelig og elegant vin fra en by med same navn i

Burgund. Laget på druen Pinot Noir av

far Jean Marc og sønn Hugues.

Passer til kylling og kalv.