

VINKORT



Hotel Limfjorden



MOUSSERENDE

Cava Dibon halvtør Bodegas Pinord, Spanien

Cava Dibon Demi Sec er en cava lavet på "champagne-metoden", dvs. 2. gæringen foregår i flasken, hvilket giver blide bobler og dejlig smag. Lækker duft af blomst og bær, smagen er 30%).

1/1 fl. 450,-. Glas 95,-.



Brut non Vintage Champagne Thiénot, Frankrig

Flot gylden vin med en livlig mousse. Rig og kompleks aroma af pære, gul stenfrugt og fersken. I munden fornemmes friskhed, mineralitet og finesse pakket ind i runde og bløde noter af bagt pære og citrus. Perfekt til aperitif eller drik den til nogle af vestkysten lækre fiskeretter. Druer: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.

1/1 fl. 750,-.



Malvasia Terre da Vino, Italien

Flot kirsebærrød farve. Duften er aromatisk, med noter af roser og røde skovbær. Smagen er liflig aromatisk, frisk med en dejlig sødme som støttes op af de fine perler. Vinen holder kun 6,5% og kan nydes i store slurke. Druer: 100% Malvasia.

1/1 fl. 450,-. Glas 95,-.



Hotel Limfjorden



HVIDVINE

Nespolino Bianco Poderi dal Nespoli, Italien

Poderi dal Nespoli er den vigtigste vingård i distriktet Emilia-Romagna, kun en times kørsel fra distriktets hovedby Bologna. Vinen er lavet på Trebbiano Chardonnay. Den fremstår frisk med aromatisk duft af tropisk frugt, grønne æbler og citrus. Smagen er halvtør og fyldig,

1/1 fl. 375,-. Glas 80,-. Stort glas 120,-.



Riesling 'Since 1648' Weingut Thanisch, Tyskland

Riesling er med rette populær verden over – den klassiske tørre og fantastisk friske hvidvin med de mange frugtaromaer, passer perfekt til såvel smørrebrød som smagfulde fiskeretter.

1/1 fl. 475,-. Glas 90,-.



Chardonnay Indigo Eyes, USA

Har en flot gylden farve. I næsen delikate noter af vanilje, æbler, saftig gul pære og lime. I munden fedmefuld og cremet med god struktur. En berigende og fyldig vin som kalder på dig hvis du er stor fan af kraftig god Chardonnay.

1/1 fl. 495,-.



Pinot Gris Domaine Paul Blanck, Frankrig

Vinen har en klar, gylden farve. Sødme og eksotiske frugter præger den fyldige duft. Smagen er halvtør med fedme og saftig frugt med sødmefulde noter af fersken, æble og honning, og der er en god balance mellem friskheden og den intense frugt.

1/1 fl. 525,-.



Sauvignon Blanc, Stella SOHO Wines, New Zealand

Wow – Sikke et glas Sauvignon blanc! Fantastiske aromaer af citrus, stikkelsbær, tropisk frugt, og en flot balance imellem friskhed og fylde. Glæd dig til denne saftige vin.

1/1 fl. 495,-.



Hotel Limfjorden



HVIDVINE

Chardonnay, Haystack Journey's End, Sydafrika

Charmerende duftnuancer af eksotisk frugt, citrus og melon. Fedmefuld i munden med intens gul frugt, friskhed og en halvtør afslutning. Et dejligt glas til skaldyr, fed fisk og fjerkræ.

1/1 fl. 445,-.



Chablis "Sustainable" Domaine Louis Moreau, Frankrig

WoW - Sådan skal god Chablis smage!
I næsen fornemmes blomstrede aromaer med et strejf af æble og pære. Mundfornemmelsen er rund og delikat. Friskhed og mineralitet præger smagsindtrykket, men vinen har samtidig en vis fyldighed og dybde.

1/1 fl. 545,-.



Hotel Limfjorden



ROSÉVINE

Coreto Rosato DFJ Vinhos, Portugal

I glasset en flot udstråling af den dybrosa mørke farve. Dufter meget aromatisk, med noter af hindbær og jordbær. Smagen er halvtør, meget afrundet, forholdsvis fyldig og særdeles frugtig. En virkelig lækende og flot alsidig rosévin. Druer: Pinot Noir, Touriga Nacional, Tinta Roriz m.fl.

1/1 fl. 375,-. Glas 80,-. Stort glas 125,-.



Filarino Rosé Podere dal Nespoli, Italien

Duften er aromatisk af vilde roser, granatæble og blodappelsin. Afrundet, frisk og frugtig smag af røde kirsebær med et strejf af viol og en delikat mineralsk afslutning. Perfekt alene eller til lettere mad. Druer: 100 % Sangiovese.

1/1 fl. 425,-.



Premium, Cru Classé Chateau Roubine, Frankrig

Farven er sart rosa og tindrende klar. Duften er livlig af blomster, mildt krydderi og røde bær. Smagen er helt frisk med saftige indslag af jordbær, hindbær og melon. Nyd smagen af Provence og denne skønne vin solrige Frankrig.

1/1 fl. 495,-.



Hotel Limfjorden



HOTEL LIMFJORDENS ANBEFALEDE SÆSONVIN

'VINS DESCOMBE' GENERATION 1905

Grenache VdF, Frankrig

Descombe familien startede deres rejse helt tilbage før Første Verdenskrig, og da besad familien allerede jordlodder flere steder i Frankrig, men hovedsagligt omkring Bourgogne. I den omtumlede tid i Europa i mellemkrigstiden og efter Anden Verdenskrig, lykkedes det familien at fastholde og udbygge deres forretninger i Frankrig.

Familien er i dag synonym med den franske sjæl som du møder i Paris, og de er i dag fast leverandør til de små lokale bistroer rundt i de mange gader i Paris – bl.a. i gaden Rue Guisarde i Latinerkvarteret, som altid er et besøg værd – og det var her vi selv stiftede bekendtskab med vinen første gang.

Generation Grenache 1905

Druerne høstes i Languedoc på gamle krogede vinstokke, 1905 er en generøs charmerende Grenache med sødme og varme, men stadig med den "gamle verdens" friskhed og balance.

Skænk vinen i glasset og bliv bekræftet i hvorfor denne drue er en af de mest plantede druesorter i verden – det smager af stor vin.

1/1 fl. 425,-. Gl. 90,-. Stort gl. 140,-.



Generation Chardonnay 1905

Duften er meget åben med noter af citrus, hvide blomster og en afrundet vanilje fra fadet. Smagen er fyldig, tæt og med Chardonnay's karakteristiske brioche. Desuden finder man fedme og fyldig frugt med stor koncentration og lang vedvarende saftig eftersmag.

1/1 fl. 425,-. Gl. 90,-. Stort gl. 140,-.



Hotel Limfjorden



RØDVINE

Nespolino Rosso Podere dal Nespole, Italien

En skøn blanding af Italiens solmodne druer, her er Sangiovese og Merlot plukket på grænsen til Toscana.

Mørk tæt farve. Intens og krydret bærfyldt duft. Saftig, halvtør og frugtrig vin.



1/1 fl. 375,-. Glas 80,-. Stort glas 120,-.

Pasion de Bobal - øko Bodegas Sierra Norte, Spanien

Vinen er lavet på den spændende lokale druesort Bobal, tæt på Valencia. Druestokkene er 30-60 år gamle, hvilket giver udsøgte og intense druer. Fot rubinrød med indtagende duft med noter af orangeskal, hindbær, jordbær og kirsebær. Smagen er frugtrig, med fine nuancer af røde bær, kaffe og chokolade - en kæmpe vinoplevelse.

1/1 fl. 0,-.



Pinot Noir "Indigo Eyes" Fiore Sole, Californien, USA

100 % pinot noir fra de solrige vinstokke på Central Coast i Californien. I glasset svagt mørkerød. Frugtig og let krydret med duft af kirsebær og blåbær og et strejf af eg. I munden elegant og saftig, med behagelige noter af figen og mørke røde bær. Et oplagt glas til terrassen som aperitif eller til de lettere retter.

1/1 fl. 495,-.



Hotel Limfjorden



RØDVINE

Côtes du Rhône Villages ØKO Domaine Chante Bise, Frankrig

En TOP-klasse Rhône vin! Dybrød i glasset – aromaen er intens af kirsebær og hindbær. Vinen har en lækker frugtsødme og -koncentration, men virker stadig let i antrippet. En super saftig og elegant rhônevin.

1/1 fl. 525,-.



Valpolicella Ripasso 'Ma Roat' Tezza Vineyards, Italien

Indbydende duft med nuancer af kirsebær, hindbær, ribs og lakrids. Smagen er meget afrundet og næsten cremet, med en god balance mellem frugt og syre. En elegant Bourgogneagtig Ripasso, lav på alkohol og velegnet til lettere kødretter. Druer: Corvina, corvinone og rondinella.

1/1 fl. 485,-.



Zinfandel, Indigo Eyes, USA

Mørk og krydret sag, som helt bevidst er holdt i en stil, der undgår de jammy og sødladne toner men dermed flot balanceret. I næsen indslag af tranebær, jordbærkompot, blåbær og hindbær samt lidt krydderier. Smagen er fyldig og eftersmagen behagelig saftig og fløjsblød.

1/1 fl. 495,-.



Hotel Limfjorden



DESSERTVINE

Ruby Port Lott 601, reserve, Quinta de LA Rosa, Douro, Portugal

Mørk farve og rig duft af tørret frugt og chokolade. Smagen er sødmefuld, men også lidt til den tørre side. Excellent til både blåskimmelost, desserter med mørk chokolade eller som aperitif. Druer: Touriga nacional, touriga franca, tinta barroca og tinta roriz m.fl.



Glas 65,-. 1/1 fl. 425,-.

10 Years Old Tawny Port Quinta de la Rosa, Portugal

Imponerende duft og smag af sveske, figen, puddersukker og mandel. I glasset er den raffineret og blød med behersket sødme i en lettere oxideret stil. Et flot glas til desserter med nødder, lys chokolade og karamelliseret frugt.



Glas 95,-. 1/1 fl. 715,-.

20 års Tawny, Quinta de la Rosa, Douro, Portugal

Ædle nuancer af tørret frugt, mandler, orange-skal og varme krydderier i duften. Smagen er rig og elegant med fornemt doseret sødme. Et aristokratisk glas, som enten kan nydes alene eller til modne, faste oste og desserter med nødder, lys chokolade og karamelliseret frugt.



Glas 105,-. 1/1 fl. 815,-.

Vittore, Moscatel de Valencia, Spanien

Duften er forførende delikat, med behagelige aromaer af hvide blomster og frugter, med en forfriskende antydning af citrus. Sødmen i vinen er flot velafbalanceret med en subtil og forfriskende frugtsyre. Passer perfekt til is og frugt-desserter eller kraftige blåskimmeloste. Druer: 100 % Muscat de Alexandria.



Glas 65,-. 1/1 fl. 4245,-.



Hotel Limfjorden



AVEC / COGNAC

Selection Peyrat VS

Et blend af forskellige cru lagret i 4 år, Rund men stadig frugtrig cognac med noter af hvide blomster og pære.



Pr. 2 cl. 49,-.

Rare Prestige VSOP

Primært fra Fins Bois distriktet, lagret minimum 7 år. Rund og fyldig med noter af vanilje, blomme og abrikos.



Pr. 2 cl. 65,-.

XO Peyrat

Et blend af minimum 12 år gamle cognac, utrolig nuancerig med noter af orangeskal-chokolade, læder, vanilje og kardemomme.



Pr. 2 cl. 105,-.

Bodega Selectionada X.O

Raffineret avec, skabt til de særlige øjeblikke. Denne premium avec har gennemgået en omhyggelig proces af blanding og raffinering, hvilket resulterer i en rig og afbalanceret smagsprofil med noter af vanilje, karamel og fint udvalgte bourbonfade. Fremstillet i begrænset antal.



Glas 2 cl. 85,-.



Hotel Limfjorden