



Fadøl:

Odense Classic, 30/50 cl.	49 / 65,-
Kronenbourg 1664 Blanc, 30 / 50 cl.	59 / 75,-

Special øl:

Ale NO. 16 , 33 cl.	45,-
Royal 0,0 , 33 cl.	45,-
Bryghuset MØN – Fanefjord Pilsner (Økologisk) 33 cl.	55,-
Bryghuset MØN – Klintekongens Klassik, 33 cl.	55,-

Hjemmelavede safter med/uden brus:

Spørg efter sæsonens safter, 30 cl.	39,-
-------------------------------------	------

Sodavand:

Coca Cola Original / Zero , 25 cl.	30,-
------------------------------------	------

Most & Cider:

Egeby Æblemost , 30 cl.	45,-
Egeby Æblecider , 75 cl.	149,-

Kaffe mm.:

Amricano	35,-
Café Latte	40,-
Cappuccino	40,-
Varm Chokolade	40,-
Østerlandsk Te	40,-
Espresso	30,-
Dobbelt Espresso	35,-
Is Latte	45,-
Irish coffee	85,-



Cocktails:

Sparkling Roséport 85,-
- Miguels Roséportvin, Tonic vand

Anna Nashville 85,-
- Big Farm Boys TGIF Caribbean Reserve Rum, BFB Ananas Sirup, Lemon sodavand.

Mangoes to Hollywood 85,-
- Big Farm Boys Botanical Gin, BFB Mango Sirup, Lemon sodavand.

Gin & Tonic:

BFB G & T 85,-
- Big Farm Boys Botanical Gin, Tonic vand

BFB Strawberry G & T 85,-
- Big Farm Boys Strawberry Gin, Jordbær, Tonic vand

Mintis Originale G & T 95,-
- Mintis Original Mynte Gin, Tonic vand

Mintis Amarena G & T 95,-
- Mintis Amarena Kirsebær Gin, Kirsebær, Tonic vand

Mintis Clementina G & T 95,-
- Mintis Klementin Gin, Apelsin, Tonic vand

Mintis Ribesa G & T 95,-
- Mintis Solbær Gin, Solbær, Tonic vand



Spiritus:	3 cl.
Chokolade Cream likør - Spansk Black Star chocolate cream liqueur.	45,-
Anejo 8 års Rom - Cubansk rom fra Santiago de Cuba, lagret på fad i minimum 8 år.	45,-
Anejo 12 års Rom - Cubansk rom fra Santiago de Cuba, lagret på fad i minimum 12 år.	55,-
BFB 15 År X.O. Rom - Caribisk rom lagret på fad i minimum 15 år. Lagret på PX Sherry fade i 2 år.	65,-
Serum rom Elixir - Rom likør fra Panama, lagret på fad i minimum 8 år.	55,-
Gorgas Grand Reserva - Rom fra Panama, lagret på fad i minimum 8 år.	65,-
Ancon 10 Anos - Rom fra Panama, lagret på fad i minimum 10 år.	65,-
Puente Centeranio Limited Edition - Meget unik rom fra Panama, lagret på fad i minimum 16 år. Kun produceret 3.000 fl.	95,-
V.S. Cognac - Fransk cognac fra huset Denis Charpentier. Har lagt på fad i 4 år.	45,-
V.S.O.P. Cognac - Fransk cognac fra huset Denis Charpentier. Har lagt på fad i 7 år.	55,-
X.O. Cognac, Rare Fine Champagne - Fransk cognac fra huset Denis Charpentier. Har lagt på fad i 10 - 30 år.	65,-
X.O. Cognac, Grande Champagne - Fransk cognac fra huset Denis Charpentier. Har lagt på fad i minimum 30 år.	75,-
Isfjord - Premium Arctic, 3/50 cl.	45/650,-



Sparkling Tea (Alkohol fri):

Flaske

Blå

- Copenhagen Sparkling Tea

DELIKER JASMINE OG UTROLIG KOMPLEKSITET

Den indledes med delikate aromaer af jasmin, kamille og et strejf af citrus. Herefter følger en kompleks rund smag fra nøje udvalgte hvide teer, der suppleres med en lang finish og komfortable tanniner fra Darjeeling First Flush.

Blå er den perfekte aperitif, men er også et godt match til diverse forretter og de fleste desserter.

Pris:

349,-

Lyserød

- Copenhagen Sparkling Tea

SPARKLING ROSÉ UDEN PROCENTER

Dette er den mest tørre version af Sparkling Tea, men har stadig en blød og rund smag. Du vil opleve intense aromaer af røde bær og æbler. Herefter følger en kompleks og komfortable tør smag af Oolong-teen kombineret med noter af brombær og Hibiscus. Smagen afbalanceres med den bløde hvide Silver Needle-te og afrundes med let bitre frugtnoter.

Lyserød går godt til lette retter i det salte køkken og passer specielt godt til skaldyr, især østers.

Pris:

349,-

Sparkling Tea (5% alkohol):

Grøn

- Copenhagen Sparkling Tea

FRISK SMAG AF CITRUS OG GRØN TE

Den har tydelige aromaer af citrongræs og citrus. De friske karaktertræk forsætter i smagen, hvor de kombineres med noter af grønne æbler og et strejf af ingefær. Resultatet er en mineralsk og stor smagsoplevelse, som afrundes med en balanceret bittersød eftersmag

Grøn er en god frisk aperitif eller til retter fra det asiatiske køkken, specielt thaimad og sushi.

Pris:

349,-

Rød

- Copenhagen Sparkling Tea

VORES VERSION AF EN MOUSSERENDE ROSÉ

Den har tydelige noter af røde bær, Hibiscus, brombær og balanceret citrus. Herefter følger en let bitterhed fra bergamotteolien i vores Lady Grey - og Earl Grey - teer. Eftersmagen er semi - tør, hvilket harmonerer smukt med de røde bærnoter

Rød er den perfekte sommeraperitif og kan både starte og slutte et måltid. Prøv den til desserter med bær.

Pris:

349,-



Mousserende vin & Champagne:

Flaske/Magnum

Luis Spumante

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Hvide druer fra indfødte druesorter

Denne spumante har en gul farve med gyldne nuancer. Dens aroma er intens, delikat og blomstrende. I smagen er den elegant og frugtagtig. Der anes et hint af søde ferskner. Det er den perfekte velkomst.

Pris:

299,-

Luis Rosé Spumante

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Røde druer fra indfødte druesorter

Denne spumante har en flot lyserød farve. Den har en intens blomstret og frugtagtig aroma. Den har en delikat og frisk smag, med en fin og vedvarende perlage. Det er den perfekte velkomst.

Pris:

299,- / 599,-

Brut "Metode Classico"

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Chardonay og Pinot

Denne brut Classico er fremstillet via "metodo classico" også kaldet for "champagnemetoden" og refererer til naturlig anden gæring i flaske, hvor vinen lagrer et vis antal måneder, typisk 15 måneder, på de døde gærceller. Den er perfekt som aperitif, og til retter med fisk.

Pris:

499,-

Champagne Extra-Brut

- PrévotEAU-Perrier, Champagne, Frankrig

Druer: Chardonnay, Pinot Noir og Meunier

I sin rene tilstand giver denne autentiske cuvée – som afspejler de tre druesorter i Champagne-regionen – frit spil til dens selvudfoldelse. På grund af dens meget lave dosering er den direkte, ekstremt subtil og frisk på ganen. Extra-Brut anbefales som aperitifcuvée, men er også ideel til gourmetretter og skaldyr.

Pris:

599,-

Champagne Cuvée Rosé

- PrévotEAU-Perrier, Champagne, Frankrig

Druer: Chardonnay, Pinot og 7-9% Pinot Noir

Lækker og delikat. Den har en udtryksfuld næse med en note af friske røde frugter. Et ægte husets signaturmærke. Rosé champagne kan serveres som aperitif eller til den anden del af et måltid eller desserten.

Pris:

649,- / 1.299,-

Champagne Blanc De Blancs

- PrévotEAU-Perrier, Champagne, Frankrig

Druer: Chardonnay

Denne cuvée, lavet af 100% Chardonnay, har alle de subtiliteter og mineralske noter, der er karakteristiske for denne druesort. Perfekt som aperitif eller som tilbehør til fisk og skaldyr.

Pris:

699,-



Hvidvin:

Spørg din tjener efter hvidvin på glas.

Flaske

Regina di Fiori

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Cortese, Favorita, Chardonney, Arneis

Denne vin har en aroma fyldt med hvide blomster og noter af fersken. I smagen er den delikat, frisk og fuld af frugtagtig sødme. Den serveres som nydelsesvin eller til retter med fisk, lyst kød, og bløde oste.

Pris:

229,-

Terre Alfieri Arneis - *Bricco Della Capelletta*

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Arneis

Bricco Della Capelletta projektet udspringer fra deres bedstefar, som havde en kusine, der rejste til argentina og blev nonne, for at hjælpe udsatte og forældreløse børn. Carlin di Paolo har bl.a. dedikeret en serie af vine i hendes minde – nemlig Bricco Della Capelletta. Samt bygget et Kapel som er omringet af nogle helt specielle vinmarker mellem kommunerne Cisterna D'asti og San Damiano D'asti.

Denne vin har en fremherskende blomsteraroma af hvide blomster, der minder om foråret, sammen med mærkbare bløde frugtnoter af æble og ananas. Den har en fantastisk ren og lidt tør smag.

Pris:

799,-

Il Garganega

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien

Druer: Garganega

En af de bedste hvidvin, som findes i Norditalien. Strå-gul i farven. Behagelig duft af abrikos, kombineret med en buket af blomster. Som følge af den sene høst har den en frisk og velafbalanceret eftersmag.

Pris:

279,-

Il Ginestraio - *Økologisk*

- Usiglian del Vescovo, Toscana, Italien

Druer: Chardonnay og viognier

Dyb gul farve med lyse guld og grønne nuancer. Meget frugtig i næsen med fersken, abrikos, lind og akacie blomsternoter. Meget blød, god struktur og medium krop i munden med frisk frugt og træagtige noter. En frisk, ren finish med god vedholdenhed.

Pris:

379,-

Ca del Magro

- Monte del Fra, Veneto, Italien

Druer: Garganega, Cortese. Trebbianello & Trebbiano.

Denne vin har fået 3 glas i Gambero de rosso. I duften fornemmes der vilde blomster, lækre gyldne æbler og vanilje. I smagen er den let tør, "full-bodied" og med en fantastisk lang eftersmag. Vinens fadlagring fremgår tydeligt. Den passer perfekt til østers, sushi, sashimi og rå fisk.

Pris:

399,-



Hvidvin:

Flaske

Bonomo Sexaginta

- Monte del Fra, Veneto, Italien

Druer: Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano, Incrocio Manzoni, Pinot Bianco & Riesling Renano.

En exceptionel hvidvin på et niveau for sig selv. I duften har den toner af fersken og sommerblomster. På ganen flyder den sensuelt og elegant, med noter af delikate og saftige smage, hvor akacie og citrus træder frem. Den har en tør og vedholdende eftersmag, der pirrer med krydderier.

Pris:

599,-

Millessantotto, *Supertoscaner*

- Usiglian del Vescovo, Toscana, Italien

Druer: Chardonnay og Viognier

Dens aroma er meget blomstret, med søde og friske hints af modnet frugter. Herefter udvikles en krydret citrus fornemmelse. På ganen er den fyldig, mineralfyldt og muskuløs. Det er en vin i særklasse.

Pris:

899,-

Little Big Hvid

- Château St. Louis La Perdrix, AOP Costières-de-Nîmes, Frankrig

Druer: Grenache (white), Rousanne, Viognier

Denne dybe hvidvin har en skøn "bouquet" af ingefær, trøfler, ristede nøder og citrus. Det er en vin med stor smag og komplekse aromaer. Server gerne vinen østers, fisk og skaldyr, eller bløde oste.

Pris:

299,-

Intuitive Chardonnay

- Pierre Jean Larraque, Bordeaux, Frankrig

Druer: Chardonnay

Denne vin har en lys og lun gul farve. I næsen er den meget blomster, med dejlige noter af hasselnødder. På ganen har den rig rundhed, med en vedvarende og delikat finale. Den passer perfekt til grillet fisk og diverse retter med skaldyr. Prøv den også sammen med hårde oste.

Pris:

299,-

Riesling A.O.C

- Boeckel, Alsace Frankrig

Druer: Riesling

En elegant vin, tør og frugtagtig. Vinen modnes i egetræsfade. Serveres gerne til fisk, skaldyr og hvidt kød.
Wine Enthusiast magazine: 90/100 Top 100 Best Buys. - Wine Enthusiast Magazine. 2013: 87/100 points

Pris:

329,-

Riesling Midelberg A.O.C - *Økologisk*

- Boeckel, Alsace Frankrig

Druer: Riesling

En vin fuld af karakter og elegante frugter. Vinen modnes i egetræsfade. Serveres gerne til fisk, skaldyr og hvidt kød.

Pris:

369,-



Rosévin:

Spørg din tjener efter rosévin på glas.

Flaske

Monferrato D.O.C Chiaretto

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Barbera

Fin rosé med en intens vedholdende og spændende aroma med blomster notater kombineret med ret frugtbare tip. Tropisk med et strejf af ananas og mango. I Smagen er den tør, harmonisk og dejlig frisk.

Pris:

289,-

Bardolino Chiaretto

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien

Druer: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.

Flot pink rosé. Utrolig frisk, frugtsmagende og næsten hvad man kalder en sprød rosévin. Den indeholder, både i duft og i smagen, nuancer af både blomster og solmodne frugter.

Pris:

269,-

Il Sangiovese - Økologisk

- Usiglian del Vescovo, Toscana, Italien

Druer: Sangiovese

En blød, pudderrosa farve. Blomster med abrikosnoter på næsen, og en udtalt mineralitet og friskhed i munden. Den er fremragende til alle slags appetitvækkere, såvel som til forretter og fiskesuppe. Dens Karakter gør den også til en ideel akkompagnement til hurtige snacks.

Pris:

379,-

Le Grand Ballon Rosé

- Domaine Joel Delaunay , Loire Valley, France

Druer: 70% Gamay, 25% Cabernet franc, 5% Malbec

Jorden i Loire's bringer en kompleksitet, elegance og finesse med til denne vin. Denne rose er brilliant lakse rosa. I næsen er den fyldt med noter af jordbær og hindbær. Godt afbalanceret, livlig endnu smidig og cremet. Dette er den perfekte nydelses vin.

Pris:

249,-



Rødvin:

Spørg din tjener efter rødvin på glas.

Flaske

Pimonte Rosso

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Barbera, Dolcetto

Denne rødvin har en intens rubinrød farve. Den er rund på ganen, og blød og behagelig tør i munden. Den har fine hints af røde frugter som kirsebær, brombær og jordbær. Den passer perfekt til forretter med oksekød, og til lette hovedretter. Prøv den afkølet som nydelsesvin.

Pris:

229,-

Cisterna d'Asti Superiore

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Croatin

Denne lækre Cisterna har en vinøs aroma, som nogle gange er æteriske. Den har skønne noter af modne frugter forbedret af en mærkbar, men svag hint, af træ. I smagen er den fuld, rig og harmonisk. Dette udtrykker duften af Croatina druen med eftersmag af mandel, hindbær og jordbær.

Pris:

379,-

Barolo

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Nebbiolo

Denne dybe granatrød vin, har en intens kompleks aroma, med fornemmelser af kirsebær, mint og syltetøj. Smagen er meget kraftfuld, velsmagende med harmoniske tanniner. Velegnet til de mest komplekse og udarbejdede retter fra det internationale køkken.

Pris:

599,-

Terre Alfieri Nebbiolo - *Bricco Della Capelletta*

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Nebbiolo

Bricco Della Capelletta projektet udspringer fra deres bedstefar, som havde en kusine, der rejste til argentina og blev nonne, for at hjælpe udsatte og forældreløse børn. Carlin di Paolo har bl.a. dedikeret en serie af vine i hendes minde – nemlig Bricco Della Capelletta. Samt bygget et Kapel som er omringet af nogle helt specielle vinmarker mellem kommunerne Cisterna D'asti og San Damiano D'asti.

Denne vin har en intens aroma med god kompleksitet og elegance, blomsteragtig med noter af viol, frugtagtig med noter af brombær og hindbær, og krydret med noter af sort peber. I smagen er den tør, varm og blød, med en præcis vinøs smag.

Pris:

799,-

Cuore

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Barbera, Dolcetto

Denne Barbera er husets hjerte vin. En vin som ære deres bedstefar Carlin, som startede vingården. Druerne brugt i denne vin er fra de første druestokke der blev sat i jorden. Carlin gik og passede stokkende indtil han døde. Efter hans død kunne stokkende ikke mere. Dette er derfor den sidste vin lavet på dem, som en hyldest til deres bedstefar.

Pris:

2.199,-



Rødvin:

Flaske

Corvina

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien

Druer: Corvina

Intens aroma med antydninger af røde frugter og krydderier. Smagen er balanceret og har en god garve syre. Denne er velegnet til grillet kød, stege, tatar og carpaccio. Prøv den også afkølet til fisk og skaldyr.

Pris:

279,-

Valpolicella Ripasso Superiore

- Monte del Frá, Veneto, Italien

Druer: Corvina Veronese, Corvinone and Rondinella

Dyb rubinrød. Intens og levende med fine tanniner, blomster, frugtagtig, krydderier aromaer som sort peber og kanel, lakrids, vanille og tobak. Fuldkrop og behageligt harmonisk i munden. Smagene forbliver tro mod næsen. Lang afslutning.

Pris:

349,-

Valpolicella Amarone

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien

Druer: Corvina Veronese, Corvinone and Rondinella

Duften er kompleks og overdådig. Søde indledende hint af marasca kirsebær, efterfølges af marmelade og krydderier. Den er Kraftfuld, rund, stærk og behagelig i smagen, den har et langt og vel balanceret finish.

Pris:

599,-

Classica Amarone Docg

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien

Druer: Corvina Veronese, Corvinone and Rondinella

Tørres i 4 måneder efter høsten. Ældre i egetræs tønner i 24 måneder, og på flaske i 6 måneder. I næsen er der noter af kirsebærsyltetøj og søde krydderier. På ganen har den en stærk begyndelse, en fremragende volumen og en vedvarende finale.

Pris:

995,-

Ciliegi Amarone Docg

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien

Druer: Corvina Veronese, Corvinone and Rondinella

Tørres i 4 måneder efter høsten. Ældre i egetræs tønner i 42 måneder. I næsen er den eksplosiv med noter af bær, krydderier og let tobak. I munden udtrykkes en stor volumen, og en næsten balsamisk finish med en langvarig vedvarende smag. Kræver retter med struktur og dybde.

Pris:

1.995,-

Appassimento

- Meni Cucci, Puglia, Italy

Druer: 50% Negroamaro - 50% Primitivo

Denne vin har en intens mørk, næsten lille farve. Med sine 17% alkohol, er den en fyldig og duftende med typiske antydninger af moden røde bær og lette krydrede toner. I smagen er den fyldig, stor og rund. Den giver en god volumen og en vedholdenhed eftersmag.

Pris:

349,-



Rødvin:

Flaske

Vigneto Bellavista

- Castello di ama, Toscana, Italien

Druer: Sangiovese, Malvasia Nera

Enkeltmarksvin fadlagret i 12 måneder på franske egetræsfade. Vinen har en intens duft af mørke modnet bær, samt blomme, krydderier og lette marmelade noter. Den er elegant og fyldig med fine taniner, og en lang finish. *(95P - Robert Parker's / 94P - James Suckling / 94P - Wine Spectator)*

Pris:

2.150,-

Vigneto La Casuccia

- Castello di ama, Toscana, Italien

Druer: Sangiovese, Merlot

Enkeltmarksvin fadlagret i 12 måneder på franske egetræsfade. Vinen har en kompleks duft af røde bær, vanilie og tobak. Den har en delikat smag, med fine taniner, og en lang finish. *(94P - Robert Parker's / 95P - James Suckling / 96P - Wine Spectator)*

Pris:

2.150,-

L'Apparita

- Castello di ama, Toscana, Italien

Druer: Merlot

Enkeltmarksvin fadlagret i 18 måneder på franske egetræsfade. Vinen har en intens duft af mørke bær, og krydderier. I smagen er den yderst elegant, fyldig og kraftig, men stadig fløjlsblød. Den har fine taniner, og en lang finish. *(91P - Robert Parker's / 94P - James Suckling / 93P - Wine Spectator)*

Pris:

2.150,-

Little Big Rød

- Château St. Louis La Perdrix, AOP Costières-de-Nîmes, Frankrig

Druer: Syrah Grenache, Carignan

Kompleks vin med en meget stor smag. Den har skønne aromaer af bær som kirsebær, brombær mm. Den har den perfekte kombination af frugt og krydret noter. Server gerne vinen til retter med en stor smag.

Pris:

299,-

Chateau du Gazin

- Canon Fronsac, Frankrig

Druer: Merlot

Denne vin er frugtagtig i næse med dejlige noter af kirsebær. På ganen er den rundt, og dens tanniner er silkeagtige. Det hele afslutter i den lange eftersmag, på fine krydrede noter og sorte bær.

Pris:

399,-

Josephine de Boyd

- Bordeaux Margaux, Frankrig

Druer: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Denne vin har fadlagret i 20 måneder. I næsen fornemmes toner af røde frugter og mørke bær. I munden er vinen elegant og velafbalanceret. Dette giver den en generøs rundhed med glatte taniner. Vinen har en smuk og lang afslutning. En vin som denne passer perfekt til steg og andre retter med mørkt oksekød.

Pris:

799,-



Dessertvin:

Spørg din tjener efter dessertvin på glas.

Flaske

Moscato di Asti

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Moscato

Denne søde Moscato har en flot halmgul farve med bløde gyldne nuancer. I aromaen er den intens, frisk, duftende med orange blomster og salvie i forgrunden, og en blød baggrund af honning. I smagen er den behageligt sød og afbalancerede. Den serveres kold og passer perfekt til enhver form for dessert.

Pris:

249,-

Malvasia

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

Druer: Malvasia

Denne dessertvin har en skøn kirsebærrød farve. Den har en frisk og aromatisk aroma. I næsen har den en duft af jordbær med et strejf af blomme. I smagen er den elegant sødme fra malvasia druen, derudover har den i eftersmagen et strejf af jordbær. Passer perfekt til desserter med bær.

Pris:

249,-

BRACHETTO

- Ca de Lion, Pimonte, Italien

Druer:

Fra husets egne vinmarker har denne vin, som har en rubin mousserende farve, en sød og blød smag af den netop høstede drue. Den er perfekt til dessert og kager.

Pris:

249,-

Vinsanto

- Meni Cucci, Puglia, Italy

Druer: Sangiovese

Denne fantastiske dessertvin har lagt på fad i minimum 5 år. Den har en æterisk bouquet, med tørrede figer, ristede mandler og valnød aroma. I sin smag er den fyldig, perfekt vedholdenhed og harmonisk mellem sødme og friskhed. Prøv den både til oste og til tunge fyldige desserter.

Pris:

499,-



Portvin:	Glas	Flaske
Rosé Port - Miguels, Portugal Druer: Blandet røde og hvide druer. Denne rose portvin har en attraktiv lyserød farve, hvilket er et resultat af en begrænset kontakt med drue skindet under vinfremstilling. Den er skøn let og frugtagtig, og har en sød, delikat smag. Nydes afkølet.		
Pris:	69,-	349,-
Ruby - Miguels, Portugal Druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão Denne unge portvin er meget aromatisk, med skønne noter af røde frugter og bær.		
Pris:	69,-	349,-
Tawney - Miguels, Portugal Druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão Denne portvin har en aroma af rød bærkompott. Den er velafbalanceret med træ- og vaniljearomaer.		
Pris:	69,-	349,-
LBV - Miguels, Portugal Druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão Denne LBV har lagt på egetræsfad i 4 til 6 år. Den har en dyb rubinrød farve. I smagen er den frisk og frugtagtig med et lækkert strejf af sort lakrids og kemiske nuancer. I gane er den afbalanceret, koncentreret med stærk, afrundet tannin og en lang lækker smagsmand.		
Pris:	79,-	399,-