STAUR GÅRD

Vinkart

Staur Gård har valgt, under blant annet kyndig veiledning fra Wine from Provence ved Finn Emilsen, å velge viner fra få men fremragende europeiske produsenter. Dette for at vinene skal passe med vår type nordiske mat, ha reist kortest mulig og være produsert mest mulig rent, biologisk og tradisjonelt. Og gi vår gjester en flott måltidsopplevelse!

Aperitiff

Crèmant Rosé de Jura **kr. 420,-**

Domaine Stéphane Tissot, Jura-Abois

Smukk lys rosa farge. Frisk og ren duft av røde bær, epler med et hint av krydder. Fine bobler og nydelig fruktighet. Laget på druene Pinot Noir, Trousseeau og Poulsard. Biodynamisk.

Crèmant de Jura **kr. 420,-**

Domaine Stéphane Tissot, Jura-Abois

Lys strågul farge. Duft av grønne epler og sitrus. Fine bobler og meget smakfull. Laget på druene Chardonnay, Pinot Noir og Poulsard. Biodynamisk.

Prosecco 330 SLM **kr. 390,-**

Costadila, Veneto

Frisk og ren duft av blomster, eple og pære, sitrus og toner av urter og mineraler. God konsentrasjon, fine bobler og god lengde med den karakteristiske bitre snerten i avslutningen. Laget på druene Prosecco, Bianchetto, Perera og Verdisio. Økologisk.

Brut Premier Crü **kr. 795,-**

Champagne Charles Mignon, Frankrike

Nesten oransjefarget med fine bobler. Noter av blomster og frukt, harmonisk og perfekt som aperitiff! 75 % Pinot Noir og 25 % Chardonnay. Prisvinnende champagne.

Hvitvin

Garrigues 2010 **kr. 530,-**

Château Coteuax`daix Provence

Nydelig lys farger, med en frisk, delikat smak,. Nydelig duft av friske blomster og citrusfrukter. Laget på Rolle, Semillion, Clairett og Grenache Blanc. Vinen har fin fylde og er rund og behagelig og drikke

STAUR GÅRD

Cuvee speciale hvit 2007 *kr. 560,-*

Chateau de Berne, Provence

Laget på druene Rolle og Semillion. Vinen har vært lageret på eikefat i måneder, og fått djup gul farge. Det smaker litt eksotiske frukter, den er frisk og med en fullkommen smak. En anbefalt vin til norske oster og kraftigere sjø og fiskeretter.

Aubepines 2010 *kr. 550,-*

Chateau Val-Joanis, Provence

Nydelig gylden farge med skjønn duft av hvite blomster, med smak av ananas. Laget på Grenache Blanc og Rousanne på over 40 år gamle vinstokker. En velbalansert og meget flott hvitvin. Passer til retter av sjømat og er en også en meget god vin bare å drikke.

Libet Soave Classico 2011 *kr. 510,-*

Casa Vinicola Bennati, Veneto

Behagelig "suave" tør hvitvin. Nydelig strågul farge, intens aroma av tropiske frukter og mandler, lang moden smak. Laget på druene Garganega og Trebbiano.

Rosévin

La Source rosé 2010 *kr 450,-*

Chateau Vignelaure, Provence

En delikat og fin rose, nydelig farge og med en deilig aroma. Laget på Cabernet Sauvignon, Grenache og Syrah. Du får mye smak, men med meget balansert og god struktur. En vin du kan bruke til salater, kylling, blåskjell, eller bare om du vil nyte den.

Rødvin

Cuvee special rød 2010 *kr. 560,-*

Chateau de Berne, Provence

Laget av druene Syrah, Cabernet Sauvignon og Grenache. Vinen er lageret 12 måneder på nye franske eikefat. Fargen er mørk rød, med masse duft fra frukt og litt røyk. Den absolutte vin til hvit fisk, ikke minst til torsk og kveite!!

Cuvèe Irrèsistible *kr. 490,-*

Domaine de La Croix, Crü Classe, Provence

Nydelig duft og med smak av Provences mørke bær. En lettdrikkelig vin som passer til retter av kjøtt, fisk og kylling.

Girottes rød 2007 *kr. 560,-*

Chateau Val-Joanis, Provence

Dyp fiolett farge, elegant og meget smakfull, med røde bær og litt plomme. Laget av 90 % Syrah og 10 % Grenache. En fremragende matvin til mange ulike kjøttretter.

STAUR GÅRD

Millèsime 2008 *kr.560-*

Domaine de Fregate, Bandol

Djuprød farge og fyldig duft. Laget på druene Mourvedre og Grenache. Mourvedre-druen er unik i Bandol. For å lage sine helt utrolige viner benyttes veldig gamle druestokker, og vinene ligger deretter minst 18 måneder på gamle eikefat. Dette er en rødvin i særklasse og fremhever og intensiverer smaksopplevelsen av kjøttretter.

Vignelaure 2005 *kr. 585,-*

Chateau Vignelaure, Provence

Mørk rød fyldig farge og nydelig duft av mørke bær og skogbunn. Laget på druene Cabernet Sauvignon, Grenache og litt Syrah. Vinen har vært lageret på eikefat, og er en helt komplett vin. Her får du både struktur, balanse og med en meget fin aroma. Vinen er lett å drikke, men du har likevel med deg en god og meget fin fylde og lang ettersmak. En fremragende matvin til mange ulike kjøttretter.

Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2010 *kr. 510,-*

Casa Vinicola Bennati, Veneto

Duft av intens moden kirsebær med søte kryddernoter. Rik og moden smak. Laget på druene Corvina, Rondinella og Molinara etter Ripassometoden. Deilig italiensk!

Gerione 2006 *kr. 895,-*

Feudi della medusa, Sardinia

Fargen er intens rød, og det smaker litt frukt. Laget på druene Cagnulari, Cabernet Franc og litt Syrah. Blandingen av de ulike druer gjør vinen velbalansert og helt komplett. Vinen har vært lageret på eikefat i mer enn 18mnd. Selv med 14 % alkohol, er vinen flott avpasset og er bare en ren nytelse. En matvin i særklasse.

Dessertvin

Vin cuit *kr. 510,-*

Chateau de St. Martin, Cru Classe, Provence

Klassisk fransk dessertvin. En helt fantastisk dessertvin, laget på druene Grenache, Cinsault og litt Carrignan.

Malvasia 2009 *kr. 375,-*

La Stoppa, Emilia-Romagna

Intens og aromatisk duft av blomster og fersken med innslag av krydder. Fruktig smak med delikate bobler, god konsentrasjon og lengde. Egnet til desserter av frukt og bær 100 % Malvasia Candia Aromatica. Økologisk.

STAUR GÅRD

Recioto **kr. 550,-**

San Cassiano di Sella Micro, Veneto

Klassisk italiensk dessertvin. Sødmefull med duft vanilje, kakao og kaffe og smak av kirsebær. Druene høstes for hånd kun i de beste årene og tørkes i 160 dager før pressing. Vinen er lagret på eikefat. Selv med noe sødme er vinen fortsatt ren og elegant i munnen. Godt egnet til ost og kjeks og frukter. Sjokoladebaserte desserter er ypperlig.

Vi anbefaler nydelige akevitter som flott alternativ til de klassiske dessertviner. Se eget kart for disse.

Gjestegårdens viner

Gårdens hvitvin **kr. 95,- glass** **kr. 460,-**

Domaine de La Croix, Crü Classe, Provence

Lekker og lys i farge, med fin duft av friske blomster, med smak av litt sitrus. Meget frisk og delikat vin, passer til salater, sjømat og grillet fisk.

Gårdens rosévin **kr. 95,- glass** **kr. 460,-**

Domaine de La Croix, Crü Classe, Provence

Nydelig fruktsmak, meget frisk og delikat. Fin fylde og struktur. Passer til sjømat, grillet fisk eller nytes alene.

Gårdens rødvin **kr. 95,- glass** **kr. 460,-**

Le Page 2007

Chateau Vignelaure, Provence

Mørk rød fyldig farge og nydelig duft av mørke bær og skogbunn. Laget på druene Cabernet Sauvignon og Merlot. Vinen har vært lageret på eikefat, og er en komplett vin. Her får du både struktur, balanse og med en meget fin aroma. Vinen er lett å drikke, men du har likevel med deg en god og meget fin fylde og lang ettersmak.

"Valpolicella" 2009

San Cassiano di Sella Micro, Veneto

3 druevin med god duft og med smak av bær. En lettdrikkelig vin som passer til retter av lyst kjøtt eller nytes alene.

"Barbera d"Asti" 2009

A. Pavia e Figli, Piemonte

Intens duft med innslag av plommer, bringebær og einer. Nydelig italiensk: rund i smaken og lettdrikkelig.