

Tinggårdens vinkort

Vine mærket med ☐ findes i begrænset mængde
og hentes i vinkælderen ved bestilling (ca 15 grader)

Mousserende vine:

Frederiksdal Sparkling, kirsebær og pære (specialcuvée til Tinggården) Harpelunde, Lolland	450 kr
Crémant d'Alsace, Henry Fuchs, Extra brut Ribeauvillé, økologisk	540 kr
Champagne Pol Roger, Reserve, brut Epernay	750 kr
☐ Champagne André Clouet, brut Grande réserve, Grand Cru, Bouzy	750 kr ☐
Champagne Ployez-Jaquemart 2005, Extra Brut Ludes	860 kr
☐ Champagne Bollinger, special cuvée, brut Aÿ, Epernay	880 kr ☐
☐ Champagne Rosé Pol Roger 2008, brut Epernay	1000 kr ☐

Sherry og tilsvarende:

Frederiksdal fino, æblesherry, 500 ml Harpelunde, Lolland	450 kr
☐ Manzanilla, Papirusa Lustau, (tør med saltpræg)	450 kr ☐
Amontillado Tradicion 30 años	595 kr
Fino, marts 2014 Bodegas Tradicion, Jerez	690 kr
Oloroso, 30 anos Bodegas Tradicion, Jerez	865 kr

Hvidvine:

Tyskland:

Silvaner 2017 Wagner Stempel, Rheinhessen	350 kr
□ Riesling 'H' 2016 Dr. Hermann, Mosel	355 kr □
Grauburgunder 2017, økologisk Weingut Julius, Rheinhessen	365 kr
Weissburgunder, trocken 2015 Dr.Hermann, Mosel	380 kr
□ Riesling trocken, 2017 Dr. Hermann, Mosel	390 kr □
Riesling 2016, Gau-Odernheimer Becker Landgraf, Rheinhessen	400 kr
□ Spätburgunder Blanc de Noir 2017 Jean Stodden, Ahr	600 kr □

Østrig:

Neuburger Kabinett 2016 Johann Gisperg, Thermenregion	340 kr
Sauvignon Blanc 2017 Triebaumer, Rust, Burgenland	385 kr
Chardonnay Sandgrube 2017 Hofbauer, Niederösterreich	385 kr
Grüner Veltliner 2016 Waldschutz, Kamptal	480 kr

Frankrig:

Alsace:

Pinot Blanc 2015, barriques Domaine Ostertag	465 kr
Riesling Muenchberg 2016 Domaine Ostertag	725 kr

☐ Pinot Gris, Cuvée Ste Catherine, 2014 Domaine Weinbach	800 kr ☐
Pinot Gris Altenberg 2014 Domaine Weinbach	900 kr
<i>Loire:</i>	
Pouilly Fumé 2016, økologisk Jonathan Didier Pabiot	410 kr
Sancerre 2016, vieilles vignes Le Manoir, Domaine André Neveu	450 kr
Chablis 2015, Saint Pierre Le Domaine d'Henri, Michel Laroche	580 kr
☐ Clos de Saint Yves 2009 Savennieres, Monopole du Domaine des Baumard, Loire	580 kr ☐
<i>Bourgogne:</i>	
Viré-Clessé 2015 Chanson, Beaune	480 kr
Meursault 2015 Bastion de l'oratoire, Chanson, Beaune	840 kr
Chassagne-Montrachet 2014, 1'er cru, økologisk Clos de la Maltroye, Domaine J.Gagnard	855 kr
☐ Meursault Charmes, 1'er cru, 2013 Domaine Berthelemot	900 kr ☐
<i>Jura:</i>	
☐ Domaine du Pelican, chardonnay 2013 Marquis d'Angerville, Arbois, Jura	650 kr ☐
☐ Chardonnay Arbois 2012 Dolium Sous la Roche, Jean Francois Ganevat, Jura	700 kr ☐
☐ Chardonnay Arbois 2010 Domaine André et Mireille Tissot	800 kr ☐

Rhône & Languedoc:

☐ Crozes Hermitage 2011 510 kr ☐
Yannick Alléno & Michel Chapoutier

Saint-Joseph 2016 600 kr
E.Guigal, Rhône

☐ Domaine Berthet-Rayne 2010, økologisk 605 kr ☐
Chateauneuf-du-Pape

Coudoulet de Beaucastel 2014 680 kr
Perrin, Côtes-du-Rhône

☐ Domaine de la Grange des Pères 2014 1200 kr ☐
Vin de Pays de l'Herault

Spanien:

Chardonnay Cartán 2016, økologisk 375 kr
Navarra

Gomez Cruzado 2014 395 kr
Haro, Rioja (Viura, Tempranillo blanco)

Italien:

Nespolino 2016 315 kr
Rubicone, Poderi Dal Nespoli (Trebbiano, Chardonnay)

Dogheria 2016, pinot bianco 370 kr
Rubicone, Poderi Dal Nespoli

Pinot grigio 2016 445 kr
La Tunella, Friuli

New Zealand:

☐ Sauvignon Blanc 2017 475 kr ☐
Hunters, Marlborough

☐ Chardonnay 2015 495 kr ☐
Hunters, Marlborough

Rosévine:

Hofbauer Rosé Classic 2017, zweigelt Niederösterreich, Østrig	360 kr
Domaine Tempier 2016 Bandol, Frankrig	630 kr

Rødvine:

Tyskland:

Gaudenz 2012 (Cabernet Sauvignon & Dornfelder) Knipser, Pfalz	400 kr
Spätburgunder 2015 Gau-Odernheimer, Becker Landgraf, Rheinhessen	450 kr

Østrig:

Pinot Noir Eksklusiv 2015 Johann Gisperg, Thermenregion	455 kr
☐ Erster Nebel 2016 (Nebbiolo) Paul Triebaumer, Rust, Burgenland	525 kr ☐
Kontrast 2013 (Roesler, Merlot, St.Laurent, Zweigelt) Johann Gisperg junior, Thermenregion	615 kr
Blaufränkish reserve 2014 Triebaumer, Rust, Burgenland	675 kr
☐ Pinot Noir 2009 Renner, Burgenland	700 kr ☐
☐ Handzeichen Pinot Noir 2014, økologisk Landauer Gisperg, Thermenregion, Østrig	700 kr ☐
☐ Renner Altenberg 2004 (Zweigelt, Blaufränkish, Merlot) Burgenland	900 kr ☐

Frankrig:

Beaujolais & Bourgogne:

Château Cambon 2015 Beaujolais	390 kr
Morgon 2016 M. Lapierre	570 kr
☐ Beaune Cent-Vignes 2011, premier cru Bitouzet-Prieur	650 kr ☐
Marsannay 2013 Chanson	665 kr
☐ Maranges 1 ^{er} cru 2013, le Clos des Rois Domaine Maurice Charleux & fils	700 kr ☐
Beaune Bastion 2013, premier cru Chanson	750 kr
Beaune Bastion 2014, premier cru Chanson	750 kr
Gevrey-Chambertin 2012 Chanson	850 kr
☐ Santenay 2005, premier cru Les Gravieres	900 kr ☐
☐ Santenay 2001 Domaine Chapelle	950 kr ☐
<i>Bordeaux:</i>	
☐ Château Réaut 2010 Côtes de Bordeaux	550 kr ☐
Château Cantemerle 2012 Haut-Médoc	800 kr
Château Vieux Sarpe 2007 Saint Emilion Grand Cru	900 kr

Rhône & Languedoc:

Château Fabre Gasparets 2015 Corbieres	425 kr
☐ Château Fabre Gasparets 2013, Magnumflaske Corbieres-Boutenac	900 kr ☐
☐ Château Fabre Gasparets 2009, Magnumflaske Corbieres-Boutenac	950 kr ☐
☐ Château Fabre Gasparets 2013, Dobbeltmagnum flaske Corbieres-Boutenac	1800 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2015 Domaine de Pignan	650 kr ☐
☐ Gigondas 2013 Jugunda, La Ferme Du Mont, Stephane Vedeau	670 kr ☐
☐ Hermitage 2012 Arena Mica, Jeanine Boutin	800 kr ☐
☐ Côte Rôtie 2010 Domaine Gallet	1000 kr ☐
☐ Côte Rôtie 2015 Domaine Gallet	800 kr ☐
☐ Crozes Hermitage, Jeanin Boutin 2012, Magnumflaske Les Hauts Granites	1050 kr ☐
☐ Domaine de la Grange des Péres 2012 Vin de Pays de l'Herault	1300 kr ☐
☐ Domaine de la Grange des Péres 2013 Vin de Pays de l'Herault	1200 kr ☐
☐ Domaine de la Grange des Péres 2014 Vin de Pays de l'Herault	1100 kr ☐

Slovenien:

Pinot Noir 2015 Sutor, Vipavska Dolina	670 kr
---	--------

Spanien:

Flor del 2016 (Tempranillo) Señorio de Ôran, Bodegas Ôran, Almendralejo, Ribera de Guadiana	330 kr
--	--------

Epifanio 2016 (Tempranillo) Ribera del Duero	340 kr
☐ Zarzuela Joven 2016, økologisk Ribera del Duero	450 kr ☐
☐ Puntiapart La Vinyeta 2012 Empordà, (Tempranillo, Grenache, Cabernet Sauvignon)	500 kr ☐
El Lagar de Isilla 2012, reserva (Tempranillo) Ribera del Duero	630 kr
Propiedad 2005 Palacios Remondo, Rioja	800 kr
Italien:	
Valpolicella Ripasso 2015, (Corvina, Corvinone, Rondinella) Villa Matielli, Soave	430 kr
Barbera d'Alba 2015, Cesca, økologisk Osvaldo Barberis	470 kr
☐ Rina Etna Rosso 2015 Girolamo Russo, Sicilien	635 kr ☐
Barolo 2011 Bussia, Baccà, Ghilino Federico Monforte d'Alba	670 kr
☐ Pinot Nero 2010 Bressan	685 kr ☐
☐ Amarone della Valpolicella Classico 2008 Torre Mastio, Corte Mary	700 kr ☐
☐ San Valentino Sangiovese 2007 Pablo Bea, Umbria, I.G.T	800 kr ☐
New Zealand:	
☐ Pinot Noir Spring Creek 2013 Hunters, Marlborough	380 kr ☐
☐ Pinot Noir Hunters 2015 Marlborough	455 kr ☐
Australien:	
☐ Shiraz, Oliver's Taranga 2015 Mc Laren Vale, South Australia	550 kr ☐

Chile:

□ Viejas Tinajas, Cinsault 2014 650 kr □
De Martino

USA:

□ Zinfandel Craftwork 2013 495 kr □
Monterey, Californien

Søde vine:**Portvin og Madeira:**

Burmester Tawny 550 kr
10 years old port

□ Blandys madeira, 50 cl 585 kr □
Ten years old, Sercial, Estd 1811

□ Quinta de Roriz 2007 785 kr □
Vintage port, Bottled 2009

□ Quinta de Roriz 2003 900 kr □
Vintage port, Bottled 2005

Andre søde vine:

Pommeau de Normandie 440 kr
Æblelikør, Christian Drouin, Frankrig

Domaine Gardies 2016, Flor 455 kr
Muscat de Rivesaltes, Frankrig

Mas Amiel Vintage 2013 600 kr
Maury, Frankrig

San Emilio Px, sherry (mørk, rosinagtig og meget sød) 645 kr
Emilio Lustau, Jerez

□ Riesling Eiswein 2007, 375 ml 700 kr □
Dr.Hermann, Erdener Herrenberg, Mosel, Tyskland

Mas Amiel cuvée, 10 ans d'age 720 kr
Maury, Frankrig

**Frederiksdal Kirsebærvin:
Harpelunde, Lolland (alle flasker indeholder 500 ml)**

Vintage 2013, ståltank (til blå og rødkits oste)	340 kr
Vintage 2015, ståltank (vin med god sødme, til dessert med chokolade)	340 kr
Late Bottled, 10% fadlagret, resten ståltank (til chokolade, bær eller is)	365 kr
Sur Lie, 6 mdr. fadlagring (til desserter med kirsebær og chokolade)	395 kr
Réserve, 36 mdr. fadlagring (til kraftig ost eller okse)	425 kr
Nielsstrupmark, gamle træer 2010 eller 2012 (til efterårsvildt)	490 kr
Rancio, 12 mdr. udendørs og 36 på cognacfade (til indmad, ost, valnødder)	520 kr
Solera, Frederiksdals unikum - 300 fl. pr. år (til ost – eller til kaffen)	695 kr
½ fl Sparkling (375 ml) (til indmadsretter med vildt)	380 kr

Jan Friis-Mikkelsen er medejer af Frederiksdal kirsebærvin