



## Vinlista träkolskrogen 2012

### Vita

#### Husets

**Lurton** 240

*Pinot Gris, Argentina*

*Frisk och fruktig smak, passar till sniglar,  
skadjur och fisk,*

**Abadal** 250

*70% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc och  
10% av den lokala druvan Picapoli.*

*Spanskt, smakrikt vin till fisk och buffé*

**Catena Alamos** 250

*Chardonnay från Argentina. Vår  
Rekommendation till grillad fisk.*

**Au Molin** 260

*Riesling från Alsace i Frankrike  
Passar till sniglarna*

**Heiligenstein** 450

*Riesling från Österrike,  
Passar utmärkt bra till sniglarna*

**Vasse Felix** 290

*Gott sällskapsvin eller passande buffé  
Sauvignon Blanc och Semillon från Australien*





## *Mousserande*

***Terra Organica*** 250

*Prosecco som man kan dricka till  
Afterskin eller närsomhelst, bara för att  
Det är så kul och festligt med bubbel*

## *Champagne*

***Moet Chandon*** 600

*En klassisk champagne som du bjuder på  
till de som du tycker bra om.  
Denna är inte gratis, men följer i övrigt  
Churchills motto, torr och kall.*

## *Röda*

*Antagligen har restaurangen aldrig presenterat ett bättre urval  
av röda viner. Hjärtat i vårt kök är träkolsgrillen och de flesta  
vinerna är valda för att passa just den typen av mat. Argentina  
är det grillade köttets hemland och smakrika vinerna härifrån  
passar därför särskilt väl. Vi har också ett antal mycket  
intressanta och kraftfulla Spanska viner som passar till denna  
typ av mat.*





## Argentina

### Husets

**Gestos** 250

*Ett synnerligen bra husvin,  
100% Shiraz odlat på 1000 m.ö.h. ger vinet  
en stor och komplex smak.*

**Saurus** 300

*Pinot Noir vin från Patagonien. Lik  
De franska vinerna med samma druva passar  
Vinet till fågel och vilt. Ett bra vin till renen*

**Altos reserva** 490

*I Argentina gör man ofta druvrena viner  
på Malbec. Resultatet blir fylliga, smakrika och  
ganska mjuka viner. Ett mycket bra vin som  
fick 92 poäng i Wine Spectators provning, klassat  
som ett Top 100 vin 2005.*

**Catena Zapata** 900

*Restaurangens häftigaste vin. Också detta  
ett rent Malbecvin. Kraft, djup och Argentinska  
muskler, No:1 till den grillade Entrecoten*





## Frankrike

- Guy Mosset** 250  
*Ett typiskt vin från Rhone i södra Frankrike.  
Mycket bär, frukt och smak som överlever grillen*
- Les Chamelles** 250  
*Gjort på 100% Mourvedre, Rhones karaktäristiska  
druva. Väldigt saftigt och mjukt för de som gillar  
den typen av vin. Väldigt gott att dricka som det är.  
Fungerar till Entrecoten och buffé*
- Haut Piquat** 270  
*Vårt enda Bordeaux, smakfullt och riktigt bra vin  
utan den strävhet som annars gör Bordeauxer  
svårtillgängliga*
- Domaine Duseigneur** 400  
*Grenache, syrah och morvedre samsas i en klassisk  
Blandning från Rhone. Mycket smakrikt och elegant  
Väldigt bra val till Entrecoten*
- Domaine De Viux Lazaret** 450  
*Det enda vin som som hängt med alla år i  
restaurangen, vilket talar för sig självt.  
Distriktet är Chateau Neuf De Pape*
- Cornas** 650  
*Ett kultvin från Hermitagedistriktet. Cornasviner  
är alltid gjorda på Syrahdruvan. Passar bäst till renen.*





## Spanien

***Abadal Reserva*** 300

*Spanskt vin gjort på franska druvor, Merlot, Cabernet och Syrah. Ett mycket prisvärt vin till allt vårt kött.*

***Sotorrondero*** 400

*60% syrah och 40% Grenache. Ekologiskt vin i Världsklass. Vinet kommer från trakterna av Madrid. Varma torra somrar ger vinet dess karaktär*

***Perelada 5 Finca Reserva 2006*** 390

*Smakrikt vin som passar utmärkt till vår entrecote.*

***Campo Elesio*** 800

*Fantastiskt bra och mycket smakrikt från området Toro. Man nästan känner kraften från den spanska stridstjuren i denna flaska*

***Civite -99*** 800

*Det är med stolthet vi erbjuder detta mogna, komplexa, eleganta och lite gammeldags vin från Navarra. Fantastiskt bra till fågel och reninnanlår.*

*70% Temranillo och 30 % Merlot*





## *Italien*

***Il Baci*** 370

*Alltid vår första rekommendation till ren.  
Kommer från Piemonte I norra Italien*

***Monteti*** 500

*Fullproppat med smak av mörka bär och frukter  
rån Toscanas kullar. Passar till det grillade köttet  
Och lämnar ingen besviken*

## *Dessertvin*

***Seppelsfield Para 21 - 89*** 800/20 kr/cl

*Ett alldeles unikt gott dessertvin med smak av choklad  
bär och russin. Måste upplevas!*

***Taylors 10 years old*** 10 kr/cl

*Klassiskt portvin sitter aldrig fel*

