

# Hvidvin

white wine

	Glas-	Flaske
<b><u>Praeclarus, Pays d'Oc – Frankrig</u></b> Drue: Sauvignon Blanc. Frisk syre og frugt rig med strejf af citrus. God til fisk, skaldyr og lyst fjerkræ	55,-	259,-
<b><u>Patriarche Chardonnay, Pays d'Oc</u></b> Drue: Chardonnay. Frisk og fyldig med strejf af citrusfrugter og vanille. God til fed fisk, fjerkræ, svinekød	59,-	289,-
<b><u>Riesling Mühlheimer Sonnenlay Trocken – Tyskland (1 liter)</u></b> Drue: Riesling. Sprød syre og mineralsk eftersmag. God til skaldyr, fisk, fjerkræ og krydret mad	55,-	298,-
<b><u>Serai Bianco – Le Morette – Italien</u></b> Druerne: Chardonnay, Pinot Blanc og Sauvignon Blanc. Noter af blomster og frugtaromaer, grønne æbler, pærer og abrikoser. Tør, med frisk syrlighed og delikat blødhed. God til fisk.	69,-	338,-
<b><u>Riesling Veldenzer Elisenberg Kabinett Feinherb – Tyskland</u></b> Druerne: Chardonnay, Pinot Blanc og Sauvignon Blanc. Noter af blomster og frugtaromaer, grønne æbler, pærer og abrikoser. Tør, med frisk syrlighed og delikat blødhed. God til fisk.	78,-	368,-
<b><u>Timido- Corte Bravi – Veneto (Valpolicella), Italien</u></b> Druerne: Rondinella og Molinara. Tør, mineralsk. Med smag af citrus- aromaer og brødskorpe. God til lette fiskeretter og friske oste.		428,-
<b><u>Lindely Nordlys – Danmark</u></b> Druerne: Solaris, Mertzling og Johanitter. Masser af frugt og fin balance mellem syre og sødme. Eftersmag af danske æbler og masser af fersken. God til fisk og lette retter og ost.	98,-	448,-
<b><u>Bouchard Aine &amp; Fils, Chardonnay Reserve, Bourgogne,</u></b> Drue: Chardonnay. Fadlagring på egefade. Klar gul farve med et strejf af grønt. Duft har blomsterrig note. Desuden aner man toast, honning og friske frugter. Tør, frisk og mild. God til smørrebrød og fisk.		518,-
<b><u>Zöhrer Ried Gebling, Østrig</u></b> Drue: Grüner Veltliner. Fuld moden og velintegreret syreindhold, fin timian og eksotisk frugt. Halvtør. God til gryderetter, lam.		598,-
<b><u>WinFree - alkoholfri hvidvin – Mosel, Tyskland</u></b> Duft af abrikos- og ferskennoter. Smagen er frugtlig kombineret med en let frisk syre.	39,-	195,-



følg os på fb: Restaurant  
Bryggergården Roskilde

# Mousserende

sparkling

Glas-

Flaske

## St. Laurentius Secco Trocken Perlwein, Mosel, Tyskland

78,-

268,-

Druerne: Riesling- og Bacchus. Duft af grønne æbler med fine krydderurter. Sød frugtighed kombineret med friskhed.

## Cava Can Paixano rosat, Barcelona, Spanien

328,-

Druerne: Tempranillo, Cariñena og Trepát. Sød semi-seco rose cava. Duft af mørke kirsebær, blomme og hindbær.

## Paul Cheneau demi-sec cava, Penedes, Spanien

348,-

Druerne: Macabeo-Xarello-Parellada. Halvtør. Solmoden abrikos, fersken og citrus i smagen.

# Rosé

## Bardolino Chiaretto Classico, Le Morette Rosé – Vento, Italien

60,-

299,-

Druerne: Corvina, Molinari og Rondinella. Halvtør. Noter af gule ferskner, jordbær, og nuancer af violer. God til fjerkræ, salat og skaldyr.

## St. Laurentius Spätburgunder Rosé, Mosel, Tyskland

65,-

318,-

Drue: Pinot Noir. Let sødme. Noter af kirsebær, ganske lette tanniner. God til lyst kød, grøntsager og svampe.

## Geil. Spätburgunder Weissherbst Rosé – Tyskland

67,-

329,-

Drue: Pinot Noir. Sød. Frugtig, lille bitterhed.

## Cantina Annesanti Nasciolo – Italien

80,-

398,-

Drue: Barbera. Let og tør rosé. Noter af skovjordbær, og friske grønne grene.

## Domaine Houchart Côtes de Provence, Frankrig

95,-

449,-

Drue: Grüner Veltliner. Fuld moden og velintegreret syreindhold, fin timian og eksotisk frugt. Halvtør. God til gryderetter, lam.



følg os på fb: Restaurant  
Bryggergården Roskilde

# Rødvin

red wine

Glas-

Flaske

## Praeclarus, Pays d'Oc – Frankrig

55,-

259,-

Druer: Merlot. Medium fyldig vin med noter af blomme og modne kirsebær, let røget smag med mørke bær og aromatiske krydderier.

God til kødretter, oste samt krydret vegetarretter

## Bardolino Classico DOC, Le Morette – Veneto, Italien

69,-

339,-

Druerne: Corvina, Molinara og Rondinella. Let. God til braiseret og stegt kød samt grillet oksekød, fjerkræ, lam.

## Widower Zinfandel, Eagle Rock, USA

78,-

375,-

Druer: Riesling. Sprød syre og mineralsk eftersmag.

God til skaldyr, fisk, fjerkræ og krydret mad

## Bouchard Aîné & Fils Pinot Noir Heritage du Conseiller,

78,-

375,-

## Bourgogne, Frankrig

Druer: Pinot Noir. Let. Silkeblød tannin. Liflig aroma af kirsebær og kaffe.

God til det meste:)

## Monte Zovo Caligo Della Valpolicella, Italien

95,-

418,-

Druerne: Corvine, Covinone og Rondinella, Noter af brombær og modne frugter. Noter af tobak, chokolade og lakrids. Taninerne er bløde.

God til grillet kød, svampe og modne oste.

## Garganuda Valpolicella DOC

448,-

Druerne: Corvina og Rondinella. Dufter henad syrlige bær som ribs, rabarber samt hindbær og lys chokolade. Flot syre og lette tanniner.

God til lyst kød, bøf og diverse lune retter til frokosten.

## Santa Rufina Crianza, Valladolid, Spanien

468,-

Druer: Tempranillo. Tør. Noter af eg, krydderier og en anelse vanilje.

God til mørke og kraftige retter

## Barolo Gioso D.O.C.G - Italien

Druen: Nebbiolo. Fyldig. Mørk, tæt vin med en dyb vild duft.

God til krydret ret, mørkt kød.

738,-

## Monte Zovo, Amarone D.O.C.G – Italien

868,-

Druerne: Corvina, Corvione, Rondinella. Fyldig. Duft af modne blommer og sorte kirsebær, krydderier, vanilje, lakrids og chokolade.

God til braiseret ret, oksekød, and og ost.

39,-

195,-

## WinFree - alkoholfri hvidvin – Mosel, Tyskland

Duft af abrikos- og ferskennoter. Smagen er frugtig kombineret med en let frisk syre.



følg os på fb: Restaurant  
Bryggergården Roskilde