



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. Alle vinene er fra Europa. Dette for at vinene skal passe med vår type mat, ha reist kortest mulig og være produsert mest mulig tradisjonelt. 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 lagreføre alle disse vinene. Vi ber derfor om at vinene bestilles minst en uke før arrangementet skal avholdes.

Aperitiff:

Cremant de Bourgogne Brut Rosé

kr. 390,-

Frankrike, Rene Lamy

Lys rød farge med orange toner. Bærfruktig aroma. Torr, frisk og fruktig i munnen, med balansert syre og fruktighet av røde bær og bjørnebær. 100% Pinot Noir. En deilig aperitiff og godt følge til sjømat med sitrus.

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 strågul 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

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 vinmiljøer.



Staur Gjestegård

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.

Rully 1.Cru Mont Palais 2006

kr.479,-

Bourgogne, Jaeger-Defaix

Gyllengul farge, duft av fersken, sitrus og brødaromaer. Vinen er tørr og fylldig med balansert syre og pent integrert eik. Noe mineraler i en lang, myk ettersmak. 100% Chardonnay fra leir og kalkholdig jordsmonn. Den beste vinen til de beste råvarene fra havet. Kongekrabbe, hummer, sjøtunge.

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.

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% semillon, 20% muscadelle. Meget modne druer fra jordsmonn av kalk og leire. En anvendelig og morsom vin. Vår kjøldbord 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 konserverasjon 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

Crabilis Vermentino 2008

kr 435,-

Pala, IGT Isola dei Nuraghi, Sardinia

Stågul farge med grønnskjær. Ungdommelig nese med florale innslag, sitrus og noe urter. Tørr frisk vin med god fylde, frisk og frukt-dreven stil. 100% Vermentino fra enkelt vinmark med 15 år gamle druestokker. Produsenten Pala er en av de ledende produsentene på Sardinia, og har en lang historie med vin produksjon på Sardinia. Pala dyrker bare druer med historisk opprinnelse fra Sardinia. En god vin til sjømat, urter og tomat.

Rosevin:

Frankrike

Chateau La Coste Rose 2009

kr 398,-

laget på druen 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 2009

kr 430,-

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 2009

kr 455,-

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

Chateau du Moulin 2004

kr. 495,-

AOC Haut Médoc

Ren rød farge. Lett utviklet nese med røde bær. Tobakk, lær, krydder. Bløtt ansalg, fine taniner og balansert syre. God fylde. Harmonisk ettersmak. 62% Cabernet Sauvignon, 38% merlot. En korrekt høit médoc.

Provence

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.

Italia:

Barolo Aurelio Settimo Rocce 1999

kr. 585,-

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

Amarone Classico 2004

kr. 555,-

Veneto, Tedeschi

Kraftig rødlig 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, rossignola, oseleta, negrara, dindarella. Driene tørkes 3-4 mnd før vinifisering. 24 mnd i botti av slavonsk eik. Familien Tedeschi har drevet vinproduksjon siden 1630, og har en lang og stolt historie i Italia og hatt både politiske og religiøse roller.

Brolio Chinati classico 2006

kr. 398,-

Toscana, Barone Ricasoli

Dyp rød farge. Ren elegant duft med fine kirsebærtoner, mineraler og integret eik. Saftig fyldig 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.



Staur Gjestegård

Capitel San Rocco Ripasso 2006

kr. 435,-

Veneto, Tedesci

Dyp og fin rubin farge, med duft av kirsebær og innslag av lakris, nøtter og krydder. Rik og balansert med fint balansert syre. Lang ettersmak med balanserte tanniner. Laget på en blend av druer fra Valpolicella området. Modnet 24 mnd på slovenske eikefat.

Foradori Terolego Rotaliano 2006

kr. 435,-

Terentino, Foradori

Ren rød farge. Harmonisk duft av røde og mørke bær, med innslag av krydder og lær. Bløt i anslaget, balansert syre og fine tanniner. God fylde. Konsentrert, elegant og behagelig vin med god lengde. Biodynamisk dyrket 1005 terolego druer fra i snitt 40 år gamle vinstokker. Lagret på eikefat i 12 måneder.

Spania:

Mas Donis Negre 2008

kr. 398,-

Monsant, Celler de Capcanes

Dyp rød farge. Ung duft av mørke bær, kakao og urter. Tørr, fylldig og balansert med stor fruktighet, en anelse mineraler og frisk ettersmak, 80% garnacha og 20% syrah. 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.

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. Sot med fin friskhet for en velbalansert sødme. Lettdrikkelig med god lengde

Cuvée Beerenauslese 2007

kr. 410,-

Østerrike, Kracher

Vakkert ravfarget med en lett krydret nese med honningtoner. Kraftig i munnen med mye frukt og et fint botrytis preg. Til desserter med litt syre som sitronmarengspai, rabarbra og sommerens bær.

Zegeit Beerenauslese 2007

kr. 410,-

Østerrike, Kracher

Middels dyp brunrosa. Litt utviklet fruktighet preget av nype, aprikos, honning og blomster. Hint av sopp og mineraler. Sot. Fin til sjokolade og fylligere desserter.

Tokaji Aszu 5 Puttonoyous 2000

kr. 530,-

Ungarn, Disznokö

Dyp, gylden farge. Bouquet med ekstremt gode aromaer som minner om rosiner, honning og aprikos. Frisk med fin sukker/ syre balanse og lang ettersmak. Til creme brule, lettere sjokolade desserter, og foiegras.