

Himlavalvets vinlista

Rött vin

Husets: McPherson Cabernet Sauvignon

Ursprung: Australien

Druva: cabernet sauvignon

Årgång: 2008

Smak: fruktig, medelfyllig smak med inslag av vinbär, körsbär, mynta och peppar samt lätt ekfatskaraktär.

Pris: 265kr

Milton Park Shiraz

Ursprung: Australien

Druva: shiraz

Årgång: 2007

Smak: Fruktig smak av mörka bär med en fyllig, kryddig och lång eftersmak.

Pris: 315kr

Gestos Malbec/Malbec

Ursprung: Argentina

Druva: malbec

Årgång: 2006

Smak: komplex och koncentrerad smak med mörka bär och kryddor med en härligt avrundad eftersmak.

Pris: 315kr

Coto Vintage Crianza

Ursprung: Spanien

Druva: tempranillo

Årgång: 2004

Smak: medelfylligt, mjukt vin med behaglig frukt och balanserat fatinslag. Ett modernt riojavin utan tung vaniljstil.

Pris: 295kr

Rosé vin

Husets: Puycheric Syrah Rosé

Ursprung: Frankrike

Druva: syrah

Årgång: 2007

Smak: fyllig, torr, mjukt bärig och fruktig smak med tydliga inslag av hallon och örter med frisk eftersmak.

Pris: 265kr

Vitt vin

Husets: Terrasses D'azur Chardonnay

Ursprung: Frankrike

Druva: chardonnay

Årgång: 2007

Smak: generöst chardonnayvin i nya världens stil med inslag av tropisk frukt och avrundat med en lätt ekfatston.

Pris: 265kr

KWV Roodeberg White

Ursprung: Sydafrika

Druva: chardonnay/chenin blanc

Årgång: 2008

Smak: medelfyllig, lätt smörig smak med inslag av lime, periska och melon.

I den långa eftersmaken känns en lätt rostad ton och tydlig eldighet.

Pris: 295kr

Lindemans Bin 75 Riesling

Ursprung: Australien

Druva: riesling

Årgång: 2007

Smak: Smakrik med fina toner av citrus och äppelblom med en elegant fruktsyra som fullbordar vinet.

Pris: 295kr

Cono Sur Reserva Sauvignon Blanc

Ursprung: Chile

Druva: sauvignon blanc

Årgång: 2007

*Smak: medelfyllig och torr med rusig syra
och inslag av mineral med ett elegant totalintryck.*

Pris: 345kr

Mousserande vin

Husets: Val D'oca Prosecco Extra Dry DOC

Ursprung: Italien

Druva: prosecco

Årgång: non vintage

*Smak: medelfyllig och fruktig smak av
citrus, päron och persika.*

Rik mousse med små bubblor och fräscht slut.

Pris: 295kr

Champagne

Husets: Ayala Brut Majeur

Ursprung: Frankrike

Druva: pinot noir/chardonnay/pinot meunier

Årgång: non vintage

*Smak: aromatisk och välbalanserad champagne
med en fin mousse, bra syra och
eleganta brödiga nyanser med en lång eftersmak.*

Pris: 595kr