

# *La Viva*

— café & restaurant —

— VINKORT —

Friske

# HVIDVINE

---

## **SERAI BIANCO, LE MORETTE**

Perfekt ledsager til fiskeretter eller blot som aperitif.

Pr. glas 65,- / Pr. fl. 229,-

---

## **GINESIA, MINICUCCI ØKO**

Velegnet til alt godt fra havet, svampe og lyst kød.

Pr. glas 59,- / Pr. fl. 219,-

---

## **PETER & PETER ZELLER, RIESLING FEINHERB**

Vinen er perfekt til krydrede retter og thairetter med skaldyr.

Pr. glas 65,- / Pr. fl. 239,-

---

## **CHABLIS 1. CRU, BOUCHARD AINE & FILS**

Vinen har en klar gylden farve og en aroma der byder på vanilje og mocca med eksotiske undertoner.

Pr. fl. 449,-

---

## **CHARDONNAY, PARDUCCI**

Vinen er velegnet til fyldige pastaretter og saftige salater.

Pr. fl. 329,-

---

## **CHATEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE DU LAZARET**

Velegnet til fisk, lyse kødretter og gedeoste.

Pr. fl. 399,-

---

## **WEINGUT NIK WEIS, URBAN RIESLING, MOSEL, TYSKLAND**

I både duft og smag byder vinen på komplekse, florale noter med en fin underliggende mineralitet. Harmonisk og indsmigrende.

Pr. fl. 259,-

---

# Skønne RØDVINE

---

## **SERAI ROSSO, IGT LE MORETTE**

Syren er behagelig, men kræver mindre kraftige retter, som fjerkræ, pasta med flødesauce, koldt kød o.l.

Pr. glas 65,- / Pr. fl. 229,-

---

## **GINESIA, MINICUCCI ØKO**

Velegnet til kødfulde pastaretter og grillet rødt kød.

Pr. glas 59,- / Pr. fl. 219,-

---

## **RIPASSO VALPOLICELLA, CORTE VOLPONI**

Smagen er kraftig, elegant med noter af rød frugt, lakrids, sød tobak, vanilje og chokolade.

Pr. fl. 349,-

---

## **MARZIANO ABBONA, BARBERA D'ALBA - RINALDI, PIEMONTE, ITALIEN**

En vin med en meget kraftig næse af røde bær, en god krop og elegance.

Pr. fl. 339,-

---

## **CHIANTI CLASSICO RISERVA**

Blød, rund og frugtig med let, delikat røgsmag, saft med lidt druesødme og nydelig længde. Stilen er bred og venlig, men også kontant og karakterfuld.

Pr. fl. 319,-

---

## **ZINGLED OUT, ZINFANDEL, CALIFORNIEN, LODI, USA**

Indbydende, fyldig og frugtrig med noter som chokolade og vanille. Masser af power, frugt og fylde.

Pr. fl. 289,-

---

## **MALBEC OAK, LOS HAROLDOS**

Vinen er velegnet til rødt kød, vildtretter og faste oste.

Pr. fl. 279,-

---

## **DAVID MORENO FAMILIE SELECTION, RIOJA**

Velegnet til kødretter, fjerkræ, rødt kød, stuvninger og oste.

Pr. fl. 259,-

---

## **M. CHAPOUTIER, CÔTES-DU-RHÔNE - BELLERUCHE**

Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.

Pr. fl. 249,-

---

---

**WHINFIELD ESTATE ZINFANDEL**

Vinen er særligt velegnet til BBQ, kraftige kødretter, vildt samt ost.

Pr. fl. 219,-

---

**MAISON BARBOULOT, PINOT NOIR, VIN DE PAYS D'OC, FRANKRIG**

Smagen af vinen byder på mere frugt, elegance med afbalanceret blød tannin og en lang silkeagtig, frugtig eftersmag med strejf af blomster. Kort sagt en nydelse hele vejen igennem.

Pr. fl. 279,-

---

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA, DOCG MONTE ZOVO**

Velegnet til risotto, braiseret kød, rødt kød, vildtretter, lagret ost, eller blot som en vin til at meditere på.

Pr. fl. 599,-

---

**BAROLO GIOSO DOCG**

Flot vin med masser af mørke bær, afstemt syre i god balance.

Pr. fl. 695,-

---

**CHATEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE DU VIEUX LAZARET**

Smagen er blød og vedvarende med god fylde.

Pr. fl. 549,-

---

**CHATEAU LA TOUR CARNET GRAND CRU CLASSÉ HAUT MEDOC**

Fremragende smag der afslører vinens utrolige inesser med velafrundede, perfekt afbalancerede tanniner og brændte noter og moden frugt.

Pr. fl. 750,-

---

**HESKETH, SHIRAZ**

Hesketh, Barossa Valley, Shiraz er velegnet til BBQ, mørkt kraftigt kød, samt krydrede kødretter.

Pr. fl. 299,-

---

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA, DOCG CORTE VOLPONI**

Smagen bekræfter den store harmoni i vinen, karakteriseret af frugtagtige noter og bløde tannin fornemmelser.

Pr. fl. 895,-

---

**FLOR DE PINGUS**

Smagen er meget med en diskret sødme, fede, modne tanniner og en lang, kompleks og vedvarende eftersmag.

Pr. fl. 1800,-

---

# Lækre ROSÉVINE

---

## **BARDOLINO CHIARETTO ROSE, LE MORETTE**

En fin vin til mange kombinationer af mad, som f.eks. de italienske hors-d'oeuvres, forretter, fiskesupper og lyst kød.

Pr. glas 65,- / Pr. fl. 229,-

---

## **GINESIA, MINICUCCI ØKO**

Velegnet til pizza, alt godt fra havet, pastaretter med tomat sauce og til lyst kød.

Pr. glas 59,- / Pr. fl. 219,-

---

## **CHÂTEAU D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL, CÔTES DE PROVENCE, FRANKRIG**

Silkeagtig sommerdrøm og kendt som verdens mest populære rosé. Frisk, floral og crémet rosé med den reneste smag af hørjorde jordbær, friske hindbær og lyse kirsebær.

Pr. fl. 329,-

---

# Sødme og bobler APERITIF / DESSERTVIN

---

## **PROSECCO BRUT ORGANIC, CÀ SELVA**

Italienerne nyder Prosecco både som aperitif – i tide og utide, som det hedder – og til maden gennem hele måltidet, ikke bare til forretten eller fisken.

Pr. glas 65,- / Pr. fl. 269,-

---

## **MOSCATO UVELLO DOLCE, MININI**

Farven er strågul, smagen elegant, med sødme og aroma af muscat.

Pr. glas 59,- / Pr. fl. 219,-

---

## **PHILIPPE PRIÉ, BRUT, CHAMPAGNE**

Klassisk Brut Champagne med balanceret struktur og flotte smagsnoter af hvid fersken, grønne æbler og fin antydning af honning.

Pr. fl. 600,-

---

*La Viva*  
— café & restaurant —