

VINE

APERITIFS

DRY MARTINI COCKTAIL

: Gin og Martini

KIR

: Hvidvin og Crème de Cassis

KIR ROYAL

: Champagne og Crème de Cassis

CRÉMANT D'ALSACE

: Domaine Claude et Christophe Bléger - hotellets egen import. Blød med en meget fin fylde.

MOUSSERENDE VINE & CHAMPAGNE

CHAMPAGNE I. CRU BRUT RESERVE,
BENARD-PITOIS

: 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-PITOIS

: Klassisk blend af Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier. Fyldig og kompleks med en frisk duft af røde bær og rød grape.

CRÉMANT D'ALSACE

: Domaine Claude et Christophe Bléger - hotellets egen import. Blød med en meget fin fylde.

Glas

75,-

60,-

80,-

75,-

1 fl.

645,-

695,-

460,-

HVIDVINE

FRANKRIG

HUSETS HVIDVIN

DOMAINE DE BAZIN

CÔTES DE GASCOGNE

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

Glas

½ fl.

1 fl.

72,-

160,-

285,-

FRANKRIG

BOURGOGNE BLANC 2018

PAUL PERNOT

: Chardonnay fra marker beliggende i Puligny-Montrachet på grænsen til Meursault. Klassisk Bourgogne med noter af citrus og let røg fra fadlagring. Fyldig og velbalanceret smag med elementer af citrus, fersken, acacie og mineralitet.

POUILLY FUMÉ

CALCITÉ 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

MONTÉE DE TONNERE, LOUIS MICHEL

: Chardonnay fra Chablis bedste I. 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.

425,-

425,-

545,-



HOTEL OPUS HORSENS

VINE

HVIDVINE

Glas ½ fl. 1 fl.

FRANKRIG

MEURSAULT 1. CRU PORUZOT 2015 1395,-
CHÂTEAU DE PULIGNY

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

RIESLING 525,-
ALBERT BOXLER

: Druerne til Boxlers basisriesling kommer fra et fladt plateau ovenfor den del af Sommerberg-marken. Ren og floral næse med noter af citrus og fersken. Mineralsk og præcis i smagen med en lang eftersmag.

GEWÜRZTRAMINER 575,-
RESERVE 2018, ALBERT BOXLER

: Fra en af Alsaces bedste producenter. Indsmigrende parfumeret duft med indslag af roser, krydderier og tropisk frugt. Fyldig smag med medium sødme og indslag af appelsin, appelsinskal, litchi, vanilje og kanel.

PINOT GRIS KATZ 375,-
CLÉMENT KLUR

: Klassisk, fyldig og letrøget Pinot Gris-duft med elementer af honning, melon og abrikos. Fyldig og rund med forfriskende syre og lang eftersmag.

VAND

MED OG UDEN BRUS

20,-

: Ad libitum per person.

HVIDVINE

Glas ½ fl. 1 fl.

ØSTRIG

GRÜNER VELTLINER 72,- 285,-
DOMÆNE GOBELSBURG

: Herlig friskhed med en duft af mandler, hvid peber og hvide blomster. Flot intensitet - fremragende madvin.

TYSKLAND

PAS DE DEUX WEISS 375,-
MATTHIAS GAUL

: Lavet på en blanding af Chardonnay og Pinot Blanc. Flot intensitet i duften med aromaer af rød grape, honningmelon og letristede noter fra fadlagringen. Tør med fin fylde og frugtighed. Frisk syre og lang eftersmag.

ROSÉVINE

FRANKRIG

BANDOL ROSÉ 2018 375,-
CHÂTEAU CANADEL

: Seriøs rosé i fyldig stil med masser af mineralitet. Noter af fersken, hindbær og melon. Utrolig lang eftersmag. Tidligere kåret til verdens bedste!

ØSTRIG

ROSÉ 72,- 160,- 285,-
DOMÆNE GOBELSBURG

: Frisk og charmerende rosé med en ren duft af hindbær og røde kirsebær med lette noter af timian.



HOTEL OPUS HORSENS

VINE

RØDVINE	Glas	½ fl.	1 fl.
FRANKRIG			
HUSETS RØDVIN			
MOINES DE MONTAGNE	72,-	160,-	285,-
SANTA DUC, RHÔNE			
: Dejlig duft med fine noter af mørke modne bær og friske krydderurter. Behagelig fylde, fin balance mellem frugt og syre og en god letkrydret finish.			

FRANKRIG

GEVREY CHAMBERTIN 795,-
VIEILLES VIGNES 2016, 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 samt en cremet fadnote, der dog ikke overdøver friskheden og frugtigheden i vinen. Stor vin!

BOURGOGNE 495,-
CÔTES DE NUITS VILLAGES, PATRICE RION
: Elegant Pinot Noir med duft af friske røde bær, kirsebær, skovjordbær og muld. Saftig frugtdrevet smag.

FLEURIE CLOSVERNAY 2017 795,-
DOMAINE LAFARGE-VIAL
: Feminin og elegant Beaujolais fra kult-producent. Masser af kirsebær, granatæble og mineralitet. En stor oplevelse.

RØDVINE	Glas	½ fl.	1 fl.
----------------	------	-------	-------

FRANKRIG

GIGONDAS LIEUX DITS 445,-
SANTA DUC
: Fremragende Gigondas fra gamle vinstokke. Hindbær, blomme og klassiske Rhônekrydderier. Bløde tanniner og en lang eftersmag.

CHÂTEAU 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 2016, CASTELLO DI MONSANTO
: Fyldig moden frugt og klassiske Sangiovese tanniner i den lange smag. Textbook Chianti!

VALPOLICELLA CLASSICO 395,-
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 2013, 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. l 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 2014 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 mineralsk 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 2014 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. l fl.

OPUS ONE 6.000,-
NAPA VALLEY, CALIFORNIEN

: Opus One er et partnerskab mellem den berømte Napa Valley winemaker, Robert Mondavi, og Baron Philippe de Rothschild, ejer af l. Cru Classé-slottet, Château Mouton Rothschild i Bordeaux. I 1970 annoncerede Baron Philippe og Robert Mondavi deresamarbejde i Californien. - udsprunget af en fælles passion. De valgte at give deres unikke vinmarker i Napa Valley et latinsk navn pga. den lette anerkendelse på begge sprog. Første høst og dermed første årgang af Opus One så dagens lys i 1979. Vinen er lavet på Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec og Petit Merlot. Opus One er ganske enkelt en ekstraordinær vin i Bordeaux-stil.

CHILE

MALBEC TOCAO 2014 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

DESSERTVINE

Glas ½ fl. 1 fl.

FRANKRIG

SAUSSIGNAC AUTREFOIS 245,-
COULEURS D'AQUITAINE

: Flot gylden dessertvin i lettere Sauternes-stil med flot botrytis. Intense sødmefulde noter af abrikoser, tørrede frugter og lys honning og en frisk balanceret syre.

ITALIEN

MOSCATO D'ASTI DOCG 72,- 345,-
BRICCO DELLE MERENDE
MARCO CAPRA

: Let mousserende med meget intens duft af fersken, blomster og honning. Fin sødme balanceret af god syre og en cremet mousse.

FOSSO DELLA ROSA 72,- 325,-
BRACHETTO, ALMONDO

: Let mousserende rødvin med fine aromaer af friske jordbær, hindbær og brombær. Sød vin fint balanceret med frisk syre. Ren og herlig bærsmag.



VINE

SHERRY

Glas I 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 middevej, 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 I 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 I fl.

PORTUGAL

WHITE PORT - SECCO / DRY 35,- 295,-
QUINTA DO INFANTADO

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

RUBY PORT 35,- 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 2010 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 syv 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.

