



FRICH'S



Vinkart



# FRICH'S

## Frich's utvalgte viner

### Hvitvin

#### **Frich's Garganega Veneto**

Blekgul på fargen. Duft av eksotiske frukter som ananas og pasjonsfrukt. Frisk og fruktig på smak med en elegant avslutning. En tørr og frisk vin som passer perfekt på terrassen, fisk, skalldyr og salater.

Flaske / Glass

kr 607,- / 155,-

### Rødvin

#### **Frich's Barbera Piemonte**

Mørk rubinrød farge med lilla toner i rand. Kjølig og frisk, uttrykksfull fruktighet av røde bær. Tørr med balansert syrlighet. Middels fylde. God og behagelig finish. Ren, god, anvendelig vin, hverdags Barbera.

Flaske / Glass

kr 607,- / 155,-

## Hvitvin

#### **Pilegrimsvin Hvit**

Pilegrimsvin fra Château Tour de Mirambeau. Klar og skinnende lys gul farge. Intense aromaer fra lyse frukter som mango, pasjonsfrukt og grapefrukt. Ren, frisk stil, med en elegant og rund avslutning.

Flaske 18,7cl

kr 205,-

#### **Castro Regio White**

Lys gul-grønn farge. Frisk og fruktig spansk hvitvin med undertoner av lime og melon. Middels fyldig. Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjon på ståltanker.

Flaske / Glass

kr 527,- / 140,-

#### **Octerra Chardonnay Viognier**

Strågul farge, aroma preget av sitrus, eple, blomst med hint av tropiske frukter. Ren og fruktig på smak med preg av eple, sitrus og tropisk frukt.

Flaske / Glass

kr 597,- / 155,-

#### **Folonari Pinot Grigio Provincia Di Pavia**

kr 647,-

Strågul farge, frisk, fruktig på nesen med duft av honning og bananer. Tørr, frisk på smak med delikat innslag av modne pærer.

#### **875 Meters by El Coto Chardonnay**

Kr 777,-

Chardonnay fra den høyest beliggende vinmarken i Rioja! 875 m.o.h.! Lys sitrongul farge med gullhint. Duft av tropisk frukt kombinert med sitrus og vanilje. Frisk, god syre med lang ettersmak.

#### **Garzón Albariño**

Kr 887,-

Blek gul med grønne refleksjoner, intens i nesen, med fersken og sitrusaromaer. Friskheten og materialiteten midt i ganen er suveren, med bemerkelsesverdig syre og en rund, frisk finish.

#### **Johannishof Riesling Charta Kabinett**

Kr 817,-

Lys, klar strågul. Aromaer av pære, aprikos, hvit blomst, mineral. I munnen er anslaget som i aroma, tydelig rik og kremet, mer fyldig og elegant enn de fleste rieslinger.

## **Langlois-Chateau Sancerre** Kr 987,-

En perfekt balansert Sancerre med en frisk ettersmak og en blek gul farge. Aromatisk med gode sitrus og frukt noter.

Flaske / Glass

## **Domaine De Vauroux Chablis** Kr 1037,-/189,-

Klar lys gul farge. Aromaer av mineral og grønne epler. Frisk, fruktig og kompleks med grapefrukt i slutten.

# Rosévin

## **La Croisade Cinsault Rosé** kr 577,-/155,-

Lys delikat blek rosa farge. Floral og fruktig duft med aromaer av jordbær og bringebær. Frisk og lettdrikkelig. Velbalansert og rund.

Flaske / Glass

# Rødvin

## **Pilegrimsvin Rød** kr 205,-

Klar mørk rød farge. Delikate aromaer fra bringebær, kirsebær og solbær. Elegant og balansert, fin struktur, med myke tanniner, og hint av toast i avslutningen.

Flaske 18,7cl

## **Castro Regio Rosse** kr 527,-/140,-

Balanserte tanniner, men er samtidig kraftig. Anbefalt til kjøtt på grillen, kylling og de fleste øster.

Flaske / Glass

## **Campet Ste. Marie Pinot Noir** kr 609,-/165,-

Lys rød farge med fiolett kant. Duft av mørke bær, noe bringebær og kirsebær, hint av røyk og pepper. Fruktig og elegant smak, velbalansert med myk lang finish.

Flaske / Glass

## **Vidal-Fleury Côtes du Rhône** kr 757,-

Granitrød i fargen. Duft av krydder og røde frukter. Rund og kraftig i smaken. Varm og fyldig vin med lang aromatisk intensitet i avslutningen.

Flaske / Glass

## **Garzón Tannat Reserva** kr 817,-

Rik lilla farge En saftig, fyldig vin med svært friske aromaer som minner om røde og svarte frukter som plommer og bringebær, med en delikat krydret nese. I munnen presenterer den en sterk personlighet med modne tanniner og mineralitet.

## **Castello Vicchiomaggio San Jacobo Chianti Classico** kr 927,-

Dyp rubinrød farge. Fruktig duft med hint av moden kirsebær. Smak med hint også her av kirsebær, myke tanniner og en lang god ettersmak.

Flaske / Glass

## **Museum Reserva** kr 857,-

Dyp rubinrød farge. Komplekse aromaer, rød frukt og ville bær, kryddernellik og anis. I munnen er den rik, myk og velbalansert. Lang avslutning. Ufiltrert. Lagres 22 måneder på nye, franske eikefat og 15 måneder på flaske før salg.

## **Baron de Ley Finca Monasterio** kr 947,-

Intens, dyp rødfarge. Aromaer av mørke frukter, kaffe, kanel og krydder. Sedertre, muskat og mineralske toner. Fyldig og myk i munnen, med en flott balanse mellom frukt og eik. Lang ettersmak.

## **Rivetto Barolo «Serralunga»** kr 1467,-

Tradisjonell Nebbiolofarge. Aromaer av parfyme, modne mørke bær, rosor, lakris. Velbalansert i munnen, fruktig inngang, stor kropp og god fylde, fin rundhet og myke - men definerte tanniner. Lang finish.

# Champagne / Musserende

## Bollinger Special Cuvée

kr 1297,-

Gyllen strågul farge. Duft av moden frukt og krydrede aromaer. Kraftig smak av moden frukt i retning påre og eple samt hint av valnøtter. Vinen har stor modenhet, rundhet, fylde, kompleksitet og meget lang ettersmak.

Flaske 75cl / Flaske 18.7cl

## Teresa Rizzi Prosecco Doc Brut

kr 607,-/177,-

På nese er vinen frisk og fruktig med aroma av moden eple, påre og hvite blomster. På smak gjenspeiler den duften og er tørr og har fin fruktighet og er godt balansert.

## Salasar Cremant De Limoux

Druene håndplukkes fra vinmarker som ligger 300-500 m.o.h. kr 697,-

Druene presses forsiktig og juice gjennomgår en temperatur regulert gjæring på 16 grader. Champagnemetoden og lagres i minimum 16 mnd.

# Dessertvin

## Bastor Lamontage Sauternes

Flaske / Glass  
kr 917,-/125,-

Smørblomstgul farge. Sitrusnoter blandet med aromaer av kandiserte frukter som ananas og kandisert frukt. Delikate smaker av honning, litt bitter appelsin. En harmonisk og rund vin med friske frukter. Druene plukkes for hånd fra vinstokker som er fra 37 til 40 år gamle.

## Freixenet Asto Dogg «Asti Supréme»

Flaske / Glass  
kr 717,-/145,-

Delikat gylden farge. Duft med aromaer av fersken, sitrus og delikate hint av hvite blomster. Smaken er frisk og elegant med en finish som minner om honning og sot frukt.

Tradisjonell Asti spumante.

“

Vin får et hvert måltid til  
å bli en spesiell anledning,  
et hvert bord til å bli mer  
elegant, og hver dag til å bli  
mer sivilisert.

— Andre Simon —