

Tinggårdens vinkort

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

Mousserende:

Champagne Baron de Rothschild, Brut, Reims	Pr glas	135 kr
Cava Mont Marcal, Brut, Reserva, vintage 2018, Penedés	37,5 cl	205 kr
☐ Cava Såniger de Loxarel, brut reserva 2016, øko Penedés		360 kr ☐
☐ Sparkling Apple, cider, Røs 7,5% Dyrehøj Vingaard		400 kr ☐
Crémant d'Alsace, Muré, Cuvée Prestige Rouffach		440 kr
Frederiksdal RØD sparkling, kirsebær og pære Harpelunde, Lolland		450 kr
Champagne Baron de Rothschild, Brut, Reims		700 kr
Champagne Ployez-Jaquemart 2005, Extra Brut, Ludes		980 kr
Champagne Ployez-Jaquemart 2008, Extra Brut, Ludes		880 kr

Sherry og tilsvarende:

☐ Amontillado 30 años Bodegas Tradicion, Jerez		595 kr ☐
☐ Fino 2018 Bodegas Tradicion, Jerez		690 kr ☐
☐ Oloroso, 30 anos Bodegas Tradicion, Jerez		865 kr ☐
☐ Del Duque, Amontillado, 30 años Gonzales Byass, Jerez	37,5 cl	650 kr ☐
☐ Matusalem, 30 años, Cream, Oloroso & PX Gonzales Byass, Jerez	37,5 cl	650 kr ☐
☐ Apostoles, 30 años, Medium, Palo Cortado & PX Gonzales Byass, Jerez	37,5 cl	650 kr ☐

Hvidvine:

Tyskland:

Grauer Silvaner 2018 Wagner Stempel, Rheinhessen	370 kr
▫ Riesling 'H' 2019 Dr. Hermann, Mosel	400 kr ▫
▫ Riesling trocken 2018, øko weingut clemensbusch, Mosel	395 kr ▫
Weissburgunder, trocken 2017 Dr.Hermann, Mosel	495 kr
▫ Riesling trocken, 2018 Dr. Hermann, Mosel	410 kr ▫
Riesling 2019, Gau-Odernheimer Becker Landgraf, Rheinhessen	420 kr
Grauburgunder 2014 Carl Koch, Rheinhessen	425 kr
▫ Grauer Burgunder, trocken, 2019 Bruker, Württemberg	460 kr ▫
Grauburgunder 2020, øko Weingut Julius, Rheinhessen	480 kr
▫ Spätburgunder Blanc de Noir 2018 Jean Stodden, Ahr	620 kr ▫

Østrig:

Neuburger Kabinett 2020 Johann Gisperg, Thermenregion	390 kr
Weisburgunder, Ried Bergsatz 2019 Hofbauer, Niederösterreich	425 kr
Sauvignon Blanc 2020 Winzerhof Stift, Niederösterreich	410 kr
▫ Chardonnay Sandgrube 2019 Hofbauer, Niederösterreich	425 kr ▫
▫ Grüner Veltliner 2018, Muschelkalk Zuschmann & Schöfmann, Niederösterreich	485 kr ▫

Grüner Veltliner 2019 Waldschutz, Kamptal		495 kr
Frankrig:		
<i>Alsace:</i>		
Pinot Blanc 2018, barriques Domaine Ostertag		485 kr
▫ Riesling 2016, Calcaires Jaunes, øko Veronique & Thomas Muré, Rouffach		700 kr ▫
Riesling Muenchberg 2017 Domaine Ostertag		745 kr
Pinot Gris Altenberg 2014 Domaine Weinbach		920 kr
<i>Loire:</i>		
Sancerre 2019, La Villaudiere (<i>Sauvignon Blanc</i>) Reverdy & fils	37,5 cl	300 kr
Sancerre 2020, (<i>Sauvignon Blanc</i>) Le Grand Fricambault, Domaine André Neveu		485 kr
▫ Clos de Saint Yves 2009 (<i>Chenin Blanc</i>) Savennieres, Monopole du Domaine des Baumard, Loire		595 kr ▫
▫ Le Château 2018 (<i>Sauvignon Blanc</i>) Vincent Pinard, Sancerre		700 kr ▫
<i>Chablis & Bourgogne:</i>		
Viré-Clessé 2018 (<i>Chardonnay</i>) Chanson, Beaune		550 kr
Bourgogne Aligoté 2018, øko Cuvée des Quatre Terroirs, Domaine Chevrot et fils		600 kr
Chablis 2019 (<i>Chardonnay</i>) Gilbert Picq & ses Fils		595 kr
▫ Chablis Premier Cru 2019 (<i>Chardonnay</i>) Vosgros, Gilbert Picq & ses Fils		720 kr ▫
Meursault 2018 (<i>Chardonnay</i>) Bastion de l'oratoire, Chanson, Beaune		900 kr

Chassagne-Montrachet 2015, 1'er cru, øko (<i>Chardonnay</i>) Clos de la Maltroye, Domaine J.Gagnard	875 kr
<i>Rhône & Languedoc:</i>	
Chardonnay 2020, Force Serre de Guéry, Pays d'Oc	350 kr
Viognier 2020, Intelligence Serre de Guéry, Pays d'Oc	350 kr
Sauvignon 2019, Sagesse Serre de Guéry, Pays d'Oc	350 kr
Viognier 2020, øko Domaine de Luc, Famille Fabre, Corbières	395 kr
☐ Château de Luc blanc 2018, Les Jumelles, øko (<i>Rousanne, Grenache Blanc</i>) Famille Fabre, Corbières	425 kr ☐
Saint-Joseph 2017 (<i>Rousanne, Marsanne</i>) E.Guigal, Rhône	620 kr
☐ Domaine Berthet-Rayne 2019, øko (<i>Rousanne, Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc</i>) Chateauneuf-du-Pape	625 kr ☐
Coudoulet de Beaucastel 2014 (<i>Viognier, Marsanne, Clairette, Bourboulenc</i>) Perrin, Côtes-du-Rhône	700 kr
Spanien:	
Verdejo 2019 Bodegas Verdeal, Rueda	450 kr
☐ Alma Tobia 2016 (<i>Sauvignon Blanc, Viura, Chardonnay</i>) Rioja	560 kr ☐
Italien:	
Falanghina 2019 (<i>Falanghina</i>) Terre di Valter, Campania	485 kr
Custoza 2019 (<i>Malvasia, Trebbiano, Cortese</i>) Tenuta Cedrare	350 kr
Roero Arneis 2019 (<i>Arneis</i>) Giacomo Fenocchio, Monforte d'Alba	450 kr
☐ Chardonnay Colline Pescaresi 2018, økologisk naturvin Launegild, Nicoletta de Fermo, Abruzzo	700 kr ☐

Portugal:

- Portal do Fidalgo, Alvarinho 2018 350 kr □
Vinho Verde, Moncao & Melaco
- Quinta das Bágeiras 2017, Reserva (*Bical, Maria Gomes*) 380 kr □
Mário Sérgio Alves Nuno, Bairrada d.o.c
- Vinho Verde 2018 (*Avesso*) 425 kr
Edicao Nacional, Covela

New Zealand:

- Sauvignon Blanc 2018 495 kr □
Hunters, Marlborough
- Chardonnay 2018 515 kr □
Hunters, Marlborough

Australien:

- Mc Nicol Riesling 2010 580 kr □
Andrew & Jane Mitchell, Clare Valley, South Australia

Rosévine:

- Rosé 2020, Piété (*Grenache, Syrah, Malbec*) 350 kr
Serre de Guéry, Pays d'Oc
- Triebaumer rosé 2019, Blaufränkisch reserve 475 kr
Rust, Burgenland, Østrig
- Blush 2020 (*zweigelt, pinot noir*) øko 450 kr
Zuschmann-Schöfmann, Niederösterreich
- Flor de Sanctus, rosado 2017 (*Tempranillo*) 395 kr □
Bodega Alonso-Angulo, Arlanza, Spanien
- Grande Courtade, L'Instant 2020, øko (*Sauvignon Blanc, Viognier*) 395 kr □
Famille Fabre, Pays d'Oc
- Mas Jullien 2018 (*Cinsault, Grenache Noir*) 470 kr □
Languedoc, Frankrig

Rødvine:

Tyskland:

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 2019 Pfaffl, Niederösterreich	370 kr
Pinot Noir Eksklusiv 2018 Johann Gisperg, 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 Gisperg 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:

Les Jumeaux 2019 (<i>Gamay</i>) Domaine Monternot, Beaujolais Villages	37,5 cl	190 kr
Les Jumeaux 2019 (<i>Gamay</i>) Domaine Monternot, Beaujolais Villages		360 kr
Fleurie 2018, Cuvée des Vieux Granits (<i>Gamay</i>) Chateau du Chatelard		550 kr
Morgon 2018 (<i>Gamay</i>) M. Lapierre		590 kr

☐ Bourgogne Pinot Noir 2018 Les Tilleuls, Albert Ponnelle	610 kr ☐
☐ Bourgogne Pinot Noir 2017, øko Giboulot	650 kr ☐
Marsannay 2018 (<i>Pinot Noir</i>) Chanson	685 kr
☐ Bourgogne 2015, Cuvée de Pressonier 2015 (<i>Pinot Noir</i>) Domaine Joseph Roty	715 kr ☐
Beaune Bastion 2016, premier cru (<i>Pinot Noir</i>) Chanson	770 kr
☐ Beaune Bastion 2013, premier cru (<i>Pinot Noir</i>) Chanson	770 kr ☐
Gevrey-Chambertin 2018 (<i>Pinot Noir</i>) Chanson	770 kr
Gevrey-Chambertin 2020 (<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>	
Chateau La Cabanne 2016 (<i>Merlot, Cabernet Franc</i>) Pomerol	850 kr
☐ Château Cantemerle 2012 (<i>Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>) Haut-Mèdoc	950 kr ☐
☐ Château Vieux Sarpe 2007 (<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>) Saint Emilion Grand Cru	1200 kr ☐
<i>Det sydlige Frankrig:</i>	
Château Fabre Gasparets 2017 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan</i>) Corbieres	490 kr
☐ Gibraltar 2015 (<i>Syrah, Carignan</i>) Vin de France, Jean-Philippe Padie, Calce	520 kr ☐

<p>☐ Gibraltar 2017 (<i>Syrah, Carignan</i>) Vin de France, Jean-Philippe Padie, Calce</p>	520 kr ☐
<p>☐ Château Fabre Gasparets 2017, øko (<i>Syrah, Carignan, Mourvedre</i>) Lieu dit 'La Serre', Famille Fabre, Corbières-Boutenac</p>	600 kr ☐
<p>☐ Mas Jullien 2016, Autour de Jonquières (<i>Mourvedre, Carignan, Syrah</i>) Terrasses du Larzac, Languedoc</p>	670 kr ☐
<p>Chateau de Pibarnon 2013 (<i>Mourvedre, Grenache</i>) Bandol</p>	820 kr
<p>☐ Châteauneuf-du-Pape 2016 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine de Pignan</p>	670 kr ☐
<p>☐ Châteauneuf-du-Pape 2010 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre, Cinsault</i>) Domaine Pierre Usseglio & Fils</p>	915 kr ☐
<p>☐ Châteauneuf-du-Pape 2005 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine Charvin</p>	1045 kr ☐
<p>☐ Châteauneuf-du-Pape 2005 (<i>Grenache, Mourvedre, Syrah</i>) Le Vieux Donjon, Michel Lucien</p>	1045 kr ☐
<p>☐ Châteauneuf-du-Pape 2007 (<i>Grenache, Mourvedre, Syrah</i>) Le Vieux Donjon, Michel Lucien</p>	1045 kr ☐
<p>☐ Châteauneuf-du-Pape 2010, non-filtré (<i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>) Clos Saint Jean</p>	1200 kr ☐
<p>☐ Châteauneuf-du-Pape 2006, Cuvée Réservee (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine du Pegau, Paul Ferraud et Fille</p>	1550 kr ☐
<p>☐ Châteauneuf-du-Pape 2005, Cuvée Réservee (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine du Pegau, Paul Ferraud et Fille</p>	1600 kr ☐
<p>☐ Hermitage 2012 (<i>Syrah</i>) Arena Mica, Jeanine Boutin</p>	810 kr ☐
<p>☐ Côte Rôtie 2015 (<i>Viognier, Syrah</i>) Domaine Gallet</p>	820 kr ☐
<p>☐ Côte Rotie, Bonnevaux 2011 (<i>Syrah</i>) J. Boutin, Stéphane Vedeau</p>	920 kr ☐
<p>☐ Côte Rôtie 2010 (<i>Syrah</i>) Domaine Gallet</p>	1000 kr ☐
<p>☐ Château Fabre Gasparets 2015, Magnumflaske (<i>Carignan, Syrah, Mourvedre</i>) Corbieres-Boutenac</p>	950 kr ☐

☐ Château Fabre Gasparets 2017, **Magnumflaske** (*Carignan, Syrah, Mourvedre*) 950 kr ☐
Corbieres-Boutenac

☐ Château Fabre Gasparets 2015, **Dobbeltmagnumflaske** (*Carignan, Syrah, Mourvedre*) 2000 kr ☐
Corbieres-Boutenac

☐ Château Fabre Gasparets 2017, **Dobbeltmagnumflaske** (*Carignan, Syrah, Mourvedre*) 1800 kr ☐
Corbieres-Boutenac

Slovenien:

Pinot Noir 2016 670 kr
Sutor, Vipavska Dolina

Spanien:

☐ Zarzuela Joven 2016 (*Tempranillo*), økologisk 470 kr ☐
Ribera del Duero

El Lagar de Isilla, Crianza 2015 (*Tempranillo, Cabernet, Merlot*) 495 kr
Ribeira del Duero

☐ El Lagar de Isilla, Vendimia Seleccionada 2014 (*Tempranillo*) 580 kr ☐
Ribeira del Duero

☐ El Lagar de Isilla, Gestación, viñas viejas 2015 (*Tempranillo*) 650 kr ☐
Edición Limitada, Ribera del Duero

☐ Propiedad 2005 (*Grenache*) 800 kr ☐
Palacios/Remondo, Rioja

Italien:

☐ Primitivo di Manduria 2014 440 kr ☐
Jorche, Antica Masseria

☐ Valpolicella Ripasso, Classico superiore 2014 (*Corvina, Corvinonne, Rondinella*) 480 kr ☐
Campo Reale di Mario Lavarini

☐ Valpolicella Ripasso, Classico Superiore 2013 (*Corvina, Corvinonne, Rondinella*) 500 kr ☐
La Traversagna, Monte Faustino

☐ Chianti Classico 2016, øko (*Sangiovese*) 525 kr ☐
I Fabbri, Toscana

☐ Barbera d'Asti 2012 600 kr ☐
Damilano

☐ Rina Etna Rosso 2017 (*Nerello, Mascalese, Nerello Cappucino*) 655 kr ☐
Girolamo Russo, Sicilien

☐ Brunello di Montalcino 2015 (<i>Sangiovese</i>) Sasso di Sole, Montalcino	700 kr ☐
☐ Pinot Nero 2010 Bressan	705 kr ☐
Barbera d'Alba 2018 (<i>Barbera</i>) Stra	500 kr
☐ Barolo Liste 2012 (<i>Nebbiolo</i>) Damilano	950 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 ☐
Portugal:	
Vadio 2016 (<i>Baga</i>) Vadio, Bairrada d.o.c	450 kr
☐ Bastardo 2018 (<i>Bastardo</i>) Conceito, Douro	680 kr ☐
☐ Quinta dos Roques 2016 (<i>Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro, Roriz, Rufete, Tinti Cão</i>) Reserva, Dão	700 kr ☐
New Zealand:	
☐ Pinot Noir 2016 Hunters, Marlborough	475 kr ☐
Australien:	
☐ Miamba Shiraz 2016 Grant Burge, Barossa	460 kr ☐
☐ Fillsell Old Vine Shiraz 2014 Grant Burge, Barossa	690 kr ☐
Sydamerika:	
☐ Viejas Tinajas, Cinsault 2014 De Martino, Chile	670 kr ☐
☐ Cabernet Sauvignon, Reserva de Familia 2013 Sottano, Mendoza, Argentina	590 kr ☐

Søde vine:

Portvin og Madeira:

Miguels Tawny 10 years aged port, bottled in 2017		550 kr
□ Blandys Madeira Ten years old, Sercial, Estd 1811	37,5 cl	585 kr □
□ Quinta de Roriz 2007 Vintage port, Bottled 2009		785 kr □
□ Quinta de Roriz 2003 Vintage port, Bottled 2005		900 kr □

Andre søde vine:

□ Spätlese Cuvée 2017 Kracher, Burgenland, Østrig		395 kr □
Pommeau de Normandie Æblelikør, Christian Drouin, Frankrig		460 kr
Domaine Gardies 2018, Flor, Økologisk Muscat de Rivesaltes, Frankrig		475 kr
Dienheimer Paterhof Bacchus Beerenauslese 1994 Carl Koch, Rheinhessen, Tyskland		490 kr
Pineau des Charentes, Økologisk Breuil de Segonzac, Frankrig		510 kr
□ Mas Amiel Vintage 2014 Maury, Frankrig		620 kr □
Oppenheimer Sackträger Riesling Beerenauslese 1999 Carl Koch, Rheinhessen, Tyskland		650 kr
□ Noe, 30 años, Pedro Ximénez Gonzales Byass, Jerez	37,5 cl	650 kr □
□ San Emilio Px, sherry (mørk, rosinagtig og meget sød) Emilio Lustau, Jerez, Spanien		665 kr □
□ Château Piada 2013 (<i>Sémillon</i>) Sauternes		700 kr □

□ Riesling Eiswein 2007 Dr.Hermann, Erdener Herrenberg, Mosel, Tyskland	37,5 cl	720 kr □
□ Riesling Eiswein 2008 Dr.Hermann, Erdener Herrenberg, Mosel, Tyskland	37,5 cl	720 kr □
Mas Amiel cuvée, 10 ans d'age Maury, Frankrig		740 kr
□ Gewurztraminer 2011, Vendanges Tardives, Grand Cru, økologisk Clos Saint Landelin, Domaine Muré, Rouffach		750 kr □

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

Vintage 2018 Ståltank (til blå og rødkits oste)		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 2013 (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