

Aldershvile Slotspavillon

Vinkort

Aperitifs

Peche Royal	60,-
- Mousserende vin med likør af fersken	
Kir Royal	60,-
- Mousserende vin med likør af solbær	
Kir	50,-
- Hvidvin med likør af solbær	
Slotspavillonen Royal	80,-
- Cremant de Loire med Saft af hyldeblomst & Grand Marnier	

Mousserende & Champagne

2007 Cava Juve y Camps, Brut, Penedès, Spanien	400,-
- 2 1/2 års lagring giver en kompleks & fyldig superb cava	
Cremant de Loire, Ackerman-Laurance, Loire, Frankrig	300,-
- Let mousserende vin med smag af friske druer & fersken	
Ferrari Maximum Brut, DOC Trentino, Italien	500,-
- Elegant & sprød med toner af hasselnød & vanille	
Deutz Brut Classic, Champagne, Frankrig	600,-
- Cremet fylde, finesserig smag - en klassiker fra familiedomænet Deutz	

Hvidvin.

2010 Sauvignon Blanc, Herringbone Hills, Marlborough, New Zealand	350,-
- Elegant & sprød vin med et delikat hint af mynthe & Lime	
2009 Riesling Leon Beyer, Alsace, Frankrig	375,-
- Lang og behagelig smag med krydderier, mint & frugt	
2009 Chablis "Domaine Vaudon, Frankrig	450,-
- Blomster aroma, høj kvalitets håndplukkede & organiske druer	
2009 Sancerre Les Bouffants, Frankrig	400,-
- Livfuld, frugtrig og frisk - tydeligt stikkelsbærpræg	
2010 Pieno Sud, Sicilia Bianco, Sicilien, Italien	275,-
- Let, mild stil med smag af pærer & lyse eksotiske frugter	
2009 Errazuriz Chardonnay, Casablanca Valley, Chile	300,-
- Fyldig fadlagret stil med syltede bær & blomster	

Rosévin

- 2010 Castillo de Jumilla Rosé, Monastrell, Jumilla, Spanien.....** 300,-
- Intense, indsmigrende toner af røde bær & violer

Rødvin

- 2009 Beaujolais Villages, J. Drouhin, Frankrig** 325,-
- Solmoden charmør med rund & imødekommende smag
- 2009 Cotes du Rhone, César, Domaine Roche Audran, Frankrig** 350,-
- Fylدت med nuancer af bær og frugt. Fadlagret i 12 måneder
- 2008 Château Haut la Greniere, Lussac-Saint-Émilion, Frankrig** 375,-
- Tiltrækkende Merlot, middelkraftig med smidig struktur
- 2003 Château le Castlot, Grand Cru, Saint-Émilion, Frankrig** 600,-
- Veludviklet fylde & blødhed, næsten silkeagtig smag
- 2010 Itynera, Negroamaro Salento, Italien.....** 275,-
- Intens duft af søde kirsebær & lakrids. Fyldig, koncentreret med flot balance
- 2005 Barolo, Marchesi di Barolo, Italien.....** 500,-
- Italienerne døbte den ”Kongernes Vin” for over 100 år siden.
Ypperlig klassisk topvin i Grand Cru klasse fra Italiens ypperste vindistrikt.
Grevinde og ejerinde af Marchesi di Barolo gæstede Aldershvile Slotspavillon den 20. Januar 2009. Hendes besøg resulterede i en personlig aftale om levering af hendes vin til særdeles fordelagtig pris som hermed sendes videre til Dem & Deres gæster.
- 2009 Chianti Castiglioni, Marchesi di Frescobaldi, Italien.....** 350,-
- Blød klassiker med elegant aroma & afrundet eftersmag
- 2008 Errazuriz Cabernet Sauvignon, Aconcagua Valley, Chile** 325,-
- Tydelig solbær, mynte, herlige modne bær & mocca
- 2008 Haselgrove, Shiraz, South Australia, Australien.....** 300,-
- Peber, tørrede krydderier - dog frugtig & moden

Dessertvin

- Zagara, Moscato d’Asti, Marchesi di Barolo, Italien** 350,-
- ”slik for voksne”, aromatisk, druesmagende & perlende frisk
- 2009 Rooiberg Blanc Sweet, Cape, Sydafrika** 300,-
- Elegant & kompleks naturlig sød med et let strejf af muscat
- 1999 Château Doisy-Vedrines, 2 Cru Classé, Sauternes, Frankrig** 600,-
- Abrikos, safran, honningfedme & vanille, dog forfriskende frugtsyre
- 2003 LBV Port, Hutcheson’s, Douro, Portugal** 400,-
- Mørke bær, tobak og sød lakrids, drikkemoden & fyldig