



Staur Gjestegård

## Vinkart

Staur Gjestegård har valgt å velge viner fra få, men gode produsenter. Noen av produsentene er forholdsvis ukjente, mens andre er kjente og prestisjetunge med høy anerkjennelse, både nasjonalt og internasjonalt. Felles for alle produsentene er at de lager viner av topp klasse til fornuftige priser. De fleste vinene er fra Europa. Dette for at vinene skal passe med vår type mat. Menyen vår består i hovedsak av europeisk inspirerte retter av meget høy kvalitet. Når Staur Gjestegård har valgt å ha et stort og velfyllt vinkart er dette for å gi deg som gjest muligheten til å velge ut fra et bredt spekter av viner. Siden utvalget er av en slik art, har Staur Gjestegård ikke mulighet til å lagerføre alle disse vinene. Vi ber derfor om at vinene bestilles minst en uke før arrangementet skal avholdes.

### Aperitiff:

#### **Nottage Hill Sparkling Chardonnay**

kr. 399,-

Australia, Hardy Wine Company

Dyp strågul farge. Delikat og god fylde med en moden og åpen fruktighet. Balansen mellom sukker og syre resulterer i en stilren finish og høy kvalitet. Torr. 100 % Chardonnay. Moderne fremstilt musserende vin etter Charmat metoden, som vil si at vinen er blitt gjæret andre gang på lukkede ståltanker. Modningen tar om lag 9 måneder. Siden blir vinen flaskemodnet i 6 måneder før salg. Hardy Wine Company er en av Australias fem største vinprodusenter. De legger stor vekt på å drive vingårdene på en miljømessig hensynsfull måte.

#### **Marrugat Brut Reserva Cava**

kr. 375,-

Spania Bodegas Pinord

Lys strågul farge. Duft av sitrusfrukt og krydder med lett mineralsk innslag. Torr, behagelig syrestruktur og fin mousse. Middelsfylldig, rund og bløt, med noe mineraler også i ettersmaken. 35% macabeu, 40% xarello, 25% parellade.

#### **Bollinger Special Cuvée Brut**

kr. 595,-

Champagne Bollinger, Frankrike AY

Gyllen stragul farge. Duften er kraftig med innslag av modne epler. Smaken er som duften, kraftig, med en vulkan av perler som leker med munnen. Unik stil som kombinerer modenhet, rundhet, fylde, kompleksitet og meget lang ettersmak. Lagret på eik i minimum 3 år. 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

### Hvitvin:

#### **Frankrike:**

#### **Sancerre 2005**

kr. 475,-

Loire, Pascal Jolivet



## Staur Gjestegård

Strågul farge og god fylde. Åpen og aromatisk fruktighet med hint av stikkelsbær i ettersmaken. 100 % Sauvignon Blanc. Vinen er en blend av viner fra 3 ulike jordsmonn. Pascal Jolivet har i en rekke år fått topp karakterer, spesielt i internasjonale presse og vinmiføer.

### **Pouilly Fumé 2005**

**kr. 445,-**

*Loire, Pascal Jolivet*

Strågul farge, fin struktur og solid friskhet med distinkte mineralinnslag. Hint av stikkelsbær fins også. 100 % Sauvignon Blanc. Vinen er en blend av viner fra 3 ulike jordsmonn.

### **Chablis Regnard**

**kr. 410,-**

*Frankrike Chablis Burgund*

100% Chardonnay. Lys strågul farge med grønne noter. Uttrykksfulle aromaer av mineralitet, floralt, grønt eple og selleri. I munnen er den tørr, delikat og velbalansert. Den har et fruktigpreg av mineraler og sitrus. God finsil.

### **Chateau de Berne. Cuvee speciale 2006**

**kr 455,-**

Laget på druene rolle og semillion. Vinen har så vært lageret på eikefat i noen måneder, og fått en lekker lys gul farge. Det smaker litt eksotiske frukter, den er frisk og med en fullkommen smak. En anbefalt vin til vår breiflabb.

### **Cuvée des Conti 2007**

**kr 370,-**

*AOC Bergerac sec Chateau Tour des Gendres, Frankrike Sud-Oest*

Lys gylden. Kraftig duft av sitrus, plommer og fersken, med innslag av eik. Vinen er tørr, med kremet anslag, stor fylde, frisk syre og lang ettersmak. 80% semillion, 20% muscadelle. Meget modne druer fra jordsmonn av kalk og leire. En anvendelig og morsom vin. Vår koldtbord favoritt.

## **Tyskland**

### **Van Volxem, Saar Riesling 2007**

**kr 435,-**

100% Riesling fra minimum 30 år gamle vinstokker. Druene kommer bare fra bratte vinmarker, er høstet sent og blir skånsomt presset. Strågul farge. Ungdommelig duft av epler, sitrus, mineraler og blomster. Tørr og ganske rik vin med balansert syre og god konsentrasjon og lengde. Van Volxem eies av Roman Niewodnicanski er kanskje Tysklands mest spennede produsent. Da han kjøpte Van Volxem eiendommen i 1999 hadde han ett mål for øyet, Van Volxem skulle atter igjen bli en av Tysklandsledende produsenter.

## **Italia**

### **Cose Delle Plaie**

**kr 410,-**

Denne historiske gården var allerede kjent i 1793 under navnet Casino Castorani. Vinrankene med en gjennomsnittsalder på 25 år er organisk dyrket. I dag produseres det Montepulciano d'Abruzzo-, Trebbiano d'Abruzzo- og Malvasia-druer. Dyp strågul farge med en aroma av hvite blomster og eksotiske frukter. Smak av sitrusfrukter og mineraler, med ettersmak av mandel.

## **Rosevin:**

### **Frankrike**

#### **Chateau La Coste Rose 2007**

**kr 385,-**

laget på druene grenache og cinsault. En deilig rosevin med masse frukt, og med en nydelig aroma. Lett å drikke, passer til lette retter, så som salater osv.

#### **Chateau Vignelaure La Source rosè 2007**

**kr 415,-**

laget på cabernet sauvignon, grenache og syrah. En delikat og fin rose, nydelig farge og med en deilig aroma. Du får mye smak, men med meget ballasert og god struktur. En vin du kan bruke til salater, kylling, blåskjell, eller bare om du vil nyte den.



## Staur Gjestegård

### **Chateau de St. Martin, Cru Classe Grand reserve rose 2007**

**kr 435,-**

, laget på 4 ulike druer. En helt komplett rose, som har alt du kan ønske deg. Nydelig farge, en fin med masse aroma, gode fine fruktsmaker, som er meget ballanserte. En skjønn vin til grillet/ovnsbakt fisk, laks/orret, til blåskjell, og eller til litt grillet lam. Men er ellers helt skjønn bare å drikke.

## Rødvin:

### **Frankrike**

### **Bordeaux**

### **Les Tourelles de Longeville 2004**

**kr 545,-**

### **AOC Pauillac**

Dyp rød farge. Aroma av mørke og røde bær, lær og krydder. Torr vin med faste tanniner, balansert syre og god fylde. Stor frukt intensitet med preg av bær, lær og kakao. Fast ettersmak, 55% merlot, 35% cabernet sauvignon og 10% cabernet franc. Druene er håndplukket og vinen lagres på eikefat i 12-15 mnd.

### **Provence**

### **Chateau de St. Martin, Cru Classe, Grand reserve rød 2004**

**kr 435,-**

Laget av druene cabernet sauvignon, grenache, syrah og litt mourvedre. Vinen er komplett i smaken, med fin aroma og meget fin fylde. Den er dog lett å drikke og passer til mange ulike kjøttretter og eks. til kaldbord. Vinen kan lagres minst frem til 2012. Drikkes ved 16 grader. En aldeles nydelig vin til vår steinbitt.

### **Chateau Vignelaure 2002**

**kr 495,-**

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. Drikkes ved 16 grader. En matvin til mange ulike kjøttretter.

### **Domaine de l'Hermitage Bandol L'Oratoire 2003**

**kr 470,-**

laget av mourvedre og grenache. Dette er noe av det aller beste fra Bandol. Laget av de eldste vinrankene på gården, ligget på eikefat i minst 18 måneder. En tøff matvin, med masse "power". Dette er vinen for de som vil ha noe mer enn en vanlig rødvin. En helt fantastisk opplevelse til mat. Vinen kan lagres i minst 15 år.

### **Italia:**

### **Barolo Aurelio Settimo Rocce 1999**

**kr. 585,-**

Dyp, rubinrød farge med innslag av modne kirsebær på duft. En fylldig vin med god smak av frukt og krydder i munnen, fin syre, velbalansert tanniner og god lengde med stram finish.

### **Amarone Classico 2004**

**kr. 555,-**

### **Veneto, Tedeschi**

Kraftig rødullå farge, smak av syrlige røde kirsebær, tørket frukt og streif av lær i duften. Stoffrik, solid og pent syrlig vin med kirsebærfrukt også i munnen. Stor lengde og varm, tørr finish. Druer fra Valpolicella classico området; corvina, corvinone, rondinella, rosignola, oseleta, negrara, dindarella. Driene tørkes 3-4 mnd for vinfikasjon. 24 mnd i botti av slavonsk eik. Familien Tedeschichar drevet vinproduksjon siden 1630, og har en lang og stolt historie i Italia og hadt både politiske og religiøse roller.

### **Brolio Chinati classico 2006**

**kr. 398,-**

### **Toscana, Barone Ricasoli**



## Staur Gjestegård

*Dyp rød farge. Ren elegant duft med fine kirsebærtoner, mineraler og integret eik. Saftig fylldig ansalg, flott syre og god balanse i munnfølelsen., pene tanniner, god og lang ettersmak.*

### **Langhe Nebbiolo 2003**

**kr 410,-**

#### **Grasso Fratelli Treiso**

*Vinen er 100 % nebbiolo Rubinrød farge med innslag av bringebær og modne kirsebær på duft. En frisk, rik og rund vin med god frukt i munnen, velbalanserte tanniner og god lengde.*

### **Spania:**

#### **Garnacha de Fuego 2006**

**kr. 398,-**

#### **Bodegas Ateca**

*100% Garnacha druer. En lekker grenachavin, med mørk rød farge. Intens nese av røde og mørke bær, innslag av lakris og anis. Fylldig og rik vin med balansert syre og bløte tanniner. Lang og kraftig ettersmak. Kjøtt og torske vin, og vår Tapas vin. .*

#### **Baron De Ley 2002**

**kr. 445,-**

#### **Rioja, Baron de Ley**

*Intens rød farge med noe utvikling i kanten. Kompleks duft av modenfrukt, lær og noe eikepreg. Myk, fruktig smak med noe krydder. Balansert og elegant vin med lang ettersmak. Lagret 24 mnd på amerikanske og franske eikefat 90% Tempranillo, 10% Annet*

### **Dessertvin:**

#### **Chateau de St. Martin, Cru Classe**

**kr 425,-**

*Vin Cuit, en helt fantastisk dessertvin, laget på druene, grenache, cinsault og litt carrignan. Til sjokolademousse, og til vår sjokoladekake..*

#### **Chateau Septy 2002**

**kr 390,-**

#### **Cave de Monbazillac**

*Strågul farge. Aroma av hvite blomster med hint av honning. Velbalansert og frisk i munnen. 87% Semillion 10% Sauvignon blanc 3% Muscadelle*

#### **Moscato d'Asti DOCG 2004**

**kr 380,-**

#### **Grasso Fratelli Treiso**

*Vinen er 100 % Moscato-druer og er en søt, musserende vin fra Treiso-området. Vinrankene ligger mot syd/sydøst Strågul farge med hint av sitrusfrukter, engblomster og aromatiske urter på duft. Söt med fin friskhet for en velbalansert sødme. Lettdrikkelig med god lengde*