

Camino Alto (D.O. Tierra de Castilla):

TEMPRANILLO JOVEN ECO, ung økologisk bombe af en vin fuld af frugt og smag, meget lille indhold af sulfitter = ingen hovedpine 46,00 kr

TEMPRANILLO ROBLE ECO, økologisk vin med 6 måneder på egefade: frugt, let krydret elegance, 100% tempranillo drue 59,00 kr

PETIT VERDOT ECO, en ny vin fra de fire små brødre Raboso. Druen blev før i tiden meget brugt til at blende de store bordeauxer, men den modner meget sent og er derfor svær at håndtere. Camino Alto har dog har stor held med den – røg og krudtslam i en blid udgave. 5 mdr. på fad. 59,00 kr

CABERNET SAUVIGNON ECO, 2009, et nyt produkt fra Camino Alto, den har 9 mdr. på fransk og amerikansk eg og kan sagtens ligge og blive endnu bedre de næste 3-4 år, men kan også nydes nu - især hvis den åbnes i god tid og skænkes i store glas. 65,00 kr

TEMPRANILLO ECO SELECCIÓN, husets topvin med 9 mdr. 100% Tempranillo. På egefade, en vin med mange nuancer, der går godt til til de bedste kød/vildt retter 67,00 kr

CHARDONAY/SAUVIGNON BLANC, en elegant blanding af to druesorter, der både giver fylde, blomster i næsen og rammer alle smagløgene 49,00 kr

CABERNET SAUVIGNON ROSADO, 2011, unik rosé med sødme, syre, kraftig nok til mad. Farlig afhængighedskabende sommervin af højeste kvalitet. 57,00 kr

Raúl Calvo (D.O. Ribera del Duero):

TEMPRANILLO rosado 2011, fantastisk intens farve, balance, syre, kort sagt et hit til din sommer. Til lette retter eller straight up. 49,00 kr

TEMPRANILLO Joven, 2013, ung smuk vin med kraft og saft, nydes let afkølet alene eller fungerer også pefekt til kold tapas, 49,00 kr

TEMPRANILLO Roble, 2012, har ligget 5 mdr. på amerikanske og franske egefade, en dejlig lille kraftig vin med mange nuancer, der går godt til til de bedste kødretter, 60,00 kr

TEMPRANILLO Crianza, 2011, har ligget 12 mdr. på amerikanske og franske egefade, en lækker vin, der er nabo til Flor de Pingus markerne. Den stimulerer alle smagsløgene, en vin der er skabt til kød. 70,00 kr

TEMPRANILLO Reserva, 2009, har ligget 18 mdr. på amerikanske og franske egefade og derefter 20 mdr. på flaske i kælderen, en fantastisk vin der kommer hele vejen rundt i smagsregisteret, åbnes 5 timer før servering eller dekanteres, 110,00 kr

TEMPRANILLO Selección, 2009, 20 mdr. på fransk eg, en vin med kældermesterens personlige aftryk, det bedste han formår, nuancerne taler for sig selv. Drik den med respekt, 135,00 kr

Verdejo, El Cueto de los Oteros, Raul får lavet denne skønne hvidvin på Verdejo-druen hos en ven i nabo-regionen. Der er blomster, der er fylde og elegance. 60,00 kr

Casa Mariol (D.O. Terra Alta):

Cab. Sauv. Reserva 2005, kraftig reserva med afrundede tanniner fra Terra Alta i Catalonien. Stor kraftig bøf? - så er denne vin sagen	59,00 kr
Syrah Reserva Reserva 2005, Den første Syrah plantet i Catalonien. 40 år gamle vinstokke – en vidunderlig vin	59,00 kr
Merlot Reserva 2005, En ren fransk drue, der trives godt i Terra Alta tæt på Priorat. Lang i smagen, kraftig, nuanceret.	59,00 kr
Cab. Sauv. Crianza 2008, en bombe af en Cabernet Sauvignon	49,00 kr
Merlot Crianza 2008, dejlig kompleks vin hvor man aner vanilje og kakao	49,00 kr
Ull de Llebre/Tempranillo Crianza 2008, fadlageret, krydret.	49,00 kr
Samso/Carinyena Crianza 2008, krydderier og vanilje, 16 mdr. På fad.	49,00 kr
Chardonnay Moscatel Coupage, en elegant mix af 90% chardonnay/10% moscatel	49,00 kr
Joven tinto 2013, ung frisk lækker rødvin	40,00 kr
Garnacha blanc, god syre, balance og struktur, meget rank hvidvin	55,00 kr
C Verdejo, eksperimentalvin, den eneste Verdejo-vin fra Catalonien, eminent	55,00 kr
Cava Brut Nature 18 mdr., tør cava, perfekt til Paella, fantastisk til prisen	60,00 kr
Cava Brut Trepat, Reserva 18-24 mdr. lagringFantastisk enkeltdrue-cava, til fest, paella eller aperitif	90,00kr
Cava Brut Nature, Gran Reserva 48 mdr., Til Foie gras, østers eller dampet fisk	115,00 kr
VERMUT NEGRO: Start en ny livsstil: inviter gode venner til varm lørdagsfrokost. Lad dem samle appetit med et glas eller to af oldemors klassiske catalanske vermut med 140 forskellige krydderurter. Nødder og gode chips passer godt til.	95,00 kr
<u>La bodega de Pinoso (D.O. Alicante) (Øko):</u>	
Torre del Reloj Blanco, dejlig frisk hvidvin med bid lavet på Macabeo-druen	45,00 kr
Torre del Reloj Rosado, kraftig frugtlig rosé på Monastrelldruen, blended med en lille smule Tempranillo og Syrah	45,00 kr
Torre del Reloj Tinto, kraftig ung rødvin på Monstrelldruen, fyldt med bær og en lang eftersmag. Servér den kølig til ost og pastaretter.	45,00 kr
Vermador Blanco, en god hvidvin med et godt mix af Macabeo- og Airendruerne. Gør den til din – det er en økovin	45,00 kr
Vermador Rosado, smagfuld rosé med tilpas syre og struktur til mad – prøv den på en varm sommerdag til en skaldyrspaella i skyggen	45,00 kr
Vermador Tinto, der er saft og kraft i denne økologiske Monastrell-vin	45,00 kr
Vermador Oak, Monastrell og Syrah, lavet på øko-druer fra 45 år gamle vinstokke, 4 måneder på egefade. Prøv den let afkølet til en hjemmelavet paté.	55,00 kr

Pontos 50, præmieret rødvin og varmt anbefalet i Børsen september 2012 efter stor økosmagning på Restaurant Kong Hans. Lavet på oldgamle vinstokke uden fadlagring. En kraftig og dyrbar vin på 14,5% med masser af nuancer	57,00 kr
Pontos Clasic 09, en lækker terroir-vin, der har ligget 9 måneder på nye egefade. Monastrell med en lille smule Merlot og Cabernet Sauvignon. Nyd den til godt kød.	59,00 kr
Pontos 1932, vinmageren fra Pinosos bedste vin, 100% Monastrell fra de ældste vinstokke, håndplukkede druer, nye egefade, karakter, udfordrende, ekspressiv – prøv den.	105,00 kr
Vergel Rosado, rosé med personlighed, lys i farven, en nuanceret vin der skal nydes.	55,00 kr
Vergel Tinto, enestående øko-kombination af Monastrell, Alicante Bousquet og Merlot, ingen fadlagring, men virkelig en elegant, kraftfuld og harmonisk vin.	60,00 kr
Vergel Selección, Barricas, Supervin på ny fransk eg, lavet overvejende på Monastrell, men med lidt Syrah og Merlot til at udvide spektret. Forkæl dig selv og dine.	98,00 kr
La Bodega de Pinoso – Bag-in-Box (samme vine som Vermador og Torre de Rel Reloj på flaske):	
Vermador Blanco 3 liter	125,00 kr
Vermador Rosado 3 liter	125,00 kr
Vermador Tinto 3 liter	125,00 kr
Torre del Reloj Blanco 5 liter	195,00 kr
Torre del Reloj Rosado 5 liter	195,00 kr
Torre del Reloj Tinto 5 liter	195,00 kr
<u>Canals & Canals (D.O. Cava)</u>	
Classic Brut Nature 16 mdr. Meget tør, elegance til en superpris	60,00 kr
Classic Brut Nature 16 mdr. halvtør, elegance til en superpris	60,00 kr
Classic Brut Nature 16 mdr. halvsød, elegance til en superpris	60,00 kr
Reserva Especial Brut, smagfuld, fine bobler, lagret 24 mdr. Smuk farve. Nyd den	77,00 kr
Gran Reserva seleccion numerada, Brut Nature, 2010, lagret 32 mdr. Masser af aroma, lang og tør afslutning. Lige til et fad med kammuslingert	90,00 kr
Marta, Gran Reserva, Brut Nature, 2007, lagret 48-52 mdr. MAGNUM fl. Så bliver det ikke meget bedre, perfekt afstemt cava med druerne Xarello, Macabeu og Perellada. Sæt den op mod en champagne til 500 kr og se hvem der vinder	295,00kr
Rosat Reserva Rosé, Brut Nature, bær, røde frugter, blomster, en cava til en speciel lejlighed	90,00 kr
Marta, Deluxe Gran Reserva, 2008, der er kun lavet 4000 flasker af denne super-cava., der måler sig med det bedste fra Champagne, utrolig mange aromaer	135,00 kr

Marta – ØKO, Brut Reserva 2010, lagret over 2 år på flaske, masser af gode nuancer, nyd den alene eller med en god paella 110,00 kr

Ramon Canals, Gran Reserva , 2007, Brut Nature. Limited Edition, der er kun lavet 5250 flasker. Topvinen alle prøver at efterligne, Stilfuldhed på flaske. Hiv kaviaren frem 140,00 kr

Duran Brut, Gran Reserva 2008, De tre traditionelle druer med en anelse Chardonnay, kendere kalder den Bodegaens bedste cava. 98 point ved blindsmagningen “50 Great Cavas” 135,00 kr

Duran Brut Nature, Gran Reserva 2007, De tre traditionelle druer samt Chardonnay og Pinot Noir, 44 mdr. Lagring. Ganske enkelt en fuldendt cava 135,00 kr

Vinícola Alella – MARFIL (D.O. Alella) Økologisk når det er bedst.

Marfil Blanc Sec, 100% Xarello, en meget aromatisk ung vin, hvor både pærer og æbler hænger ved i smagsløgene. Som aperitif eller til hvid fisk, der savner en partner 68,00 kr

Marfil Blanc Classic, 100% Xarello, en sagnomspunden hvidvin der herskede over det meste af verden for 70 år siden. Honning og æbler i duft og smag. Prøv de til Foie Gras 68,00 kr

Mayla Rosat de Agulla Natural. En perlende Rosé på Xarello og Syrah. Som at drikke jordbær med flødeskum. Går også meget fint til risretter 65,00 kr

Marfil Negre Crianza 2010, Garnacha, Cabernet Sauvignon, og Syrah. Masser af krop og bær. Fylder hele munden og den bliver bare ved og ved. Til rødt kød og vildt. 77,00 kr

Marfil Negre Crianza 2008, MAGNUM – når du vil imponere 169,00 kr

Vallmora 2008, 100% Garnacha som du aldrig har smagt den før; potent, kompleks. 14 mdr. På franske Allier fade, en terroir-vin du skal prøve med en ost, der savner en partner 89,00 kr

Ivori Negre 2008, Garnacha, Cabernet Sauvignon, og Syrah. 14 mdr. på Allier fade. Masser af struktur og mørke skovbær. En unik vin, drik nu eller gem den i kælderen. Hvisk lam til den og proppen flyver af. 119,00 kr

Ivori Blanc 2009, Xarello og Garnacha blanca, 6 mdr. Sur Lies. Denne hvidvin tåler både røget fisk og kød. Forførende og kompleks. Und dig selv den. 109,00

Marfil Sparklig Moscatell, Sweet, Her får du en mousserende attraktion af de større: lavet på traditionel champagnemetode, men på 100% muscatdrue. Mynte, blomster og en soedme, der forfører. Prøv den til desserten eller vær modig med en stærk roquefort-ost. 109,00

Marfil Sparklig Rosé Brut, 100% Garnacha, her får du masser af bær og blomster. Læg et halvt dusin vagtler i gryden og glæd dig. 109,00

Marfil Sparklig White Brut Nature, Xarello og Chardonnay, æbler og blomster – en tør sag, der vil passe godt til et finere pælsebord

Marfil Sparklig Blanc de Noir, 100% rød Garnacha. Parker 87 point – meget lækker 109,00 kr

Marfil likør Dry White, 100% Xarello, en elegant potent likør, der der både ånder nødder og hvid chokolade. Skær et par skiver jamon og se hvad der sker... 210,00 kr

Marfil likør Semi White, 100% Xarello, Kakao og krydderier – prøv den til en stærk ost hvis du tør. Uforlignelig! 175,00 kr

Marfil likør Sweet White, 100% Xarello, Robert Parker 93 point: "a glass of this wine is the best dessert!". Den smager så godt at man svimler af fryd.	210,00 kr
Marfil likør Violeta, 100% rød Garnacha, Robert Parker 93 point: "Color cherry, hard, vinoso and extended". Den tilbyder et enormt smagsregister: figner, blommer og kakao – wow!	175,00 kr
EMPORDALIA, D.O. Empordá . Vindblæste vine af højeste kvalitet	
Verdera Blanc – Macabeu og hvid Garnacha i skøn forening, flot strågul meget frisk vin med en snert af tropiske frugter	45,00 kr
Verdera Rosat – Rød Garnacha og Cariñena, der giver en intens rosé med mange aromaer. Den er velafbalanceret og har rigelig krop. Prøv den til grillede jomfruummerhaler i skyggen.	45,00 kr
Verdera Negre/tinto – dejlig kraftig tør ung rødvin lavet på Garnacha, Cariñena, Merlot og Cabernet Sauvignon. Du bør nyde den let afkølet	45,00 kr
Sinols Blanc - Macabeu og hvid Garnacha fra lavt-ydende vinstokke. Duftmæssigt finder du pære, æble, banan og fersken. En blød hvidvin, der dog har syre nok til at du ikke keder dig. Druerne er manuelt høstet	55,00 kr
Sinols Rosat – Her er der virkelig harmoni mellem rød Garnacha, Cariñena. Man har også tilsat en smule Shiraz, Merlot og Tempranillo. Resultatet er en rosé, der ligner en rød aftensky. Duftmæssigt byder den på strejf af jordbær og kirsebær. Prøv den til kylling en sommeraften.	55,00 kr
Sinols Negre/tinto – meget meget fyldig ung vin på Garnatxa og Carinyena	55,00 kr
Sinols Crianza - 2009, Masser af fylde, basis druerne er rød garnaxta og Cariyena og så lidt Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah for at runde den af. 12 mdr. Fadlagring	69,00 kr
Sinols Coromina, 2008, en speciel sag, en ny dimension, skovbundsaromaer med mineralske toner, malolaktisk gæring og modning på ståltanke med mikro-oxidering	89,00 kr
Sinols Reserva, 2008, Et flydende mørkerødt tegltag som du ikke vil gå glip af, 12 mdr. på franske fade, Garnetxa, Carinyena og Cabernet Sauvignon, toner af kakao, mentol, sorte oliven og lakrids. En koncentreret sag.	115,00 kr
Sinols Antima, 2006, Familiens bombe; Efter et års tid på helt nye franske egefade har denne tunge rødvin ligget og modnet 5 år på flasken. Resultatet er et brag af en vin.	129,00 kr
Sinols Samsó: En rigtig catalansk vin på en rigtig catalansk drue: Samsó. Vinen har god syre og bliver hængende længe i munden. Jordbunden og mineralerne kommer rigtig frem i denne vin. En smule fadlagring runder den af så den er lige til at drikke nu – eller om 4-5 år	79,00 kr
Sinols Moscatell likør: Ren muskatdrue, nyd den til desserten eller en skarp lagret ost. Flydende sødme i en fremragende kvalitet.	110,00 kr
Sinols Garnatxa likør: Her stopper man gæringsprocessen med lidt fin vinsprit. Dette er dit alternativ til portvinen. Fadlagret sød vin, som vil begejstre dig og dine.	110,00 kr
Empordalia Cava Brut – Vingårdens cava, en smule sødme, men vi holder os stadig i den tørre ende. En perfekt apperitif.	85,00 kr
Oli de Pau, Olivenolie – deres helt egen jomfru oliven olie, der skriger efter en salat eller et hjemmebagt brød	60,00

Nye vine hos La Etiqueta

- D.O. Empordá, Oliver Conti, Treyu Blanc 2012, Det er nok første gang du prøver Gewurztrauminer og Macabeu I samme flaske, v resultatet er 100% aroma, både dybde og lidt bid. Der er kun lavet 15.000 flasker af denne vin. 95,00 kr**
- D.O. Empordá, Oliver Conti, Turó Negre 2011, Dette er en rigtig god vin lavet på Garnatxa, Cabernet Sauvignon OG Cabernet Franc, meget kraftig næse. Servér noget velhængt med en kraftig sauce til denne gode vin med et år på fad. 79,00 kr**
- D.O. Empordá, Oliver Conti, Ara, 2010, Her spiller 4 druer sammen og danner en fantastisk rødvin. Det drejer sig om Garnatxa og Cabernet Sauvignon, Merlot OG Cabernet Franc. En koncentreret og meget vedholdende vin. Servér ved 17 grader. 115,00 kr**
- D.O. Empordá, Satirs Negre, 2007, Garnatxa, Cab. Sauv. og Samsó, 6 mdr. På franske Allier fade, hæftig vin for alle pengene. 15% 79,00 kr**
- D.O. Empordá, Celler Arché Pagés, Cartesius 2007, Garnatxa 56%, Cab. Sauv. 30% og Samsó 14%, 10 mdr. På franske Allier fade, 15,5% alkohol. Powervin af højeste karat. 7.500 flasker fremstillet af denne vin. 110,00 kr**
- D.O. Empordá, Celler Arché Pagés, Bonfill, 2008, Garnatxa (62%), Samsó (28%) og Cabernet sauvignon (10%). 15 mdt på nye franske fade. 3.300 flasker fremstillet. Dette er toppen af poppen fra den lille producent Arché Pagés. 195,00 kr**
- Celler Arché Pagés, Satirs Blanc, Macabeu 100%, en hvidvin hvor Spaniens store drue Macabeu kommer fuldt ud til sin ret – og lidt til 75,00 kr**
- D.O. Costers del Segre, Celler Lagravera, Laltre, 2013, fantastisk etiket og skønt indhold, ca. 50/50 af økologiske Monastrell og Garnatxa druer, en blid vin (12%), men med fine nuancer 75,00 kr**
- D.O. Montsant, Clos del Gos, 2013, en meget fin lille Garnatxa baseret rødvin med 4 mdr. på fad. Minder lidt om en Rhonevin, bær, svampe, mineralsk – den har det hele 79,00 kr**
- D.O. Empordá, Mas Llunes, Cercium, 2011, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Samsó og Syrah, 3 mdr. På fransk eg. Den voldsomme nordenvind fra bjergene i området kaldte romerne for Cercium. Druer skal pines en lille smule for at give maksimalt kvalitet. Bedøm selv. 75,00 kr**
- D.O. Penedés, Petit Clos dels Oms, 2011, Merlot og Cabernet Sauvignon. Perfekt frokostvin fra Penedés. 55,00 kr**
- D.O. Penedés, Clos dels Oms, 2010, 9. mdr. På franske og ungarske fade, Tempranillo, Samsó og Merlot. En rødvin fra Penedés af høj kaliber. 95,00 kr**
- D.O. Penedés, Ferré Catasús, Cap de Trons, Negre: Syrah, Cabernet Sauvignon og Merlot – masser af intens frugt med god syre. 79,00 kr**
- D.O. Penedés, Ferré Catasús, Somiatruites Blanc, 2012 – Chenin, Sauvignon Blanc, Xarello og Chardonnay – en perfekt hvidvin til en asiatisk kyllingeret. 75,00 kr**
- D.O. Penedés, Ferré Catasús, Dimoni Vermell (den røde djævel) 2010, 45 % Garnacha, Syrah, Cariñena, Tempranillo, 6 mdr. på fransk eg. 99,00 kr**
- D.O. Penedés, Ferré Catasús, Sonat de L´Ala 2012, Garnacha, Syrah og Merlot. 8 mdr. på fransk eg. Sød og kompleks musik for smagsløgene. 95,00 kr**

- D.O. Penedés, Ferré Catasús, Gall Negre, 90% Merlot og så en smule Cabernet Sauvignon. Er du til stor Merlot, så er dette din vin, 10 mdr. på fransk eg. Flasken alen udstrålt kvalitet og det får du bekræftet når du hiver proppen af. WOW!** 95,00 kr
- D.O. Terra Alta, Altavins, Almodí, 2012, Garnacha "borruda", Syrah, Cariñena, 8 mdr. Smuk lillebror til Tempus** 55,00 kr
- D.O. Terra Alta, Altavins, Tempus 2009, 45 % Garnacha , 35 % Syrah, 20 % Cariñena, 8 mdr. På fransk eg. I kender Voldsom Volvo, Det her er voldsom vin.** 115,00 kr
- D.O. Terra Alta, Altavins, Domus Pensi, Reserva 2008, 45 % Cabernet Sauvignon, 30% Garnacha, 15% Syrah 10% Merlot, 14 mdr. på fransk eg. Der er kun fremstillet 5000 flasker af denne vin. En stor oplevelse i flaskeform** 149,00 kr
- D.O. Terra Alta, Altavins, Llercavonia Blanc, 2013, 100% hvid Garnatxa, Se om du kan ane lidt ananas,mango, æble og abrikos, Denne vin har det hele. 6.000 flasker fremstillet. Svært at finde en bedre hvid Grenache.** 95,00 kr
- D.O. Costers del Segre, Mas Blanch i Joví, Petit Saó, 2010, Tempranillo, Garnatxa, Cabernet sauvignon, 8 mdr. på franske og amerikanske fade. En lille elegant catalaner, der er bekendtskabet værd.** 95,00 kr
- D.O. Costers del Segre, Mas Blanch i Joví, Saó Abrivat, 2009, Tempranillo, Garnatxa, Cabernet sauvignon, 12 mdr. På franske og amerikanske fade. Her er vi gået en tand op i lagringstid og så er der tale om gamle vinstokke. Til den røde bøf.** 125,00 kr
- D.O. Empordá, Cellers Santamaria, Gran Recosind, Crianza 2007, Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon, Tempranillo og Macabeu, 10 mdr på franske fade og 6 mdr. på flaske før den bliver frigivet til salg. Bodegaen har været igang i næsten 150 år. Vinkældrene er bygget I to forskellige perioder, så der er både den gotiske stil samt modernismen som Gaudí er et berømt eksempel på. Klassevin til kun** 75,00 kr
- D.O. Rias Baixas, Bodegas As Laxas, Laxas, Albariño 2012. Så er der serveret stor hvidvin i stor stil. Aristokratisk, rund, god.** 98,00 kr
- D.O. Empordá, Celler Martí Fabra, L'Oratori, 2011, Garnatxa, Cabernet Sauvignon og Cariñena, vinen ligger 12 mdr. I cement-tanke. En smuk symfoni af druetyper, hvor den røde Garnatxa spiller hovedinstrumentet, lidt som i en Rhone vine, men med catalansk karakter, 14,5% alkohol, men dybt integreret i vinen.** 75,00 kr
- D.O. Empordá, Celler Martí Fabra, Flor d'Albera, 2011, 100% muscat- drue. Bodegaen er fra 13-tallet og de laver en sand emblematiske tør hvidvin (Ja, en tør muscat-vin) som er alle pengene værd** 110,00 kr
- D.O. Empordá, La Vinyeta, Llavors, 2011, en heftig håndholdt semi-crianza på Samsó, Merlot, Cab. Sauv. Og Cabernet Franc, lagret 5 mdr. på franske, ungarske og rumenske fade** 95,00 kr
- D.O. Empordá, La Vinyeta, Puntipart, 2011, RIGTIG god Crianza på Cabernet Sauvignon og Samsó, lagret 12 mdr. på franske, ungarske og amerikanske fade. Masser af nuancer og hvert år en helt ny fantastisk etiket.** 115,00 kr
- D.O. Empordá, La Vinyeta, Mig Mig, 2011, 50% Garnatxa og 50% Marselan (en kloning mellem Cab. Sauv. Og Garnatxa, lagret 10 mdr. Fade. En svimlende vin, der kombi-nerer tradition og modernitet. En vin, der giver dig et helt nyt syn på vin.** 155,00 kr

- D.O. Conca de Barberá, La Musa, Negre, 2011, Cabernet Sauvignon/Merlot, meget lille produktion, meget stor vin. Hvis der findes en håndholdt vin, så er det denne 120,00 kr**
- D.O. Conca de Barberá, L'Orni, Chardonnay, 2012, en hvidvin med en fantastisk kaliber, mikrovingård med makrovin 120,00 kr**
- D.O. Empordá, Hugas de Battle, Coma Fredosa, 2009, parcellet Coma Fredos ligger på en bjergskråning hvis man skimmer et topografisk kort. Det er ren rød garnatxa fra højlandet med 12 mdr. fadlagring på fransk eg. Super-elegant – kort sagt 165,00 kr**
- D.O. Empordá, Calonia Blanc, Garnatxa og Macabeu, 2012, ung, frisk og lang i smagen, lige til terrassen (hvis man sidder der om vinteren), men er også værdig til en god grillet fisk 49,00 kr**
- D.O. Empordá, Calonia Rosat, Garnatxa, 2012, perfekt aperitif rosé 49,00 kr**
- D.O. Emporda, Calonia Negre, Garnatxa, Cabernet og Syrah, 2012, rund, blød, god. Distributørens egen husvin. En basker 49,00 kr**
- D.O. Montsant, Vinyes Doménech, Bancal del Bosc, 2011, 3 mikroparceller med Garnatxa, Cabernet, Syrah med 6 mdr. På fransk og amerikansk eg – bang-bang-bang – kom an! 115,00 kr**
- D.O. Empordá, Espelt ViDiví, 2011, Garnatxa/Merlot. Denne lækre vin er resultatet af en kraftig garnatxa på gamle vinstokke, der får følgeskab af den noget blødere fætter Merloten. De ligger 12 måneder på gode fade. Alle pengene værd – og lidt til 99,00 kr**
- D.O. Empordá, Espelt, Garnatxa Jove. Nogen gange skal man tage chancen – prøv at sætte denne søde vine på bordet sammen med et fad med cremede oste. Livet er for kort til ikke at overraske. Lavet på Garnatxa negre og Garnatxa gris 89,00 kr**
- D.O. Rioja, Tierras de Murillo, Crianza 2010, Så er der dømt Rioja – men på den gode måde – ikke for meget fad, men med frugt og stil, grundlagt i 1955 er det Riojas første kooperativ. De har fået et par medaljer og til prisen forstår man det godt. 60,00 kr**
- D.O. Rioja, Glorioso, Crianza 2010, en klassiker fra selve Riojas hjerte: La Guardia, her kommer tempranilloen virkelig frem på bedste vis. 12 mdr. På franske fade har gjort den rigtig blød. 75,00 kr**
- D.O. Rioja, Bodegas Artuke, Pies Negros (første presning sker med fødderne deraf navnet "sorte fødder"), Cosecha 2011, en rigtig håndholdt vin, saftig med en meeeget lang smag. Vinene har ligget 14 mdr. i kælderens før den bliver frigivet. 95,00 kr**
- D.O. Rioja, Bodegas Osoti, Joven 2012, ung økologisk Rioja når det er bedst. Druerne er håndplukket og det er smuk coupage af Tempranillo og Garnacha druer, der ryger i tøndene. Lagret 2 mdr. Lillebror til deres crianza, start nu med denne lille fine vin og arbejd dig opad i systemet 69,00 kr**
- D.O. Rioja, Bodegas Osoti, Crianza 2011, økologisk Rioja når det er bedst. Druerne er håndplukket og det er kun de bedste Tempranillo og Garnacha druer, der ryger i tøndene. Lagret 12 mdr. Bemærk mindre tempranillo og mere Garnache end du er vant til i en Rioja. 90,00 kr**
- D.O. Rioja, Bodegas Osoti, Reserva 2011, Nu stiger safterne - økologisk Rioja, der er helt oppe og ringe. Druerne er håndplukket fra gamle stokke og det er kun de bedste Tempranillo og Garnacha druer, der får lov til at deltage i festen. Lagret 13-14 mdr. på franske fade. Enjoy. 120,00 kr**

D.O. Toro, Herencia Ferre, El Lobo Feroz, 2011, 100% tempranillo, 6 mdr. på franske fade. Vanillie, lakrids og mørke bær. Hemmelig producent. En vin med et meget mørkt smagsbillede. Man laver meget "heavy" vine i Toro og denne er et godt eksempel. Et mørkt og farligt bekendtskab. **120,00 kr**

D.O. Penedés, Oriol Rossell, Roca Plana, Syrah 2012, D.O. Bodegaen laver mest Cava, og har én virkelig god rødvin – denne. 8 mdr. på franske 300-liter tønder. Meget intens på næsen med masser af mørke bær: brombær, solbær og lidt modne blomster – alt sammen på en krydret og mineralsk bund, hvor tobak og sort peber viser sig. En lille smule laktuos, der gør at den også dufter lidt sødt. **105,00 kr**

Celler d'en Guilla, Magenc 2013, D.O. Empordá, Hvid Garnatxa, Macabeo, Rød Garnatxa og Moscatell. Liille smule metalisk, lime og pærer. Volumen i munden. Bodegaens samlede produktion 40.000 flasker. **85,00 kr**

La Montesa, 2011, Crianza, D.O. Rioja, Garnatxa 75%, Tempranillo 20%, Mazuelo 5%, lagring på nye franske fade i 12 mdr. Kirsebær, kydderurter, silkeblød. Den nye generation af Riojaer fra Alvaro Palacio, der også har skabt L'Ermita. Det bliver ikke meget bedre. Fra en af Spanien bedste vinmagere. **110,00 kr**

La Vendimia, Roble, D.O. Rioja, Garnatxa 75%, Tempranillo 20%, Mazuelo 5%, lagring på nye franske fade i 12 mdr. Fra en af Spanien bedste vinmagere. **89,00 kr**

D.O. Priorat, Bodega Pardelasses, DeStrankis, 2012, hæftig økologisk super-Priorat. Meget lille produktion, 80% Garnatxa, 20% Samsó, 9 mdr. på franske fade. Livet er for kort til ikke at prøve denne perle. **120,00 kr**

D.O. Priorat, Bodega Mas Igneus, Barranc dels Closos 2011, endnu økologisk Prioratvin med karakter. Frugt, fad og lakrids, og alt i skønneste harmoni, 3 mdr. på franske fade. **135,00 kr**

D.O. Bierzo, Bodegas Godelia, Godelia Mencía, 2010, 100% Mencía, 40-80 år gamle vinstokke, 12 mdr. på fransk og amerikansk eg (300 liter), kompleks og koncentreret, mineralsk, rigtig god nu – endnu bedre om 7-10 år. **125,00 kr**

Vores nye Vermut; Myrra 50 forskellige krydderurter – et par kølige glas slynges ned før frokost sammen med en skål hjertemuslinger. Salud. **95,00 kr**

