



SALLINGSUND FÆRGEKRO

Hvidvine

1/2

1/1

Huset anbefaler :

Cuvée Lupé Cholet, Bourgogne, Lupé Cholet

kr. 109,-

kr. 219,-

2004 *Muscat Tradition Sec, Vin de Pays d'Oc, Bertrand*
Superflot vin fra områdets "lokomotiv".

kr. 259,-

Frankrig :

Rhône - hvidvin :

2005 *Côtes du Rhône, Viognier, "Les Gendrines", Gaillard*
Flot og frugtig vin fra topproducent.

kr. 389,-

1999 *Condrieu, "Les Chaillets", Yves Cuilleron*
Et mesterstykke der, der sætter Rhône højt på kvalitets-rangstien..

kr. 499,-

1996 *Château Grillet, Neyret Gachet*

kr. 649,-

Loire - hvidvin :

2005 *Sancerre, Domaine Jean-Paul Balland*
Bouquet af flint og hyl, tør og frugtrig eftersmag.

kr. 159,-

kr. 299,-

2003 *Anjou Blanc, Sec, Château de Fesles*

kr. 319,-

2003 *Pouilly Fumé, M.B., "Les Griottines"*

kr. 369,-

2003 *Chenin Blanc, Sec, "La Chapelle", Ch. De Fesles*

kr. 389,-

2003 *Sancerre, Grande Cuvée, J.-P. Balland*

kr. 399,-

2000 *Pouilly Fumé, Baron de "L", Ladoucette*
Topvinen ! Dyr men flot !

kr. 699,-



SALLINGSUND FÆRGEKRO

Bourgogne - hvidvin :		1/2	1/1
2004	<i>Bourgogne Blanc, Lucien le Moine</i> <i>Selv en "almindelig" hvidvin kan blive en stor oplevelse!</i>		kr. 359,-
2006	<i>Chablis, Château de Viviers, Lupé Cholet</i>	kr. 179,-	kr. 329,-
2004	<i>Chablis, 1. Cru Vaucopins, Château de Viviers</i> <i>Til dem, der ønsker sig et udsøgt glas Chablis !</i>	kr. 229,-	kr. 449,-
2002	<i>Chablis Grand Cru, Moutonne, Long Depaquit</i> <i>Nok bedste Grand Cru fremstilles kun i de bedste år og kun få flasker.</i>		kr. 699,-
2004	<i>Clos Saint-Philibert, Monopole, Mèo-Camuzet</i> <i>Fra een af kometerne i Bourgogne – flot Chardonnay.</i>		kr. 399,-
2002	<i>Mercurey, "Les Monthelons", Albert Sounit</i> <i>Danskejet ejendom, der står for høj kvalitet.</i>		kr. 399,-
2003	<i>Morey-St.-Denis Blanc, Domaine de Beaumont</i>		kr. 499,-
2001	<i>Château Gris, "Les Terrasses du Château"</i> <i>Første årgang af super-hvidvin fra Lupé-Cholets bedste marker omkring slottet.</i>		kr. 499,-
1999	<i>Puligny Montrachet, Carillon</i>		kr. 649,-
2004	<i>Puligny Montrachet, 1. Cru Folatieres, Lucien le Moine</i>		kr. 899,-

Bordeaux - hvidvin :

2001	<i>Château Charon Blanc, "Acasia", Premières Côtes de Blaye Blanc</i>		kr. 269,-
2004	<i>Château de Haux, Premières Côtes de Bordeaux</i> <i>Danskejet ejendom med meget høj vinkvalitet</i>	kr. 159,-	kr. 289,-
2003	<i>Château Villa Bel-Air, Graves</i> <i>Fornem repræsentant for de hvide Bordeauxvine.</i>		kr. 299,-



SALLINGSUND FÆRGEKRO

<i>Alsace - hvidvin :</i>		<i>1/2</i>	<i>1/1</i>
2004	<i>Pinot Blanc, Trimbach</i>	<i>kr. 149,-</i>	<i>kr. 269,-</i>
2000	<i>Muscat, Qualité Sigille, Kuentz-Bas</i> <i>Blandt toppen af muscatvinene – med udmærkelse af vinbroderordenen.</i>		<i>kr. 299,-</i>
2004	<i>Gewürztraminer, Tradition, Kuentz-Bas</i> <i>Tør, krydret og kraftig vin fra topproducent.</i>	<i>kr. 159,-</i>	<i>kr. 299,-</i>
2003	<i>Gewürztraminer Reserve, Weinbach, Faller et Filles</i>		<i>kr. 399,-</i>
1998	<i>Gewürztraminer, Signeurs des Ribeau., Trimbach</i> <i>En flot, fyldig og meget delikat vin.</i>		<i>kr. 429,-</i>
1990	<i>Gewürztraminer, Sign. des Ribeau., Trimbach, V.T.</i> <i>V.T. betyder Vendange Tardive = sent høstede druer. Druerne er dermed meget modne og giver en fyldig, gylden, let sødlig og helt utrolig vin.</i>		<i>kr. 599,-</i>
2003	<i>Pinot Gris, Réserve, Trimbach</i> <i>Flot, fyldig, tør og frugtagtig vin. Perfekt til fisk.</i>	<i>kr. 169,-</i>	<i>kr. 329,-</i>
1998	<i>Pinot Gris, Collection Rare, Kuentz-Bas</i>		<i>kr. 369,-</i>
1998	<i>Pinot Gris, Réserve Personnelle, Trimbach</i>	<i>kr. 229,-</i>	<i>kr. 399,-</i>
1999	<i>Pinot Gris, Pfersigberg, Grand Cru, Kuentz-Bas</i>		<i>kr. 429,-</i>
1995	<i>Pinot Gris, Cuvée Caroline, Kuentz-Bas, V.T.</i> <i>Sent høstede, modne druer. Fyldig, gylden, let sødlig og aromatisk.</i>		<i>kr. 599,-</i>
1985	<i>Pinot Gris, Vendange Tardive, Trimbach</i> <i>Sent høstede, modne druer. Fyldig, gylden, let sødlig og aromatisk.</i>		<i>kr. 299,-</i>
2000	<i>Pinot Gris, Hommage a Jeanne, Trimbach</i> <i>Supervin som markering af 100 års dagen for Jeanne Trimbach's fødsel.</i>		<i>kr. 599,-</i>



SALLINGSUND FÆRGEKRO

Alsace (fortsat)		1/2	1/1
1996	<i>Pinot Gris, "Cuvee Georgette", Trimbach</i> <i>Bedre fås en Pinot Gris nok ikke !</i>		kr. 699,-
2004	<i>Riesling, Trimbach</i> <i>Kraftig, elegant og stilren.</i>	kr. 159,-	kr. 299,-
2003	<i>Riesling, Cuvée M", Trimbach</i> <i>Super-sjælden udgave fra Grand Cru-marken Mandelberg</i>		kr. 399,-
1997	<i>Riesling, Cuvée Frédéric Émile, Trimbach</i> <i>Trimbachs top-Riesling i superårgang.</i>	kr. 239,-	kr. 429,-
1999	<i>Riesling, Reserve Personelle, Kuentz-Bas</i> <i>Super-Riesling !</i>		kr. 449,-
1996	<i>Riesling, "Hengst", Grand Cru, Josmeyer</i>		kr. 499,-
1997	<i>Riesling, Clos Ste. Hune, Trimbach</i> <i>Trimbachs super-Riesling fra Grand Cru marken Rosacker.</i>		kr. 699,-
1989	<i>Riesling, Clos Ste. Hune, Trimbach, Vendange Tardive</i> <i>Så er toppen nået. Perfekt vin i perfekt årgang. Let sødlig.</i>		kr. 949,-
Østrig - hvidvin :			
2006	<i>Steinhaus Grüner Veltliner, Juritschitsch Sonnhof</i> <i>Østrig kann sagtens „være med“.</i>		kr. 299,-
Tyskland - hvidvin :			
2003	<i>Piesporter Michelsberg</i> <i>Mosel. halvsød, frugtagtig vin fra..</i>	kr. 129,-	
2000	<i>Riesling Feinherb, „Josephshöfer“, QBA</i> <i>Reichsgraf von Kesselstatt – Mosel - flot, let krydret, halvtør vin.</i>		kr. 269,-
2003	<i>Riesling Scharzhofberger, Kabinett</i>		kr. 289,-



SALLINGSUND FÆRGEKRO

Tyskland (fortsat)		1/2	1/1
2002	<i>Kloster Eberbach, Riesling, Trocken</i> <i>Rheingau.</i>		<i>kr. 299,-</i>
2004	<i>Schloss Johannisberger, Rothlack, Kabinett</i> <i>Rheingau. Halvtør</i>		<i>kr. 299,-</i>
2003	<i>Riesling, "Kaseler Nies'chen", Spätlese, Trocken</i> <i>Reichsgraf von Kesselstatt – Mosel - tør og fyldig madvin.</i>		<i>kr. 399,-</i>
2002	<i>Chardonnay & Weissburgunder, Knipser, Pfalz</i> <i>Spændende druesammensætning - kraftig og imponerende.</i>		<i>kr. 399,-</i>
2004	<i>Schloss Vollrads, Spätlese, Trocken</i> <i>Rheingau, tør og fyldig.</i>		<i>kr. 399,-</i>
2004	<i>Schloss Johannisberger, Spätlese, Trocken</i> <i>Rheingau, tør og fyldig</i>		<i>kr. 399,-</i>
2003	<i>Piesporter Goldtröpfchen, Spätlese, Trocken</i> <i>Reichsgraf von Kesselstatt –Mosel - den ægte Piesporter – tør og fyldig.</i>		<i>kr. 499,-</i>
1999	<i>Gaisböhl, Ruppertsberg, „Erstes Gewächts“</i> <i>Bürklin-Wolf, Pfalz, tør</i>		<i>kr. 579,-</i>
2001	<i>Forster Ungeheuer, „Erstes Gewächts“</i> <i>Bürklin-Wolf, Pfalz, tør.</i>		<i>kr. 579,-</i>
1999	<i>Gaisböhl Ruppertsberg, Spätlese Trocken „Erstes Gewächts“</i> <i>Bürklin-Wolf, Pfalz, tør med fylde.</i>		<i>kr. 679,-</i>
Sydafrika - hvidvin :			
2006	<i>Chenin Blanc, Stellenbosch, Simonsig Est.</i> <i>Let sødlig og, frugtrig.</i>		<i>kr. 279,-</i>
2003	<i>Chardonnay, Stellenbosch, Simonsig Est.</i>		<i>kr. 319,-</i>



SALLINGSUND FÆRGEKRO

Argentina & Chile - hvidvin		1/2	1/1
2005	<i>Viognier Reserve, Candela (A)</i>		kr. 299,-
2004	<i>Chardonnay, Catena, Mendoza (A)</i>		kr. 319,-
Australien & New Zealand - hvidvin :			
2003	<i>Chardonnay, Ltd. Release, Brown Brothers, Austral.</i>		kr. 319,-
2004	<i>White Everton, Brown Brothers, Australien</i> <i>TOPSCORER - Chardonnay, Sauvignon Blanc og Pinot Gris.</i>		kr. 319,-
2004	<i>Sauvignon Blanc, Dog Point Vineyard, New Zealand</i> <i>Højeste kvalitet fra lille, super-leverandør.</i>		kr. 349,-
2004	<i>Chardonnay, M3 Vineyard, Shaw, Adelaide, New Z.</i> <i>Robert Parker har tildelt vinen 100 point i hans bedømmelse af vinen.</i>		kr. 399,-
Italien - hvidvin :			
2006	<i>Soave Classico, Tenuta San Antonio</i>	kr. 149,-	
2004	<i>Soave Classico, Lenotti, Veneto</i>		kr. 279,-
2005	<i>Alastro, Planeta, Sicilien</i> <i>Tør, god frugtsmag. 50% Chardonnay / 50% Grecanico</i>		kr. 299,-
2003	<i>Chardonnay, Castello della Sala, Antinori</i> <i>Vinen er IKKE trælagnet.</i>		kr. 299,-
2006	<i>Langhe Bianco, Ballarin, Piemonte</i>		kr. 349,-
2004	<i>Chardonnay, Planeta, Sicilien</i> <i>Den nye "kult vin" - hel fantastisk, fed, lækker og kraftig. Fadlagret.</i>		kr. 429,-
2003	<i>Cometa, Planeta, Sicilien</i> <i>Kult - kult ! Fremstillet på den gamle, lokale drue Fiano.</i>		kr. 439,-
2001	<i>Cervaro della Sala, Antinori</i>	kr. 319,-	kr. 599,-



SALLINGSUND FÆRGEKRO

Ungarn - hvidvin :		1/2	1/1
2003	<i>Tokaji Dry Furmint, Disznókö</i> <i>Ungarn kan lave andet en sød vin - tør og frugtrig !</i>		kr. 269,-
U.S.A. - hvidvin :		1	
2001	<i>Riesling, Eroica, Dr. Ernst Loosen & Ch. Ste. Michelle</i> <i>Joint venture (Tyskland & U.S.A.). Flot aroma, friskhed og fylde.</i> <i>Eneste hvidvin, der i alle årgange er listet på Wine Spectator top 100.</i>		kr. 329,-
2001	<i>Chardonnay, Franciscan Oakville Estate, Napa Valley</i>		kr. 389,-
2000	<i>Chardonnay, Proprietor Grown, Beringer, Napa Valley</i>		kr. 439,-
Rosévine			
2006	<i>Ochoa, Rosado, Garnacha, Navarra, Spanien</i>		kr. 259,-
2004	<i>Pinot Noir d'Alsace, Kuentz-Bas</i>		kr. 149,-
2004	<i>Château de Haux Clairet, Bordeaux Clairet</i> <i>Mørk rosevin på Cabernet-druen – danskejet slot.</i>		kr. 299,-
2005	<i>Les Domanières Rose, Domaine Ott, Provence</i> <i>Super-rosé til prisen – virkelig høj kvalitet.</i>		kr. 319,-

