

Sundby Gård



Vinlista

Före maten	sid 1
Champagne & Mousserande	sid 2
Vita viner	sid 3
Röda viner	sid 4 - 8
Söta viner	sid 9

Före Maten

Mousserande vin

Mezza di Mezzacorona	glas 75kr, fl 310kr
Rotari Blanc de Blanc Extra Brut -08	fl 450kr
Rotari Rosé	fl 425kr

Champagne

Nicolas Feuillatte, Brut Réserve	piccolo fl 20cl 250kr
Nicolas Feuillatte, Brut Réserve	fl 75cl 695kr
Nicolas Feuillatte Brut Réserve	magnum 150cl 1750kr

För fler champagneförslag, se vinlista

Vin

Vitt: Pinot Grigio Riserva, Mezzacorona, Italien	glas 95kr, fl 310kr
Rosé: Musella del Drago, Italien	glas 95kr, fl 310kr
Rött: Nerofino, Castel Firman, Mezzacorona, Italien	glas 95kr, fl 310kr

Aperitif

Sundby's friska aperitif	45kr
Sundby's mimosa (mousserande vin, juice)	75kr
Dagens (vitt vin, Sprite)	75kr

Tio Pepe, <i>torr sherry</i> .	6cl 72kr
Martini Bianco	6cl 72kr
Martini Rosso	6cl 72kr
Dubonnet	6cl 72kr
Campari, juice eller on the rocks	6cl 90kr

Alkoholritt

Mousserande äppeldryck	glas 35kr, fl 56kr
Sundby's juicedrink	45kr
Naturfrisk EKO juice, ingefära alt passion/blodapelsin	27,5cl 39kr

Cocktails 4cl 120:- 6cl 150:-

Dry Martini *Gin, torr vermouth, oliv.*
Cosmopolitan *Vodka, cointreau, lime, tranbärsjuice.*

Alkoholfri *Juice apelsin & tranbär, lime, grenadin pris 75kr*

För fler förslag se drinklistan.

Champagne

NICOLAS FEUILLATTE var en av många som sökte lycka i USA efter andra världskriget. Med två tomma händer lyckades Nicolas bygga upp ett imperium baserat på kaffe och kakao. Tjugo år senare gick hans far hastigt bort och Nicolas blev plötsligt ägare till en vingård i Bouleuse i västra Champagne. Bubbelt-van som han var från New Yorks jet-set började han producera Champagne som gillades av hans vänner Jackie Onassis, Shirley Mclaine och Lauren Bacall. Idag tillhör märket ett av de stora.

Nicolas Feuillatte Brut Réserve, Piccolo 20cl 250kr / 75cl 695kr / Magnum 150cl 1750kr

Druvor: Pinot Menunier 40%, Pinot Noir 40%, Chardonnay 20%
Härligt friskt och gott med bra mousse, fina syror och en härlig elegant eftersmak.
Bra som aperitif eller till skaldjur. Champagne är ju som du vet "aldrig fel".

Nicolas Feuillatte Blanc de Blanc 2008 750kr

Chardonnay 100% stor fin mousse med balanserad syra med krämiga äppliga toner.
Passar som aperitif och lättare rätter med i första hand skaldjur och fisk.
Kritikerrosad Champagne, en av dom absolut mest prisvärda.

Nicolas Feuillatte Palmes D´Or Brut 2002 1660kr

Duvor: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay. NF prestige champagne.
Torr med underbart små härliga bubblor, måste smakas.
Bra till grillad fisk och skaldjur eller till det mesta.

Philipponnat Clos des Goisses 2002. Druvor: Pinot Noir 70%, Chardonnay 30% 1900kr

Mycket komplex champagne med alla klassiska egenskaper. Inslag av mineraler, rostat kaffe, rostade fat, aprikos, grapefrukt, kryddighet i en frapperande kraft. Eftersmaken är intensiv, lång och rik.
Passar till det mesta, men fiskrätter med tryffel, ank – eller gåslever, eller bara fest. Fantastiskt.

De Venoge Grand Vin De Princes 1993. Druva: Chardonnay 100% 1800kr

Torr och utvecklad smak med hög syra. Komplexa aromer av rostat bröd med lång elegant eftersmak. Utmärkt som aperitif och eleganta fiskrätter.
Den vackra flaskan med glaskork får ni med er hem.

Mousserande

Mezza di Mezzacorona glas 75kr 310kr

Druva: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Müller-Thurgau 10%. Rikt och intesivt mousserande vin av fruktig karaktär. Mjuk mousse med små eleganta bubblor. Bra som aperitif

Rotari Blanc de Blanc Extra Brut 450kr

Druva: Chardonnay 100%. Knastertorr med frisk fruktsyra, mängder av citrus, mineraler och rostade nötter. Endast bästa druvorna används, vilar 36 månader innan buteljering. Bra som aperitif och dom flesta enklare maträtterna.

Rotari Rosé Trentino Alto Adige. Chardonnay 90%, Pinot Nero 10% 425kr

Torr med frisk syra och små bubblor. Fruktig smak av röd grape, smultron och nötter.
Kritikerrosad av alla. Utmärkt som aperitif samt till gräddiga ostar.

Vita viner

Frankrike

Sancerre, Francois Crochet, Sancerre, Loire, Sauvignon Blanc 495kr
Torr, krispig, hög syra, fullpackad med svartvinbärsblad, citrus och mineraler.
Druvorna kommer från 30-åriga stockar, 6 månader på gästfällning.
Bra till skaldjur, pilgrimsmusslor, vit fisk, som aperitif.

Grossot Chabis 2013, Bourgogne, Chardonnay 550kr
Corrine Et Jean-Pierre Grossot. Torrt, mycket friskt och elegant med tydliga aromer av grönt äpple, citrus och mineraler. Passar till aperitif, skaldjur och lättare fiskrätter.

Italien

Pinot Grigio Riserva, Mezzacorona, Trentino-Alto Adige, Pinot Grigio Glas 95kr 310kr
Torr medelfylligt, fruktigt vin, lite kryddig och elegant fetma från ekfat. Bra allround vin, bufféer mm.

Pecorino 2015, Abruzzo, Pecorino 100% 355kr
Torrt, medelfylligt med tydlig frisk syra. Rikt fruktigt med toner av vita blommor och mineral.
Lång och friskt fruktig eftersmak. Bra till skaldjur och varma fiskrätter. Rekommenderas

Casal di Serra Vecchie Vigne, Marche, Verdicchio 100% 495kr
Torr, fyllig, frisk syra, fruktig med inslag av fat. Valt till 2012 års bästa vita vin i Italien
Utmärkt till grillad och stekt fisk, kyckling. Bra till bufféer.

Nino Negri Ca Brione, Lombardia, Chardonnay, Nebbiolo, Sauvignon Blanc 550kr
Torr, medelfyllig med balanserad syra och karaktär av bl.a. melon, blålera, krusbär och rostade fat.
Passar till stekta och grillade fiskrätter, ljust kött samt till lagrade hårdostar som parmesan.

Övriga

Hunters Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland 370kr
Från vinhuset Hunter's Wines. Torrt, friskt mycket lättdrucket vin. Inslag av passionsfrukt, päron, krusbär, nässlor och citron, precis som en Sauvignon Blanc ska vara. Perfekt som aperitif eller lättare rätter av fisk och skaldjur. Utvald av Håkan Larsson till en mat & vinprovning på Sundby.

Christmann Riesling, Pfalz Tyskland, Riesling 445kr
Torr, frisk ren elegant Riesling med mineralkaraktär. Kritikerrosat vin som vi varmt rekommenderar.
Ekologiskt. Bra som aperitif samt till de flesta fisk och skaldjursrätter.

Röda viner

Argentina

Colomé 2005, Salta Malbec 435kr
Fylligt, mjukt vin med inslag av plommon, mörka bär och cassis.
Passar till grillad svärdfisk, lammstek med fetaost, kycklingfilé eller en tournedos.

Australien

Peter Lehmann Wines

Peter Lehmann, grundaren och pionjären bakom en av världens mest framgångsrika viner, är en levande legend, ofta kallad The Baron of Barossa. Peter Lehmanns druvor kommer framför allt från det mest välkända vindistriktet i Australien – The Barossa Valley, norr om Adelaide. Druvorna väljs ut och plockas från upp till 900 olika vingårdar som ägs av 185 enskilda odlare. Vineriet har en kapacitet att pressa 20,000 ton druvor varje år.

År 2006 vann Peter Lehmann utmärkelserna International Winemaker of the Year samt Australien Producer of the Year vid International Wine & Spirit Competition. Samma år blev Peter Lehmann även White Winemaker of the Year samt vann flera medaljer för sina viner vid International Wine Challenge.

Peter Lehmann H & V Shiraz, Barossa Valley 420kr
Fylligt, generöst, kryddigt vin med mogna tanniner, som ger en klassisk karaktär.
Passar till kraftigare köttretter med smakrika såser.

Peter Lehmann Portrait Cabernet, Barossa Valley 420kr
Mjuk, insmickrande, elegant, mogen, fruktig smak med mycket vanilj och viss strävhet.
12 månader på fat. Bra till mörkt kött, pepparbiff mm.

Clancy's Red 2005 South Australia, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot 385kr
Mjuk, fruktig, kryddig och lång smak med toner av röda bär, choklad och kryddor.
Passar till grillade köttretter av lamm, nöt eller mörkt kött.

Mentor 2002. Barossa Valley, Cab Sauvignon 70%, Shiraz 10%, Malbec 10%, Merlot 750kr
Fyllig, varm, fruktig smak av mörka bär, sötlakrits, violer och vanilj.
Passar till stekt ankbröst, grillade lammkotletter eller vällagrade ostar.

Chile

Cono Sur Reserva Pinot Noir, Casablanca, Colchagua. Pinot Noir 365kr
Fylligt vin, bra struktur, mogna tanniner, choklad, härlig fruktighet, inslag av fat.
6 månader på franska ekfat. Bra till gås, nöt- och viltkött med smakrika såser. Mogna hårdostar.

Cono Sur Bicicleta Pinot Noir, Valle Central, Pinot Noir 365kr
Ekologiskt vin från 3 olika vingårdar och skördas för hand, 40% lagras i nya Franska ekfat.
Resten vilar på tank innan blandning. Medelfyllig, mjuk med bra balans och lång eftersmak.
Bra till grillat ljust kött, kallskuret, gås.

Frankrike

Château Beaucastel, Rhone, Mourvredre, Grenache, Syrah, Cinsault, Cunoise
Châteauneuf-du-pape från producenten Famille Perrin. Ekologiskt odlat i biodynamiskt jordbruk.
Ett elegant fylligt vin med smak av fikon, björnbär, kryddor, tobak med välbalanserad fruktsyra och tanniner. Allt detta från en av världens bästa vinproducenter. Rekommenderas. Vi har dessa årgångar.
1998 för 1950kr / 2001 för 1650kr / 2004 för 1450kr / 2006 för 1150kr

Röda viner

Forts.

Italien

La Spinetta

Azienda Agricola La Spinetta ägs av familjen Rivetti som inte bara har ägor i Piemonte utan även i vackra Toscana. La Spinetta producerade sitt första vin så sent som 1981. La Spinetta ligger i Castagnole Lanze mellan Barolo och Barbaresco. På mycket kort tid har La Spinettas viner blivit kända världen över. Flera gånger om har La Spinettas viner tilldelats tre glas i Gambero Rosso (anses som den mest inflytelserika vinpublikationen i Italien). 2001 utsågs La Spinetta till årets vinhus i samma guide. La Spinetta har som andra vinhuset i Italien belönats med tre stjärnor som bevis på sina många bicchierutmärkelser. Erkänt som ett av Italiens bästa vinhus.

Casanova Chianti Riserva Toscana, Sangiovese 525kr
Komplex, inbjudande, mängder av vildhallon, körsbär och mogna plommon.
Franska ekfat i 24 månader. Bra till biff, oxfilé med härliga medelkraftiga tillbehör.

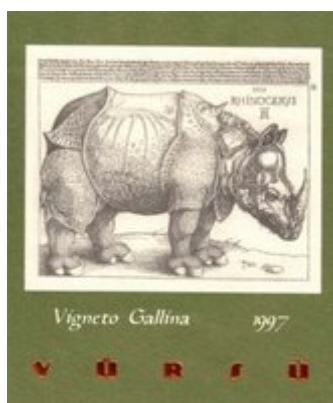
Cá di Pian, Piemonte, Barbera 595kr
Medelyllig med frisk syra och balanserade taniner, mycket frukt
Bra till medelkraftiga köträtter, pasta mm.

Langhe Nebbiolo , Piemonte, Nebbiolo 595kr
Fyllig, elegant med viss mognadoch frisk syra. 12 månader på Franska fat.
Passar till grillat, stekt kött av nöt eller vilt. Kritikerrosad

Barbera D'Alba Gallina 2004, Piemonte, Barbera. 785kr
Fyllig med frisk syra och karaktär av örter, stenfrukt, cederträ och kaffe.
Passar till ostar, fågel- och nötkött.

Barbaresco Gallina 2004, Piemonte, Nebbiolo 1645kr
Frisk syra och mycket torra tanniner med en koncentrerad smak av hallon, körsbär och nougat.
Passar till grillat rött kött och vilt samt svamp och risotto.

Barolo Campe 2003 & -04, Piemonte, Nebbiolo 1645kr
Fyllig, koncentrerad smak med frisk syra samt inslag av mörka bär, lakrits och kakao.
Passar till kraftiga köträtter av nöt, lamm och vilt.



Röda viner

Forts.

Italien

Fotanafredda

Grundades 1878 av sonen till Italiens dåvarande kung Vittorio Emanuele II. Egendomen ligger i hjärtat av Langhe i Serralunga d'Alba, Piemonte.

Fontanafredda tilldelades det gyllene glaset 2009.

Mirrafiore Barbera d'Alba 2011, Piemonte 625kr

Intensiv och enormt smakrik med mängder av björnbär, lakrits och läder. Lång eftersmak. Lagrats 12 månader på ekfat och 6 månader på flaska. Bra till smakrika köträtter.

Barolo Serralunga D'Alba 2010, Piemonte, Nebbiolo 695kr

Fylligt med bra syra, kraftiga taniner, mogen frukt, tobak och läder. 2 år på Slovenska fat, 1 år på flaska. Bra till köträtter av vilt och nöt.

Barolo Vigna La Rosa 1998, Piemonte, Nebbiolo 1185kr

Fyllig, med balanserad syra och karaktär av mörka bär, rosor, mint, tobak och fat.

24 månader på fat. Detta vin har fått 3 glas i Gambero Rosso 2009.

Passar till smakrika köträtter av nöt, vilt och lamm.

Italien övriga

Nerofino, Castel Friman, Trentino Alto Adige Glas 95kr flaska 310kr

Producent Mezzacorona. Druvor: Teroldigo 50%, Lagrein 50%.

Medelfylligt vin med toner av mörka bär.

Lagras 6 månader på franska ekfat och 12 månader på ståltank och flaska.

Bra till köträtter som ej är för smakrika.

Ca' Bianca Barbera D'asti, Piemonte. Barbera 345kr

Medelfyllig med frisk syra och karaktär av örter, stenfrukt, cederträ, kaffe och nya rostade ekfat.

Ligger 7 månader på ekfat. Passar till smakrika rätter av nöt och vilt samt till lagrade hårdostar.

Serrata Belguardo 2008, Toscana, Sangiovese 65%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 5% 355kr

Producent: Marchesi Mazzei. Stram, ungdomlig med koncentrerad fruktighet, rostad fatton,

inslag av örtekryddor och stenfrukt. 10 månader på franska ekfat.

Bra till köträtter, t ex kalv och fläskfilé med feta såser.

Musella Valpolicella Superiore Veneto, Corvina 70%, Rondinella 20%, 355kr

Barbera 10%. Medelfyllig med balanserad syra och inslag av mörka bär, kryddor, cederträ och ny ek.

Bra till rätter av nöt och kalvkött. Kritikerrosat.

Le Tense Sassella Nino Negri. Lombardia, Chiavennasca 460kr

Fyllig med balanserad syra och inslag av bärig frukt, körsbärskärnor, jord, lakrits och ny ek.

Lagras 12 månader på ekfat. Passar till stekta och grillade köträtter av nöt, vilt och lamm.

Röda viner

Forts.
Italien

Nino Negri Valtellina Sfursat, Lombardia, Chiavennasca 695kr

Fylligt, smakrik med balanserade tanniner, frisk syra och elegant inslag av torkade plommon, kryddor, lakrits och fat. Lagras 20 månader på ekfat.

Passar till smakrika köträtter av nötkött, viltfågel eller lättare vilträtter samt till mogna hårdostar.

Pelago Rosso 2005 Marche, Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Merlot 700kr

Fylligt med balanserad syra och karaktär av skogsbär, vanilj och cederträ.

14 månader på ekfat. Passar till smakrika köträtter av nöt, lamm och vilt.

Sfursat 5 Stelle 2007 & 2010 Lombardia, Chiavennasca (Nebbiolo) 795kr

Underbart fylligt, kraftfullt vin från Nino Negri. Druvorna till detta exklusiva vin hämtas med helikopter från de branta sluttningarna, Vinet görs på torkade druvor.

20 månader på fat. Fantastiskt till smakrika köträtter av nöt eller vilt.

Olmaia 2002, Col D´orcina, Maotalcino Toscana. Cabernet Sauvignon 895kr

Fyllig, frisk, fruktig smak med yppig, rik mörk svartvinbärsfrukt.

Passar till eleganta köträtter av lamm, nöt och vilt.

Masseto 2002, Ornellaia, Toscana, Merlot 3150kr

Medelfyllig smak i himmelsk balans mellan frukt, syror och fat.

Passar till eleganta men ej för tunga rätter av lamm och nöt, dock utmärkt till vildsvin.

Barbaresco Serraboella 2004, Piemonte, Nebbiolo Magnum 150cl 3500kr

Vinhuset Cigluti arbetar efter ekologiska principer. Vinet är fylligt, mjukt, långt, underbart matvin.

Bara de bästa druvorna plockas ut och används. 24 månader på slovenska och franska ekfat

Bra till fågel, nöt, vilt tryffel mm. En fantastisk årgång.

Nya Zeeland

Saint Clair, Pinot Noir, 2014, Marlborough 375kr

Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, ingefära, kanel, örter och vanilj.

Bra till lamm, samt lättare köträtter. Var med på mat & vin med Håkan Larsson.

Spanien

Baron de Ley Reserva, Rioja, Tempranillo fl 50 cl 245kr 370kr

Medelfyllig, fruktig med karaktär av mörka bär, choklad, stall, läder och nya rostade fat.

20 månader på fat samt 24 månader på flaska innan lansering. Bra till grillat kött.

Rosévin

Musella Rosé del Drago, Italien, Veneto, Corvina

Torr med frisk syra, något kryddig karaktär av mörka mogna hallon och örter.
Lång elegant eftersmak. Bra som aperitif eller till matiga sallader.

Glas 95kr fl 310kr

Alkoholfria viner

Barrels & Drums från Frankrike

Vitt vin på Chardonnaydruvan

Glas 65kr

fl 150kr

Rött vin på Merlotdruvan

Glas 65kr

fl 150kr

Söta viner

Australien

Peter Lehmann Botrytis Semillon

fl 37,5 cl 420kr

Barossa Valley, Semillon.

Rik, söt, fruktig smak av honung, aprikosyllt och hjortron avrundat med ren frisk citrus.

Passar till efterrätter med röda bär, hallon, ostar med grönmögel och gåslever.

Frankrike

Beaumes de Venise Rhône, Muscat

glas 6 cl cl 60kr fl 37,5 cl 320kr

Rund, varm, söt, blommig smak med inslag av apelsiner. Perfekt balans mellan syra och sötma.

Passar till frukt- och chokladdesserter, glass, grönmögelost och gåslever

Carmes de Rieussec, Sauternes AOC 2007

fl 37,5cl 450kr

Druvor: Semillon 85%, Sauvignon Blanc, Muscadelle. Söt frisk balanserad smak, inslag av tropisk frukt, mandelmassa, nonung, lång citrusfrisk avslutning. Druvorna plockas för hand. 18 månader på franska ekfat. Bra till söta desserter, gärna frukt, grönmögelost.

Château Grillon 2003 & 2004. Sauternes

fl 37,5cl 365kr

Druvor: Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle.

Utvecklad smak med inslag av honung, botrytis, aprikos och grapefrukt.

Passar till fruktdesserter, lagrad ost eller gåslever.

Le Cadet de Sigalas Rabaud 1998, Sauternes, Semillon, Sauvignon Blanc

fl 75 cl 630kr

Fruktigt, smakrikt vin med ton av aprikos, fat, citrus och botrytis. Lång eftersmak.

Passar till gåslever eller mögelostar.

Rivesaltes Ambré Hors D'Age 1974

fl 50 cl 570kr

Rivesaltes, Grenache Blanc.

Otroligt komplex med härligt beska oxiderade toner av choklad och nötter.

Passar till söta desserter eller mögelostar.

Italien

Vin Santo del Chianti Classico 1999, Toscana

fl 50 cl 395kr

Druvor, Sangiovese, Canaiolo. Producent Poggio Bonelli.

Söt, fyllig, stor smak av torkad frukt, kanderade nötter och bär. Passar till sötare desserter,

gärna med inslag av nötter, smakrika ostar och till dom klassiska mandelskorporna.

Moscato D'asti Briccio Quaglia Toscana. Moscato

fl 37,5 cl 295kr

Producent: La Spinetta. Ung, söt, fräscht fruktig smak med tydlig Moscatokarraktär.

Mjuk pärlande mousse och behaglig syra i avslutningen.

Bra till fruktdesserter, glass, bakelser, perfekt till glass och jordgubbar.

Portugal

Romariz Reserve Ruby EKO, Portvin

fl 75 cl 485kr

Porto. Druvor: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz

Ruby portvin, har en snittålder på 7-9 år. Söt fyllig smak av mörka bär, lakrits och russin. Lång avslutning med viss strävhet.

Passar till chokladdesserter, grönmögelostar som roquefort och stilton, hasselnötsparfait, tarteletter med frukter eller bär.