THE KITCHEN

Velkomst

Moillard Crémant de Bourgogne Brut

Frugtig duft af citrus som går igen i den tørre smag med en flotsyre syre.

Vinen er et blend af Chardonnay, Pinot Noir og Aligoté - En god aperitif til at starte aftenen med

Serveres ved 6-8 grader.

Forret

J. Lohr Monterey Chardonnay 2021

Til forretten har jeg valgt denne amerikanske chardonnay. Retten indeholder søde elementer fra de flamberede skaldyr, samt laktiske elementer fra fløden og det vinøse element fra Cognacen.

Vinen er relativt intens i sin smag med moden golden delicious og delikate noter af smør som komplimenterer retten rigtig godt.

Serveres ved 8-10 grader

Mellemret

Feudo Maccari Grillo Olli 2022

Mellemrettens elementer består af både noget syrligt og noget krydret. Rettens tekstur er delikat og cremet. Derfor har jeg valgt denne vin fra Sicilien lavet på Grillo druen.

Vinen komplimenterer retten med dens cremede mundfølelse, flotte citrus og frisk æble noter og eminente mineralitet.

Serveres ved 6-8 grader

Pris: 700kr.
(for alle 6 flasker, købes som samlet pakke)

THE KITCHEN

Hovedret

Bodegas Amaren Rioja Alavesa Selección de Vinedos 2019

Jeg har valgt denne vin på 100% tempranillo til hovedretten. Rettens elementer med protein
Den kraftige glace og svampe, kræver en vin med krop og fylde.

Vinen har noter af mørkebær, lidt røg og fadkrydderier som i en lang eftersmag står eminent til retten. Markerne hvor druerne høstes fra ligger i 700 meters højde. Derfor er der er store temperatur udsving mellem nat og dag, hvilket bevarer frugt og giver flot syre til vinen.

Serveres ved 14-16 grader

Dessert

Niepoort Late Bottled vintage 2017

De bærende elementerne i desserten er chokolade og kaffe og summen af alle de søde elementer. Derfor har jeg valgt denne portvin for at matche samme sødme grad. Vinen har desuden noter af både chokolade og kaffe foruden mørkebær, som alle fungerer rigtig godt med retten

Serveres ved 16-18 grader

Kransekage

Canard-Duchêne Demi-sec

Intet nytår uden champagne. Til kransekagen har jeg valgt denne champagne som er demi sec og dermed med tilsat sukker. Da kransekage er meget sødt, er det naturligvis vigtigt at finde en vin der matcher og balancerer dette med sin intense frugt smag og delikate sødme

Serveres ved 6-8 grader

God fornøjelse og rigtig godt nytår

Daniel Bereta
Sommelier

Pris: 700kr.
(for alle 6 flasker, købes som samlet pakke)