

BRØNSHØJ BISTRO

„Kælderkortet“

BOBLER

Frankrig

Coince ta Bulle 2022..... 450,-

Petnat. Sommer, venlig, ribset. Øko.

Frankrig

Le Cachenou 2021..... 450,-

Brusende, rødvinsduft og tannin. Øko.

Frankrig

Champagne..... 750,-

Cheurlin-Dangin Spéciale.

Æbler, abrikos, middel syre.

HVIDVIN

Spanien

Pandra 2022..... 450,-

Sauvignon Blanc. Skøn tropisk frugt.

Mendocino, Californien:

Kalpela 2019..... 500,-

Chardonnay. Eg og lidt røg.

Mosel, Tyskland

Variador Riesling 2021..... 500,-

Carl Loewen, Moderne, tør og enkel.

Bourgogne, Frankrig:

Chablis 2022..... 600,-

Chardonnay. God syre og ret enkel.

Sancerre, Frankrig:

Denizot 2020..... 750,-

Syrerig, citrus, grøn frugt.

Rheingau, Tyskland:

Lorch 2019..... 800,-

Riesling fra Eva Frickes hånd.

Moderne med lidt restsukker.

Mercurey, Frankrig:

Les Saumonts 2022..... 850,-

1. Cru. Æbler, citrus, fadet, ret tør

ROSÉ

Østrig:

Zorra 2022..... 450,-

Rosé, frisk syre og jordbær. Øko.

RØDVIN

Frankrig:

Vendanges de Nuit 2015 400,-

Merlot. Bærfyldt og enkel.

Spanien:

Royal Rioja 2016 500,-

Reserva. Sikker Tempranillo, balanceret.

Italien:

Tenuta S. Lucia 2018..... 525,-

Sangiovese. Tannin og tørhed. Øko.

Frankrig:

Cairene 2016..... 550,-

Cotes du Rhône. Kraft og kant.

Italien:

Chianti Le Bandite 2015 .. 600,-

Moden og rimelig rund med tannin.

Italien:

Barbaresco 2019..... 650,-

Bløde tanniner, tør med mørke bær.

Mosel, tyskland:

Lehnet & Veit 2019..... 650,-

Spættburgunder. Aromatisk og „Tysk“.

Mendocino, Californien:

Enotria 2016..... 650,-

Barbera. Meget italiensk, moderne

fedme, god næse.

Mercurey, Frankrig:

Vielles Vignes 2018..... 700,-

Frisk syre og kirsebær. Indsmigrende saft.

Mercurey, Frankrig:

Les Croichots 2016 850,-

1. Cru, Syre, bær og frugt, eg og vanilje.