

Tinggårdens vinkort

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

Mousserende vine:

Champagne Baron de Rothschild, Brut, Reims	Pr glas	125 kr
☐ 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 Baron de Rothschild, Brut, Reims		700 kr
Champagne Pol Roger, Reserve, brut Epernay		770 kr
Champagne Ployez-Jaquemart 2005, Extra Brut Ludes		880 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, maj 2014 Bodegas Tradicion, Jerez		690 kr ☐
☐ Palo Cortado Micaela, Bodegas Barón, Jerez		770 kr ☐
☐ Oloroso, 30 anos Bodegas Tradicion, Jerez		865 kr ☐

Hvidvine:

Tyskland:

□ Grauburgunder 2014, øko Carl Koch, Rheinhessen	330 kr □
Silvaner 2018 Wagner Stempel, Rheinhessen	370 kr
□ Riesling 'H' 2017 Dr. Hermann, Mosel	375 kr □
□ Riesling trocken 2018, øko weingut clemensbusch, Mosel	375 kr □
Grauburgunder 2018, økologisk Weingut Julius, Rheinhessen	385 kr
Weissburgunder, trocken 2017 Dr.Hermann, Mosel	395 kr
□ Riesling trocken, 2017 Dr. Hermann, Mosel	410 kr □
Riesling 2018, Gau-Odernheimer Becker Landgraf, Rheinhessen	420 kr
□ Grauer Burgunder, trocken, 2017 Bruker, Württemberg	460 kr □
□ Spätburgunder Blanc de Noir 2018 Jean Stodden, Ahr	620 kr □

Østrig:

Neuburger Kabinett 2017 Johann Gisperg, Thermenregion	360 kr
Sauvignon Blanc 2018 Triebaumer, Rust, Burgenland	405 kr
□ Chardonnay Sandgrube 2018 Hofbauer, Niederösterreich	405 kr □
Grüner Veltliner 2017 Waldschutz, Kamptal	495 kr

Frankrig:

Alsace:

Pinot Blanc 2017, 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 ☐
☐ Le Château 2017 (<i>Sauvignon Blanc</i>) Vincent Pinard, Sancerre	700 kr ☐

Chablis & Bourgogne:

Viré-Clessé 2016 (<i>Chardonnay</i>) Chanson, Beaune	495 kr
Chablis 2017 (<i>Chardonnay</i>) Gilbert Picq & ses Fils	595 kr
☐ Chablis Premier Cru 2017 (<i>Chardonnay</i>) Vosgros, Gilbert Picq & ses Fils	720 kr ☐
☐ Chablis Premier Cru 2017 (<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 2015, 1'er cru, økologisk (<i>Chardonnay</i>) Clos de la Maltroye, Domaine J.Gagnard	875 kr

Rhône & Languedoc:

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 ☐
☐ Mas Jullien 2017 (<i>Clairette, Carignan Blanc, Chenin Blanc, Rousanne, Grenache Blanc</i>) Pays d'Herault	670 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 2016 (<i>Viura, Tempranillo blanco</i>) Haro, Rioja	395 kr
--	--------

Italien:

Vermentino 2018 Antonio Camillo, Toscana	370 kr
San Brizio, Garganega 2016 La Cappuccina, Soave	440 kr
Roero Arneis 2018 Giacomo Fenocchio, Monforte d'Alba	450 kr
Pinot grigio 2017 La Tunella, Friuli	465 kr

New Zealand:

☐ Sauvignon Blanc 2017 Hunters, Marlborough	495 kr ☐
☐ Chardonnay 2016 Hunters, Marlborough	515 kr ☐

Rosévine:

Triebaumer rosé 2018, Blaufränkisch reserve Rust, Burgenland, Østrig	475 kr
☐ Flor de Sanctus, rosado 2017 (<i>Tempranillo</i>) Bodega Alonso-Angulo, Arlanza, Spanien	395 kr ☐
☐ Mas Jullien 2018 (<i>Cinsault, Grenache Noir</i>) Languedoc, Frankrig	470 kr ☐
Domaine Tempier 2017 (<i>Mourvedre, Grenache, Cinsault, Carignan</i>) Bandol, Frankrig	650 kr

Rødvine:

Tyskland:

☐ Gaudenz 2012 (<i>Cabernet Sauvignon & Dornfelder</i>) Knipser, Pfalz	420 kr ☐
Spätburgunder 2017 Gau-Odernheimer, Becker Landgraf, Rheinhessen	470 kr
☐ 501er Harzberg Spätburgunder 2015 Markus Bruker, Württemberg	495 kr ☐
☐ Spätburgunder 2016 Jean Stodden, Ahr	800 kr ☐

Østrig:

Wald St. Laurent 2018 Pfaffl, Niederösterreich	370 kr
Pinot Noir Eksklusiv 2016 Johann Gisperm, Thermenregion	455 kr
☐ Erster Nebel 2016 (<i>Nebbiolo</i>) Paul Triebaumer, Rust, Burgenland	545 kr ☐
Kontrast 2015 (<i>Roesler, Merlot, St.Laurent, Zweigelt</i>) Johann Gisperm junior, Thermenregion	635 kr
Blaufränkisch reserve 2015 Triebaumer, Rust, Burgenland	695 kr
☐ Renner Altenberg 2004 (<i>Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot</i>) Burgenland	920 kr ☐

Frankrig:

Beaujolais & Bourgogne:

Château Cambon 2017 (<i>Gamay</i>) Beaujolais	410 kr
Bourgogne Pinot Noir 2014 Gilbert et Christine Felettig, Domaine Henri Felettig	515 kr
Morgon 2016 (<i>Gamay</i>) M. Lapierre	590 kr
☐ Bourgogne Pinot Noir 2015 Les Tilleuls, Albert Ponnelle	610 kr ☐
Marsannay 2013 (<i>Pinot Noir</i>) Chanson	685 kr
☐ Bourgogne 2015, Cuvée de Pressonier 2015 (<i>Pinot Noir</i>) Domaine Joseph Roty	715 kr ☐
☐ Maranges 1 ^{er} cru 2013, le Clos des Rois (<i>Pinot Noir</i>) Domaine Maurice Charleux & fils	720 kr ☐
Beaune Bastion 2016, premier cru (<i>Pinot Noir</i>) Chanson	770 kr
Gevrey-Chambertin 2015 (<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 Cantemerle 2012 (<i>Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>) Haut-Médoc	820 kr ☐
Chateau La Cabanne 2016 (<i>Merlot, Cabernet Franc</i>) Pomerol	850 kr
☐ Château Vieux Sarpe 2007 (<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>) Saint Emilion Grand Cru	920 kr ☐

Det sydlige Frankrig:

Château Fabre Gasparets 2016 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan</i>) Corbieres	445 kr
☐ Gibraltar 2015/2017 (<i>Syrah, Carignan</i>) Vin de France, Jean-Philippe Padie, Calce	520 kr ☐
Gigondas 2016, La Marasque (<i>Grenache, Syrah, Mourvedre</i>) Brotte	540 kr
☐ Gigondas 2015, réserve (<i>Grenache, Syrah, Mourvedre</i>) Saint Dominique	565 kr ☐
☐ Mas Jullien 2016, Autour de Jonquières (<i>Mourvedre, Carignan, Syrah</i>) Terrasses du Larzac, Languedoc	670 kr ☐
☐ Les Hauts de Montmirail 2017 (<i>Grenache, Syrah, Mourvedre</i>) Domaine Brusset, Gigondas	705 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 Pères 2013 (<i>Syrah, Mourvedre, Cabernet Sauvignon</i>) Vin de Pays de l'Herault	1200 kr ☐
☐ Domaine de la Grange des Pères 2014 (<i>Syrah, Mourvedre, Cabernet Sauvignon</i>) Vin de Pays de l'Herault	1100 kr ☐

Slovenien:

Pinot Noir 2016 Sutor, Vipavska Dolina	670 kr
---	--------

Spanien:

☐ 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
☐ El Lagar de Isilla, Vendimia Seleccionada 2014 (<i>Tempranillo</i>) Ribeira del Duero	580 kr ☐
☐ El Lagar de Isilla, Gestación, viñas viejas 2015 (<i>Tempranillo</i>) Edición Limitada, Ribera del Duero	650 kr ☐
☐ Propiedad 2005 (<i>Grenache</i>) Palacios/Remondo, Rioja	800 kr ☐

Italien:

□ Primitivo di Manduria 2014 Jorche, Antica Masseria	440 kr □
□ 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 □
Chianti Classico 2016, øko (<i>Sangiovese</i>) I Fabbri, Toscana	525 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 2013 (<i>Nebbiolo</i>) Bussia, Baccà, Ghilino Federico Monforte d'Alba	690 kr
□ Pinot Nero 2010 Bressan	705 kr □
□ Chianti Classico 2013, Riserva (<i>Sangiovese</i>) Basilica Solatio, Cafaggio, Toscana	725 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 Hunters 2015 Marlborough	475 kr □
--	----------

Australien:

□ Miamba Shiraz 2016 Grant Burge, Barossa	460 kr □
□ Fillsell Old Vine Shiraz 2014 Grant Burge, Barossa	690 kr □

Chile:

▫ Viejas Tinajas, Cinsault 2014 670 kr ▫
De Martino

Argentina:

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

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) 310 kr ▫
Fior d'Arancio Colli Euganei, Italien

▫ Spätlese Cuvée 2016 395 kr ▫
Kracher, Burgenland, Østrig

Pommeau de Normandie 460 kr
Æblelikør, Christian Drouin, Frankrig

Domaine Gardies 2016, Flor, Økologisk 475 kr
Muscat de Rivesaltes, Frankrig

37,5 ml, Riesling Auslese 2000 490 kr
Weingut Schloss Sommerhausen, Franken, Tyskland

Dienheimer Paterhof Bacchus Beerenauslese 1994 490 kr
Carl Koch, Rheinhessen, Tyskland

<p>☐ 37,5 cl, Æble-isvin Meyers, Lilleø, Danmark</p>	495 kr ☐
<p>Pineau des Charentes, Økologisk Breuil de Segonzac, Frankrig</p>	510 kr
<p>☐ Mas Amiel Vintage 2013 Maury, Frankrig</p>	620 kr ☐
<p>Oppenheimer Sackträger Riesling Beerenauslese 1999 Carl Koch, Rheinhessen, Tyskland</p>	650 kr
<p>☐ San Emilio Px, sherry (mørk, rosinagtig og meget sød) Emilio Lustau, Jerez, Spanien</p>	665 kr ☐
<p>☐ Riesling Eiswein 2007, 375 ml Dr.Hermann, Erdener Herrenberg, Mosel, Tyskland</p>	720 kr ☐
<p>Mas Amiel cuvée, 10 ans d'age Maury, Frankrig</p>	740 kr
<p>☐ Gewurztraminer 2011, Vendanges Tardives, Grand Cru, (øko) Clos Saint Landelin, Domaine Muré, Rouffach</p>	750 kr ☐
<p>☐ Chardonnay Beerenauslese 2015, Magnumflaske Günter + Regina Triebaumer, Rust, Burgenland, Østrig</p>	1470 kr ☐

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

Vintage 2013, Ståltank (til blå og rødkits oste)	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