



HOTEL OPUS HORSENS



VINKORT



VINE

APERITIFS

DRY MARTINI COCKTAIL KR. 75,-
: Gin og Martini

KIR KR. 60,-
: Hvidvin og Crème de Cassis

KIR ROYAL KR. 80,-
: Champagne og Crème de Cassis

CREMANT D'ALSACE KR. 60,-
: Domaine Claude et Christophe Bléger - hotellets egen import. Blød med en meget fin fylde.

MOUSSERENDE VINE & CHAMPAGNE

CHAMPAGNE I. CRU BRUT RESERVE,
BENARD-PITTOIS KR. 545,-
: Blanding af Pinot Noir og Chardonnay. Ekspressiv duft af brød, æbler og gule stenfrugter. Fine bobler og en fyldig men elegant smag.

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT,
BENARD-PITTOIS KR. 595,-
: Klassisk blend af Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier. Fyldig og kompleks med en frisk duft af røde bær og rød grape.

CREMANT D'ALSACE KR. 360,-
: Domaine Claude et Christophe Bléger - hotellets egen import. Blød med en meget fin fylde.

HVIDVINE

FRANKRIG

HUSETS HVIDVIN

	Glas	½ fl.	1 fl.
DOMAINE DE BAZIN CÔTES DE GASCogne	72,-	160,-	285,-

: En frisk og indbydende hvidvin med en livlig og meget aromatisk duft og smag.

FRANKRIG

MUSCADET DE 325,-

SÈVRE ET MAINE SUR LIE 2015,
CLOS DE LA CARIZIÈRE

: Ren, mineralsk vin med elegante noter af citron, pære og hvide blomster samt lidt toastede noter fra lagringen på gærrester.

POUILLY FUME 350,-

CALCITE, FRANCIS BLANCHET

: Sauvignon Blanc fra kalkholdige marker i Loire. Ekspressiv vin med aromaer af citrus, stikkelsbær, hyldeblomst og antydning af passionsfrugt. Frisk og sprød.

CHABLIS I. CRU 545,-

MONTEE DE TONNERE, LOUIS MICHEL

: Chardonnay fra Chablis bedste 1. cru mark. Citron, grønne æbler og hvide blomster. Smagen er utrolig præcis med høj syre balanceret af vinens intense mineralitet. Komplex og med lang eftersmag.



VINE

HVIDVINE

Glas ½ fl. 1 fl.

FRANKRIG

MEURSAULT 2013, 1345,-
CHATEAU DE PULIGNY-MONTRACHET

: Stor intensitet og meget elegant, frisk duft med elementer af gul blomme, pære, æble og citron. Præcis, mineralsk og meget lang smag.

RIESLING GRAND CRU 590,-
SOMMERBERG JV 2014, ALBERT BOXLER

: Utrolig intens duft af lime, fersken og lilje. Smagen er præcis med høj syre og god mineralitet balanceret af en flot frugt og smagsintensitet.

GEWURZTRAMINER 545,-
RESERVE 2013, ALBERT BOXLER

: Fra en af Alsaces bedste producenter. Sødme fuld og parfumeret, men med en god og balancerende syre.

Jean Boxler valgte i 2013 at lave kun denne Gewurztraminer, så alt Grand Cru-frugten er kommet med her med et flot resultat til følge.

TYSKLAND

SILVANER I. LAGE 450,-
ESCHERNDORFER LUMP, RAINER SAUER

: Ren og klart udtryk af æble, pære og en snert af ananas. Intens og ren med frisk syre og endeløs mineralitet i eftersmag.

HVIDVINE

Glas ½ fl. 1 fl.

ØSTRIG

GRÜNER VELTLINER 590,-
TRADITION 2014, SCHLOSS GOBELSBURG

: Tradition er inspireret af munkenes traditionelle måde at lave vin på. Det er en let oxidativ stil med komplekse aromaer og smag.

Stilen er modsætningen til den moderne reduktive metode, hvor man gør alt for at undgå unødigt iltadgang til vinen for at bevare det rene udtryk af frugten.

CHILE

CHARDONNAY 325,-
LOCURA I, CLOS DES FOUS

: Chardonnay fra Chiles højest beliggende vinmarker. Duft af citron, fersken og pære. Elegant smørfedme, mineralitet og en vedholdende eftersmag.

Clos des Fous er et resultat af fire venners vision om noget helt nyt fra Chile. I spidsen står Pedro Parra - chilensk vins mest indflydelsesrige person.



VINE

RØDVINE

FRANKRIG

HUSETS RØDVIN

	Glas	½ fl.	1 fl.
FIER COMTE RÉSERVE	72,-	160,-	285,-

MONT BAUDILE, LANGUEDOC
: En vin med fine noter af hvid peber, urter og lakrids.
God fylde og fin balance mellem frugt og syre.

FRANKRIG

GEVREY CHAMBERTIN 795,-

VIEILLE VIGNES 2014, ROSSIGNOL-TRAPET

Gevrey's maskuline struktur og en saftig, elegant frugt.
Letkrydret med aromaer af røde bær.

GEVREY-CHAMBERTIN 1995,-

I. CRU CHAMPEAUX 2011, OLIVIER BERNSTEIN

: Meget fyldig og intens vin med klare noter af mørke kirsebær og blåbær med en cremet fadnote, der dog ikke overdøver friskheden og frugtigheden i vinen.
Stor vin!

BOURGOGNE 495,-

COTES DE NUITS VILLAGES, PATRICE RION

: Elegant Pinot Noir med duft af friske røde bær, kirsebær, skovjordbær og muld. Saftig frugtdrevet smag.

FLEURIE CLOS VERNAY 2015 795,-

DOMAINE LAFARGE-VIAL

: Feminin og elegant Beaujolais fra kult-producent.
Masser af kirsebær, granatæble og mineralitet.
En stor oplevelse.

RØDVINE

FRANKRIG

	Glas	½ fl.	1 fl.
GIGONDAS LIEUX DITS			445,-

SANTA DUC

: Fremragende Gigondas fra gamle vinstokke.
Hindbær, blomme og klassiske Rhônekrydderier.
Bløde tanniner og en lang eftersmag.

CHATEAU MONGRAVEY 2015 690,-
MARGAUX

: Klassisk Bordeaux på Cabernet Sauvignon, Merlot og Cabernet Franc. Dyb duft med noter af liljer, solbær og toast. Blød og fyldig.

ITALIEN

CHIANTI CLASSICO 495,-

RISERVA 2014, CASTELLO DI MONSANTO

: Fyldig moden frugt og klassiske Sangiovese tanniner i den lange smag. Textbook Chianti!

VALPOLICELLA CLASSICO 300,-
SUPERIORE RIPASSO, BEGALI

: Frisk kirsebærfrugt og det fløjlsbløde rosinpræg, man får fra Amarone, som gør en Ripasso til noget særligt.

AMARONE 990,-

DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

MONTE CA'BIANCA 2012, BEGALI

: Topvinen fra Begali. Imponerende duft af modne mørke bær, chokolade og varme krydderier. Fyldig og elegant på sammen tid. Vedholdende eftersmag.



VINE

RØDVINE ITALIEN

Glas ½ fl. 1 fl.

BARBERA D'ALBA 495,-
LUCIANO SANDRONE

: Frugtig næse med brombær, mørke kirsebær og lidt vanille fra fadet. Tæt frugtdrevet smag med liflig syre og en fast finish.

BAROLO LE VIGNE 2013 1695,-
LUCIANO SANDRONE

: Den mest komplekse af Sandrones Baroloer: Dyb mørk næse med næsten sort frugt, viol, tjære og en anelse fad. Fast, struktureret og meget ung smag med dyb mørk frugt og markante Barolo tanniner og en lang mineralisk finish.

ETNA ROSSO VIGO 2013 630,-
FATTORIE ROMEO DEL CASTELLO

: Nerello Mascalese høstet fra op mod 100 år gamle vinstokke fra nordsiden af Etna. Kompleks og æterisk med floralitet, varme krydderier, rød frugt og mineralitet.

SPANIEN

MENCIA DE ESPANILLO 2013 450,-
BODEGAS MENGOKA

: Topvin fra Mengoba lavet på den lokale drue Mencía. Duft og smag af solbær, solbærblad, sorte kirsebær, hindbær, violer og røg. Stor vin med en kompleks struktur.

RØDVINE USA

Glas ½ fl. 1 fl.

OPUS ONE 6.000,-
NAPA VALLEY, CALIFORNIEN

: Opus One er et partnerskab mellem Robert Mondavi, den berømte Napa Valley vinemaker, og baron Philippe de Rothschild, indehavere af Château Mouton Rothschild i Bordeaux, Frankrig. I 1970, Baron Philip og Robert Mondavi annoncerede deres samarbejde i Californien. For disse unikke vinmarker i Napa Valley, valgte de et latinsk navn for sin lette anerkendelse på begge sprog. Opus One udsprang af en kombineret passion, og det blev indledt med den første høst i 1979.

Vinen er lavet på Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec og Petit Merlot. Robert Mondavi er kendt for at producere fremragende vine. Opus One, er en ekstraordinær Bordeaux-stil vin.

CHILE

MALBECTO CAO 2013 730,-
CLOS DE FOUS

: Malbec fra granitholdig mark plantet i 1914. Sydamerikansk frugtintensitet med europæisk mineralitet og balance.

NEW ZEALAND

PINOT NOIR BLOCK 14 445,-
DOCTORS CREEK, SAINT CLAIR

: Elegant og aromatisk med masser af saftige modne kirsebær, violer, og rød blomme.



VINE

SHERRY

Glas 1 fl.

SPANIEN

LUSTAU ESCUADRILLA 50,- 450,-
AMONTILLADO, JEREZ
EMILIO LUSTAU S.A.

: Klar strågylden farve. Duften har nuancer af sprøde æbler og mokka tilsat et strejf af figen. Smagen er middelkraftig, lækker frugtig med toner af nødder og frugt. Amontillado betegnes ofte som den gyldne middelvej, da den kombinerer Oloroso'ens fylde med Fino'ens friskhed.

LUSTAU SAN EMILIO PEDRO 55,- 475,-
XIMENEZ, JEREZ EMILIO LUSTAU S.A.

: Næsten sort farve. Indbydende duft af søde rosiner og svesker. Smagen er fed, cremet, superkoncentreret og meget sød.

MADEIRA

Glas 1 fl.

PORTUGAL

BLANDY'S 15 YEARS OLD 115,- 825,-

: Sød vin med karakteristisk frisk syre. Den lange fadlagring giver den en lækker, kraftig, mørk, brændt karakter. friskhed.

PORTVINE

Glas 1 fl.

PORTUGAL

WHITE PORT - SECCO / DRY 295,-
QUINTA DO INFANTADO

: Halv tør og velmagende hvid portvin med fin friskhed. Lavet på Gouveio, Rabigato, Viosinho and Moscatel Galego. Meget velbalanceret.

RUBY PORT 295,-
QUINTA DO INFANTADO

: Lavet på Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca fra A-klassificerede marker. Smager som en lille vintageport med god syre, tannin og ren kirsebærfrugt. Meget velbalanceret portvin.

COLHEITA PORT 2007 695,-
QUINTA DO INFANTADO

: Colheita er dybest set en Tawny Port fra en enkelt årgang. Årgangen skal være godkendt af portvinsinstituttet og vinen skal lagre på fad i mindst 7 år. Hos Quinta do Infantado lagrer de deres Colheitaer 10 på 700 liters fade, der er mere end 100 år gamle.

Hos Quinta do Infantado gæres vinene lidt længere inden forstærkning, hvilket giver et lavere sukkerindhold og en mere vinøs stil.





HOTEL OPUS HORSENS

★★★★

EGEBJERGVEJ 1 | 8700 HORSENS | INFO@HOTELOPUSHORSENS.DK | HOTELOPHUSHORSENS.DK