



Vinkart



RAULAND HØGFJELLSHOTELL

*Velkommen til bords og til gode vinopplevelser.
Vinkartet har en rekke viner spesielt utplukket til denne listen.*

Vår sommelier og våre servitører har gjennom smakninger og tester plukket ut et bredt utvalg som skulle passe de fleste smaker.

For de som er vel bevandret i vinverdenen rommer kartet kvalitetsviner fra de fleste verdenshjørner. Vi har lagt stor vekt på at kartet skal ha tradisjonelle og utradisjonelle viner og druetyper.

For de av dere som synes druer som Tinta Barocca, Silvaner, Grüner Veltliner, Albarnio, Malbec og Corvina høres skummelt ut, så la deg fristes og overraskes.

På mange måltider vinpakker opp som passer til maten. Dette er vår måte å gi deg en vinopplevelse per glass uten at dere trenger å kjøpe hele flasker.

I løpet av oppholdet må Vinstoga besøkes. Den ligger i tilknytning til baren nede. Her avholdes vinsmakinger og arrangementer for inntil 24 personer. Sjelden har en revet låve fra Telemark skapt rammen til et bedre rom.

God Appetitt.



HUSETS VINE

Rødvin

<i>Canaletto Primitivo 2005, Casa Girelli</i>	<i>pr. flaske</i>	<i>295,-</i>
<i>Canaletto Primitivo 2005, Casa Girelli</i>	<i>pr. glas</i>	<i>85,-</i>
<i>Canaletto Primitivo 2005, Casa Girelli</i>	<i>0,5 l kjaraffel</i>	<i>185,-</i>

Hvitvin

<i>Chardonnay L 2007, Languedoc Roussillon Domaine Laroche</i>	<i>pr. Flaske</i>	<i>295,-</i>
<i>Chardonnay L 2007, Languedoc Roussillon Domaine Laroche</i>	<i>pr. glass</i>	<i>85,-</i>
<i>Chardonnay L 2007, Languedoc Roussillon Domaine Laroche</i>	<i>0,5 l kjaraffel</i>	<i>185,-</i>

Spør gjerne om vi har annen vin å tilby i glass!

CHAMPAGNE OG MUSSERENDE VIN



Dom Perignon 1998 Brut

2695:-

Smak av sitrus og modne epler. Smaken er som duften - forholdsvis kraftig, godt lagringspreg. Mange kaller denne vinen for dronningen av Champagne. For de store anledningene.

Rotari "Arte Italiana" Brut, Cantine Mezzacorona, Trento

350:-

Strågul farge, med intens, elegant og kompleks aroma. Dette er en harmonisk, moden og velsmakende musserende med herlige bobler. Velegnet til fisk, skalldyr, lyst kjøtt, kaldtbord eller som apertif. 90 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir.

A.-Laurance Collection Privée, brut-Loire, Frankrike.

275:-

En frisk musserende vin med hint av ananas og tørket frukt, fine integrerte bobler. Fruktig med en frisk avslutning. Druer: Chardonnay, Ugni Blanc og Colombard.

Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve, Frankrike.

795:-

Siden 1929 har praktfull og elegant Champagne blitt produsert i dette unike område med klassifiseringen Grand Cru. Vinen er kompleks og fruktig med aromaer i retning av lett ristet brød. Dette er vinen for enhver anledning. 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay.

HVIT VIN

FRANKRIKE

M.O.E.L, AOC Bordeaux

295:-

M.O.E.L. er en tørr og aromatisk hvitvin, vinen er dominert av eksotisk frukt og rosa grapefrukt. Flott balanse mellom aromatisk frukt, rik smak og friskhet. Ideell som apertif, til skalldyr og sjømat, samt ost. 60% Semillon, 30% Sauvignon Blanc, 10% Muscadelle

Laroche vin de Pay's Oc, Chablis, Burgund, Chardonnay

475:-

En klassisk Chablis med strev av sitrus, epler og aprikos, samt en fin mineralitet. Medium fylde og en delikat smak med flott syre i avslutningen. Passer utmerket til skalldyr naturell, samt delikate retter av hvit fisk og fiskesuppe.

Sancerre les Montachins, Gitton Pere & Fils, Loire, Sauvignon Blanc

475:-

Sancerre Les Montachins kommer fra åssiden like ved byen Sancerre. Vinen har en rik, vegetal duft av gress, asparges og nesle, med et anstrøk av tropiske frukter. Tørr. Passer til friske asparges, kamskjell eller til grillet fisk, spesielt laks.

Laroche vin de Pay's Oc, Chardonnay

295:-

Flott aromatisk duft med blomster, røde epler og sitrus. God konsentrasjon og lengde i ettersmaken. Anbefales spesielt til skaldyr og skjell og til fisk uten fete sauser. Ypperlig også uten mat.

TYSKLAND

Groebe A la Carte Riesling, Rheinhessen

385:-

Groebe hører til det absolutte toppskiktet i Rheinhessen og lager viner, som er tilnærmet økologisk produsert. Aromatisk eplepreget aroma med innslag av mineraler. En ren og frisk vin med noe restsødme. Syren i avslutningen balanserer denne restsødmen perfekt. Går bra med pasta, fisk og lyst kjøtt.



ITALIA

Canaletto Pinot Grigio, Veneto

295:-

Vinen er laget av den mest tradisjonelle italienske druetyperen Pinot Grigio. Druene er håndplukket og vinifisert separate. Vinen er frisk og fruktig, aromatisk med en god fylde og syre struktur. Passer fint til de fleste fiskeretter og lyst kjøtt, utmerket til italiensk mat

ROSÉVIN

Gran Feudo Rosado Garnacha, 2006

325:-

Gran Feudo Rosado har flott jordbærrod farge. Vinen har elegant friskhet og integrert aroma av blomster og frukt. Vinen har ikke vært presset, kun naturlig avsilt most. Passer til de lettere matrettene og salater. Fin lunsjvin.



RØDE VINE

FRANKRIKE

Ortas Côtes du Rhône Villages, Cave Rausteau, Rhône 2005 325 :-

En flott typeriktig vin på Grenache, Syrah og Cinsault. Duft av kirsebær, plomme og krydder. Den er middelsfylldig, saftig og smakrik, med en god harmonisk ettersmak. En flott og anvendelig vin til lyst kjøtt og ost.

Crozes Hermitage 2004, Caves des Clairmonts 425:-

En klassisk vin som fremhever en rekke av de elegante aromaene som er typiske for Syrahdruen. Flott dyp rød farge med fiolette nyanser. Vinen har et kraftig aromatisk uttrykk av røde bær med elegant hint av krydder og kakao. Passer til smaksrike kjøttretter og vilt.

Laroche vin de Pay's Oc 2007 375:-

Dyp rød farge. Aromabildet preges av rips, kirsebær og moreller i tillegg til kryddertoner. På smak er vinen saftig, fruktintens og med lang, frisk ettersmak. En allsidig vin, som passer godt til middelskraftige retter og ost.



ITALIA

Canaletto Primitivo, Casa Girelli Puglia, 2005 (husets vin) 295:-

Vinen dufter flott av ung frukt med innslag av kirsebær, morell og noe vanilje. Smaken er rik og fruktig og balanserer fint med bløte tanniner. Ettersmaken er lang, myk og harmonisk med god fasthet. Passer bra til kalv, svin, grillet og stekt kjøtt. Går også godt til spicey mat, for eksempel tex- mex.

Fenocchio Barbera d'Alba Superiore Piemonte, 2006 395:-

En nydelig vin med karakteristisk fruktighet med aroma av morell, kirsebær og noe krydder og vanilje fra eikelagring. En absolutt solid vin med flott frukt og balansert avslutning. Utmerket til mager fisk, kalv, okse og kraftigere retter med fjærfe. Også deilig til ost.

Villa Cafaggio Chianti Classico Toscana, 2005 525:-

Denne klassevin har en dyp purpurrod farge og en utsøkt aroma av moden frukt med innslag av svarte bær og kirsebær. God fylde med utsøkt fruktig og velbalansert smak, med fin syrestruktur og bløte tanniner. Rik og harmonisk avslutning med en lett bitterhet i ettersmaken. Veldig god til retter av okse, svin og kalvekjøtt. Pastaretter med fløtesaus, kraftige risottoer og ost.

Collection Frithjof Nicolaysen Valpolicella Classico Ripasso 2002 350:-

Denne ungdommelige og smaksrike vinen fra Valpolicella er fremstilt etter ripassometoden, hvor vinen gjæres for annen gang på bunnfall av de tørkede druen fra Amaroneproduksjonen. Dette har gitt vinen en større kompleksitet og smaksrikdom.

Campagnola Amarone DOC Valpolicella Venet, 2004 699:-

En flott klassisk vin laget av tørkede druer (Amarone metoden). En klassevin til en attraktiv pris. Vinen har aroma av kirsebær, tørket frukt og bitter mandel. Fantastisk flott fylde og en delikat, varm og fyldig vin med fint tanninpreg og innslag av rosiner. Et fantastisk vin til vilt og perfekt til ost.

SPANIA

Gran Feudo reserva, Navarra, 2003

325,-

Flott fruktspekter med preg av sorte bær, steinfrukt og vanilje - en klassisk spanjol. Atten måneders lagring på franske og amerikanske eikefat gir vinen en fin konsentrasjon og lang ettersmak. Her er det mye vin for pengene. Passer meget bra til lam og smaksrike kjøttretter.

Vina Salceda Crianza 2002

350,-

Typeriktig Rioja fra områdene Alta og Altavesa. Modne fruktaromaer og flott fatpreg med lang og behagelig ettersmak kjennetegner denne elegante vinen. Anbefales til lamm, biff og grillretter.



NYE VERDEN

Punto Final Malbec Classico, Bodegas Renacer, 2007

325:

Vinen er laget av druer fra mer enn 50 år gamle druestokker fra en av Argentinas mest anerkjente produsenter. Det er en kraftig vin med aroma av mørke bær og lakris, samt et hint av eik. Fin Fylde, stor fruktkonsentrasjon og bløte tanniner i ettersmaken. Et utrolig godt kjøp! Passer til grillmat, kraftig oksekjøtt og vilt. Godt valg til carvingbuffeen vår.

Amador Cabernet Sauvignon, Odfjell Vineyards 2004

299:

Vinen er fremstilt av håndplukkede druer. 30 % av vinen er lagret i 4 måneder på brukte fat. Lett filtrert for å få frem mye aroma og litt bunnfall kan forekomme. Bærpreget arome i retning av solbær og bringebær, samt streif av lakris. Fint fruktpreg med balansert syre og myke tanniner. Veldig bra til oksekjøtt.



DESSERTVIN

Gagliardo Villa M. Piemonte, 2008 (glass kr 65,-)

325,-

En svært aromatisk vin av Muscateldruen, som preger smaken med hint av jordbær. Smaken er lett og frisk, behagelig, god og søtlig. Vinen har kun 4,5 prosent alkohol og servers godt avkjølt. Utmerket til Jordbær, kremkaker, ostekake og is, eller som terrassevin.

Gran Feudo Moscatel, Narvarra, 2005 (glass kr 65,-)

325,-

En naturlig fremstilt søt hvitvin laget av håndplukkede Muscateldruer. Duften er intens og kompleks med hint av blomster, roser og honning. God balanse mellom sødme og syre. Deilig til deserter med frukt og bær, kaker og ost.

Recioto della Valpolicella Casotto del Merlo 2004 (glass kr 85,-)

455,-

En rund og søt vin laget av tørkede druer med avbrutt gjæring. Aroma av kirsebær, mandel, tørket frukt og sjokolade. Ikke mindre enn perfekt til sjokolade deserter, nøtte og ostekaker.



PORTVIN

Portvin er nektar for gudene. Oppfunnet ved en tilfeldighet i Portugal har den erobret verden. Passer til ost og litt kompliserte desserter. Vi har ulike Vintage og Late Bottled Vintage på listen under. Fruktige, smaksrike og friske.

Taylor's Late Bottled Vintage 1999 per glass kr. 65,-

Warres Warrior Special Reserve per glass kr. 65,-

For de som liker Tawny Port bedre kan vi anbefale:

Warres Optima 10 YO Tawny per glass kr. 65,-

Sandeman, Tawny per glass kr. 65,-

Tiffon Pineau des Charentes per glass kr. 65,-

ALKOHOLFRI VIN

<i>Ariel Blanc Gold Medal</i>	Flaske	kr 220,-
	Glass	kr 75,-

<i>Ariel Cabernet Sauvignon</i>	Flaske	kr 220,-
	Glass	kr 75,-