

Tinggårdens vinkort

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

Mousserende vine:

□ Cava Såniger de Loxarel, brut reserva 2015 Penedès, økologisk	360 kr □
Crémant d'Alsace, Muré, Cuvée Prestige Rouffach	440 kr
Frederiksdal Sparkling, kirsebær og pære (specialcuvée til Tinggården) Harpelunde, Lolland	450 kr
Champagne Pol Roger, Reserve, brut Epernay	770 kr
□ Champagne André Clouet, brut Grande réserve, Grand Cru, Bouzy	770 kr □
Champagne Ployez-Jaquemart 2005, Extra Brut Ludes	880 kr
□ Champagne Bollinger, special cuvée, brut Aÿ, Epernay	900 kr □

Sherry og tilsvarende:

Frederiksdal fino, æblesherri, 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 □
Palo Cortado Micaela, Bodegas Barón, Jerez	770 kr
□ Oloroso, 30 anos Bodegas Tradicion, Jerez	865 kr □

Hvidvine:

Tyskland:

Silvaner 2017 Wagner Stempel, Rheinhessen	370 kr
□ Riesling 'H' 2016 Dr. Hermann, Mosel	375 kr □
Grauburgunder 2017, økologisk Weingut Julius, Rheinhessen	385 kr
Weissburgunder, trocken 2015 Dr.Hermann, Mosel	395 kr
□ Riesling trocken, 2017 Dr. Hermann, Mosel	410 kr □
Riesling 2017, Gau-Odernheimer Becker Landgraf, Rheinhessen	420 kr
□ Grauer Burgunder, trocken, 2017 Bruker, Württemberg	460 kr □
□ Spätburgunder Blanc de Noir 2017 Jean Stodden, Ahr	620 kr □

Østrig:

Neuburger Kabinett 2016 Johann Gisperg, Thermenregion	360 kr
Sauvignon Blanc 2017 Triebaumer, Rust, Burgenland	405 kr
Chardonnay Sandgrube 2017 Hofbauer, Niederösterreich	405 kr
Grüner Veltliner 2017 Waldschutz, Kamptal	495 kr

Frankrig:

Alsace:

Pinot Blanc 2016, barriques Domaine Ostertag	485 kr
Riesling Muenchberg 2016 Domaine Ostertag	745 kr
▫ Pinot Gris, Cuvée Ste Catherine, 2014 Domaine Weinbach	820 kr ▫
Pinot Gris Altenberg 2014 Domaine Weinbach	920 kr

Loire:

Sancerre 2017, vieilles vignes (<i>Sauvignon Blanc</i>) Le Manoir, Domaine André Neveu	470 kr
▫ Clos de Saint Yves 2009 (<i>Chenin Blanc</i>) Savennieres, Monopole du Domaine des Baumard, Loire	595 kr ▫

Chablis & Bourgogne:

Viré-Clessé 2015 (<i>Chardonnay</i>) Chanson, Beaune	495 kr
Chablis 2016 (<i>Chardonnay</i>) Gilbert Picq & ses Fils	595 kr
▫ Chablis Premier Cru 2016 (<i>Chardonnay</i>) Vosgros, Gilbert Picq & ses Fils	720 kr ▫
▫ Chablis Premier Cru 2015 (<i>Chardonnay</i>) Vaucoupin, Gilbert Picq & ses Fils	780 kr ▫
Meursault 2015 (<i>Chardonnay</i>) Bastion de l'oratoire, Chanson, Beaune	860 kr
Chassagne-Montrachet 2014, 1'er cru, økologisk (<i>Chardonnay</i>) Clos de la Maltroye, Domaine J.Gagnard	875 kr

Rhône & Languedoc:

L'Instant Blanc 2017 (<i>Sauvignon Blanc</i>) Domaine Grande Courtade, Pays d'Oc, økologisk	370 kr
--	--------

☐ Crozes Hermitage 2011 (<i>Marsanne</i>) Yannick Alléno & Michel Chapoutier	530 kr ☐
Saint-Joseph 2016 (<i>Rousanne, Marsanne</i>) E.Guigal, Rhône	620 kr
☐ Domaine Berthet-Rayne 2010 (<i>Rousanne, Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc</i>) Chateauneuf-du-Pape, Økologisk	625 kr ☐
Coudoulet de Beaucastel 2014 (<i>Viognier, Marsanne, Clairette, Bourboulenc</i>) Perrin, Côtes-du-Rhône	700 kr
☐ Domaine de la Grange des Pères 2014 (<i>Chardonnay, Marsanne, Gros Manseng</i>) Vin de Pays de l'Herault	1200 kr ☐

Spanien:

Gomez Cruzado 2014 (<i>Viura, Tempranillo blanco</i>) Haro, Rioja	395 kr
--	--------

Italien:

☐ Dogheria 2016 (<i>Pinot Bianco</i>) Rubicone, Poderi Dal Nespoli	390 kr ☐
Pinot grigio 2016 La Tunella, Friuli	465 kr

New Zealand:

☐ Sauvignon Blanc 2017 Hunters, Marlborough	495 kr ☐
☐ Chardonnay 2015 Hunters, Marlborough	515 kr ☐

Rosévine:

☐ Domaine Moulinier Le Rosé 2017 (<i>Syrah</i>) Saint Chinian, Frankrig	370 kr ☐
Hofbauer Rosé Classic 2017 (<i>Zweigelt</i>) Niederösterreich, Østrig	380 kr
☐ Flor de Sanctus, rosado 2017 (<i>Tempranillo</i>) Bodega Alonso-Angulo, Arlanza, Spanien	395 kr ☐
Domaine Tempier 2017 (<i>Mourvedre, Grenache, Cinsault, Carignan</i>) Bandol, Frankrig	650 kr

Rødvine:

Tyskland:

Gaudenz 2012 (Cabernet Sauvignon & Dornfelder) Knipser, Pfalz	420 kr
☐ Spätburgunder & Sankt Laurent 2014 Becker Landgraf im Felsenkeller, Rheinhessen	445 kr ☐
Spätburgunder 2015 Gau-Odernheimer, Becker Landgraf, Rheinhessen	470 kr
☐ 501er Harzberg Spätburgunder 2015 Markus Bruker, Württemberg	495 kr ☐

Østrig:

Pinot Noir Eksklusiv 2016 Johann Gisperm, Thermenregion	455 kr
☐ Erster Nebel 2016 (Nebbiolo) Paul Triebaum, Rust, Burgenland	545 kr ☐
Kontrast 2015 (Roesler, Merlot, St.Laurent, Zweigelt) Johann Gisperm junior, Thermenregion	635 kr
Blaufränkish reserve 2015 Triebaum, Rust, Burgenland	695 kr
☐ Renner Altenberg 2004 (Zweigelt, Blaufränkish, Merlot) Burgenland	920 kr ☐

Frankrig:

Beaujolais & Bourgogne:

Château Cambon 2015 (Gamay) Beaujolais	410 kr
Morgon 2016 (Gamay) M. Lapierre	590 kr
☐ Bourgogne Pinot Noir 2015 Les Tilleuls, Albert Ponnelle	610 kr ☐
Marsannay 2013 (Pinot Noir) Chanson	685 kr

☐ Maranges 1'er cru 2013, le Clos des Rois (<i>Pinot Noir</i>) Domaine Maurice Charleux & fils	720 kr ☐
☐ Nuits-Saint-Georges, les six pièces 2010 (<i>Pinot Noir</i>) Domaine Jean Chauvenet	745 kr ☐
Beaune Bastion 2014, premier cru (<i>Pinot Noir</i>) Chanson	770 kr
Gevrey-Chambertin 2012 (<i>Pinot Noir</i>) Chanson	870 kr
☐ Santenay 2005, premier cru (<i>Pinot Noir</i>) Les Gravieres	920 kr ☐
☐ Santenay 2001 (<i>Pinot Noir</i>) Domaine Chapelle	970 kr ☐
<i>Bordeaux:</i>	
☐ Château Réaut 2010 (<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>) Côtes de Bordeaux	550 kr ☐
Château Cantemerle 2012 (<i>Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>) Haut-Médoc	820 kr
Château Vieux Sarpe 2007 (<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>) Saint Emilion Grand Cru	920 kr
<i>Det sydlige Frankrig:</i>	
Château Fabre Gasparets 2015/2016 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan</i>) Corbieres	445 kr
☐ Otto, Clos Chapelle Saint Martin 2017 (<i>Carignan, Grenache</i>) Domaine Nudus, Roussillon, økologisk	480 kr ☐
☐ Gibraltar 2015/2017 (<i>Syrah, Carignan</i>) Vin de France, Jean-Philippe Padie, Calce	520 kr ☐
Chateau de Pibarnon 2013 (<i>Mourvedre, Grenache</i>) Bandol	820 kr
☐ Château Fabre Gasparets 2013, Magnum (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan</i>) Corbieres-Boutenac	900 kr ☐
☐ Château Fabre Gasparets 2013, Dobbeltmagnum flaske Corbieres-Boutenac	1800 kr ☐

☐ Châteauneuf-du-Pape 2016 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine de Pignan	670 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2007 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre, Cinsault</i>) Domaine Pierre Usseglio & Fils	915 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2007 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine Charvin	945 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2005 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine Charvin	1045 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2007 (<i>Grenache, Mourvedre, Syrah</i>) Le Vieux Donjon, Michel Lucien	1045 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2007, Cuvée Réservee (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine du Pegau, Paul Ferraud et Fille	1500 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2005, Cuvée Réservee (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine du Pegau, Paul Ferraud et Fille	1600 kr ☐
☐ Hermitage 2012 (<i>Syrah</i>) Arena Mica, Jeanine Boutin	810 kr ☐
☐ Côte Rôtie 2015 (<i>Viognier, Syrah</i>) Domaine Gallet	820 kr ☐
☐ Côte Rotie, Bonnevaux 2011 (<i>Syrah</i>) J. Boutin, Stéphane Vedeau	920 kr ☐
☐ Côte Rôtie 2010 (<i>Syrah</i>) Domaine Gallet	1000 kr ☐
☐ Domaine de la Grange des Péres 2013 (<i>Syrah, Mourvedre, Cabernet Sauvignon</i>) Vin de Pays de l'Herault	1200 kr ☐
☐ Domaine de la Grange des Péres 2014 (<i>Syrah, Mourvedre, Cabernet Sauvignon</i>) Vin de Pays de l'Herault	1100 kr ☐
Slovenien:	
Pinot Noir 2015 Sutor, Vipavska Dolina	670 kr
Spanien:	
☐ Flor del 2016 (<i>Tempranillo</i>) Señorio de Ôran, Bodegas Ôran, Almendralejo, Ribera de Guadiana	350 kr ☐

□ Epifanio 2016 (<i>Tempranillo</i>) Ribera del Duero	360 kr □
□ Castrinto 2015, 10 meses en barrica (<i>Tempranillo</i>) Bodega Alonso-Angulo, Arlanza	395 kr □
□ Zarzuela Joven 2016 (<i>Tempranillo</i>), økologisk Ribera del Duero	470 kr □
El Lagar de Isilla, Crianza 2015 (<i>Tempranillo, Cabernet, Merlot</i>) Ribeira del Duero	495 kr
□ Puntiapart La Vinyeta 2012 (<i>Tempranillo, Grenache, Cabernet Sauvignon</i>) Empordà	520 kr □
□ El Lagar de Isilla, Vendimia Seleccionada 2014 (<i>Tempranillo</i>) Ribeira del Duero	580 kr □
□ El Lagar de Isilla 2012, reserva (<i>Tempranillo</i>) Ribera del Duero	650 kr □
Italien:	
□ Valpolicella Ripasso 2016, (<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>) Villa Matielli, Soave	450 kr □
□ Valpolicella Ripasso, Classico superiore 2014 (<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>) Campo Reale di Mario Lavarini	480 kr □
Barbera d'Alba 2015, Lablù Damilano	610 kr
□ Rina Etna Rosso 2016 (<i>Nerello, Mascalese, Nerello Cappucino</i>) Girolamo Russo, Sicilien	655 kr □
Barolo 2011 (<i>Nebbiolo</i>) Bussia, Baccà, Ghilino Federico Monforte d'Alba	690 kr
□ Pinot Nero 2010 Bressan	705 kr □
□ Amarone della Valpolicella Classico 2012 (<i>Corvina, Rondinella</i>) Aldegheri	820 kr □
□ San Valentino Sangiovese 2007 (<i>Sangiovese, Montepulciano, Sagrantino</i>) Pablo Bea, Umbria, I.G.T	820 kr □

New Zealand:

□ Pinot Noir Spring Creek 2013 400 kr □
Hunters, Marlborough

□ Pinot Noir Hunters 2015 475 kr □
Marlborough

Australien:

□ Miamba Shiraz 2016 460 kr □
Grant Burge, Barossa

□ Fillsell Old Vine Shiraz 2014 690 kr □
Grant Burge, Barossa

Chile:

□ Viejas Tinajas, Cinsault 2014 670 kr □
De Martino

Argentina:

□ Cabernet Sauvignon, Reserva de Familia 2013 590 kr □
Sottano, Mendoza

USA:

□ Zinfandel Craftwork 2013 515 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:

□ Vino Spumante Dolce (Muscato) Fior d'Arancio Colli Euganei, Italien	310 kr □
□ Spätlese Cuvée 2016 Kracher, Burgenland, Østrig	395 kr □
□ Chardonnay Spätlese 2015, Økologisk Goldenits, Burgenland, Østrig	420 kr □
Pommeau de Normandie Æblelikør, Christian Drouin, Frankrig	460 kr
Domaine Gardies 2016, Flor, Økologisk Muscat de Rivesaltes, Frankrig	475 kr
Pineau des Charentes, Økologisk Breuil de Segonzac, Frankrig	510 kr
Mas Amiel Vintage 2013 Maury, Frankrig	620 kr
□ San Emilio Px, sherry (mørk, rosinagtig og meget sød) Emilio Lustau, Jerez, Spanien	665 kr □
□ Riesling Eiswein 2007, 375 ml Dr.Hermann, Erdener Herrenberg, Mosel, Tyskland	720 kr □
Mas Amiel cuvée, 10 ans d'age Maury, Frankrig	740 kr
□ Chardonnay Beerenauslese 2015, Magnumflaske Günter + Regina Triebaumer, Rust, Burgenland, Østrig	1470 kr □

**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
Vintage 2016, 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

Tinggårdens Jan Friis-Mikkelsen er medejer af Frederiksdal kirsebærvin