









## VINHYLDEN

Flasker:	<b>Valpolicella Classico - Italien (Le Bignele, Marano di Valpolicella)</b>						
	<b>Lu.Mi IGT</b> Frisk, veloplagt Rosato på Corvina/Corvinone opkaldt efter børnebørnene	Få flasker	94,-	2021	Rosé	Tør	Konv.
	<b>"Doséto del Nonno" Rosso Veronese IGT</b> Frisk, veloplagt Rosso		89,-	2019	Rød	Tør	Konv.
	<b>Valpolicella Classico DOC</b> Lavet på Corvina, Rondinella og Molinara. Lagret 5 md. på ståltank.		93,-	2020	Rød	Tør	Konv.
	<b>Valpolicella Classico Superiore DOC</b> Lavet på Corvina, Rondinella og Molinara. 1 år på eg giver mere til næse/mund		120,-	2019	Rød	Tør	Konv.
	<b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC</b> En almindelig Valpolicella, som har været gennem Amarone-kvaset		139,-	2019	Rød	Tør	Konv.
	<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG</b> Tørrede, udvalgte druer og 3 år på eg. Meget intens og dog blød		285,-	2016	Rød	Tør	Konv.
	<b>Recioto della Valpolicella Classico DOCG</b> Tørrede, udvalgte druer. 6 md. på eg. Dessertvin (0,5 l)		225,-	2021	Rød	Sød	Konv.
	<b>Valpolicella smagekasse</b> (Se indhold på <a href="http://www.vinhylden.dk">www.vinhylden.dk</a> )		852,-				

Flasker:	<b>Piemonte - Italien (Gozzelino, Costigliole d'Asti)</b>						
	<b>Moscato d'Asti DOCG "Bruna"</b> Sød, perlende vin på kun 6% alkohol. Perfekt til terrassen eller aperitif.		110,-	2022	Hvid	Sød	Konv.
	<b>Chardonnay</b> En fin, frisk hvidvin til forretter eller i sofaen.	<b>NYHED Få flasker</b> (endelig Chardonnay igen :-)	112,-	2022	Hvid	Tør	Konv.
	<b>Barbera d'Asti DOCG (Bemærk: Magnum)</b> Fremragende som hverdagsvin i 1.5 l flasker svarende til 66 kr pr. 75 cl		132,-	2022	Rød	Tør	Konv.
	<b>Barbera d'Asti DOCG Superiore "Ciabot"</b> En civiliseret, typisk Barbera. Lagret på store egefade.		129,-	2019	Rød	Tør	Konv.
	<b>Barbera d'Asti DOCG Superiore "Sergio"</b> En riserva-udgave af Ciabot, der kun laves af de bedste druer.		172,-	2016	Rød	Tør	Konv.
	<b>Monferrato Rosso DOC "Matteo"</b> Lavet på den karakteristiske Nebbiolo-druer ligesom Barolo, men se prisen.		111,-	2019	Rød	Tør	Konv.
	<b>Monferrato Nebbiolo DOC Superiore "San Goslino"</b> En riserva-udgave af Matteo	<b>NYHED (udsolgt)</b>	149,-	2019	Rød	Tør	Konv.
	<b>Piemonte smagekasse</b> (Se indhold på <a href="http://www.vinhylden.dk">www.vinhylden.dk</a> )		683,-				

Flasker:	<b>Ligurien - Italien (Cantine Lvnæ, Castelnovo Magra) Økologi på vej (3-årig proces)</b>						
	<b>"Labianca" Liguria di Levante Bianco IGT</b> Lys og let med frugtig blomsterduft. Fin til sushi og andre lette retter	(udsolgt)	112,-	2019	Hvid	Tør	Konv*)
	<b>"Fior di Luna" Colli de Luni DOC</b> Lidt kompleksitet fra indholdet af Albarola + 2 mere. Både madvin og aperitif.	(Få flasker)	120,-	2019	Hvid	Tør	Konv*)
	<b>Vermentino Colli di Luni DOC Etichetta Grigia</b> Frisk, mineralisk med noter af blomster	(udsolgt)	122,-	2019	Hvid	Tør	Konv*)
	<b>Vermentino Colli di Luni DOC Etichetta Nera</b> Meget til næsen. Grapefrugt, urter. Fyldig. "Bianco dell' anno" i 2018	(Få flasker)	180,-	2021	Hvid	Tør	Konv*)
	<b>Albarola Colli di Luni DOC</b> Intens, frisk. Æbler og græs.	(Få flasker)	165,-	2019	Hvid	Tør	Konv*)
	<b>"Mea Rosa" Liguria di Levante IGT</b> Elegant, afrundet, dejlige noter af citrus, f.eks. grapefrugt - lige til terrassen	(udsolgt)	125,-	2021	Rosé	Tør	Konv*)
	<b>"Auxo" Colli di Luni Rosso DOC</b> Frugt, bær og tømmer. Afbalanceret, 6 md. på store egefade		115,-	2018	Rød	Tør	Konv*)
	<b>Smagekasse</b> (Se indhold på <a href="http://www.vinhylden.dk">www.vinhylden.dk</a> )	(udsolgt)	724,-				

Flasker:	<b>Toscana - Italien (Bicocchi, Massa Marittima) Økologisk</b>						
	<b>Alicante Rosato IGT</b> Frisk og charmerende rosé lavet på Alicante druen		109,-	2021	Rosé	Tør	
	<b>Buonconsiglio Fiano IGT</b> Frugtig hvidvin med fylde på Fiano-druen. 10 mdr. på Barriques giver karakter.		149,-	2020	Hvid	Tør	
	<b>Armonia de Moreta DOC</b> Herlig rødvin til kraftige retter. 100 % Sangiovese og 7 mdr. på store fade.		117,-	2016	Rød	Tør	
	<b>Sor'Emilio DOC</b> Kraftig vin til vildt og vilde oste. 80 % Sangiovese, Merlot, Syrah 18 mdr. på Barriques	(Få flasker)	145,-	2016	Rød	Tør	
	<b>Galignano DOC</b> Kraftig, rund supertoskaner. Cab. S., Syrah, Merlot og Sangiovese 22 mdr. på Barriques	(udsolgt)	179,-	2016	Rød	Tør	
	<b>Bariondo Syrah DOC</b> Topvin fra Bicocchi til den kraftige mad. 100 % Syrah. 18 mdr. på Barriques		209,-	2017	Rød	Tør	
	<b>Smagekasse: "Toscana"</b> (Se indhold på <a href="http://www.vinhylden.dk">www.vinhylden.dk</a> )		808,-				

Konv\*) betyder: Er i gang med processen med at blive økologisk certificeret.  
Mængderabat: 5% v/6 flasker. 10% v/12 flasker, dog ikke smagekasser og udsalgsflasker  
Kom forbi og smag. Hvis du vil være sikker på, at vi er hjemme, så ring først på 21 42 21 16,  
eller skriv på [vin@vinhylden.dk](mailto:vin@vinhylden.dk). Vores adresse er Ternevej 17 i Roskilde



## VINHYLDEN

Flasker:	<b>Languedoc - Frankrig (Château de Cabriac, Douzens) Økologi på vej (3-årig proces)</b>					
	<b>Viognier</b> God hvidvin til mange forretter. Er lavet på 100% Viognier og udtrykker druen tydeligt.	99,-	2021	Hvid	Tør	HVE*)
	<b>Cinsault</b> Frisk rosé til de varme dage på terrassen. Er lavet på 100% Cinsault	81,-	2021	Rosé	Tør	HVE*)
	<b>Syrah</b> Frisk, ung rødvin til mange retter. Er lavet på 100% Syrah..	91,-	2022	Rød	Tør	HVE*)
	<b>Tradition</b> Består af Grenache, Syrah og Carignan Vieilles Vignes. Her er god rødvin til under 100 kr.	99,-	2019	Rød	Tør	HVE*)
	<b>Marquise de Puivert</b> Kraftig rødvin på Grenache og Syrah.	118,-	2020	Rød	Tør	HVE*)
Flasker:	<b>Beaujolais - Frankrig (Domaine Michel Aubry, St. Julien) Økologisk</b>					
	<b>Côte de Brouilly "Les Diorites"</b> En af de 10 cru'er. Noter af blåbær og modne æbler. Silkebløde tanniner.	164,-	2020	Rød	Tør	
	<b>Chiroubles "Harena"</b> En af de 10 cru'er. Noter af rød frugt, krydderier, floral og lidt chokolade. Lang eftersmag.	155,-	2018	Rød	Tør	
	<b>Moulin a Vent</b> En af de 10 cru'er. Noter af mørke bær, peber og træ, samt lakrids. Sprød mineralitet.	164,-	2019	Rød	Tør	
	<b>Smagekasse: 2 af hver af Beaujolais'erne</b>	866,-				
Flasker:	<b>Côtes du Rhône - Frankrig (Château Malijay, tidl. Palon, Gigondas) Økologi på vej</b>					
	<b>Vacqueyras Blanc</b> (Côtes du Rhône Cru) Kraftig hvidvin til mad. En helt særlig hvidvinsoplevelse.	145,-	2019	Hvid	Tør	Konv*)
	<b>Vacqueyras</b> (Côtes du Rhône Cru) Kraftig, krydret rødvin til mad eller sofa	135,-	2019	Rød	Tør	Konv*)
	<b>Gigondas</b> (Côtes du Rhône Cru) Kraftig, afrundet rødvin til mad eller sofa	185,-	2021	Rød	Tør	Konv*)
	<b>Smagekasse Côtes du Rhône</b> (Se indhold på <a href="http://www.vinhylden.dk">www.vinhylden.dk</a> )	830,-				
	<b>Smagekasse Rødvin: 3 søsk.par, også ital.</b> (Se indh. på <a href="http://www.vinhylden.dk">www.vinhylden.dk</a> )	780,-				
Flasker:	<b>Alsace - Frankrig (Geiger Koenig, Bernardvillé) Økologisk/Biodynamisk</b>					
	<b>Sylvaner "Vieilles Vignes"</b> Den rette vin til lette forretter, glimrende til sushi	107,-	2019	Hvid	Tør	
	<b>Riesling "Catédrale"</b> Alle forretter, fisk, fjerkræ, Riesling kaldes "Kongen" i Alsace.	117,-	2021	Hvid	Tør	
	<b>Riesling "Schieferberg"</b> Fisk, fjerkræ, sofavin. Skiferholdig jordbund	143,-	2020	Hvid	Tør	
	<b>Riesling "Eichelberg"</b> Alle forretter, fisk, fjerkræ. Vulkansk jordbund	136,-	2017	Hvid	Tør	
	<b>Klevner "Terroir de Schistes"</b> (lokal sort af Pinot Blanc) Forretter, aperitif, sofavin	107,-	2020	Hvid	Tør	
	<b>Muscat "Rott"</b> Blomstereng, velegnet til aperitif og sofa (Ikke sød)	122,-	2021	Hvid	Halvtør	
	<b>Pinot Gris "Spitzheck"</b> Velegnet til desserter og ost, aperitif, sofavin	125,-	2022	Hvid	Halvtør	
	<b>Pinot Gris "Eichelberg"</b> (vulkansk jordbund) Velegnet til desserter og ost, aperitif, sofavin	140,-	2017	Hvid	Halvtør	
	<b>Gewurztraminer</b> Kraftig hvidvin til desserter og ost, "Dronningen" i Alsace	124,-	2016	Hvid	Halvtør	
	<b>Rose des Sables</b> Rosé lavet på Pinot Noir. Noter af hindbær og jordbær. En prima aperitifvin	107,-	2020	Rosé	Tør	
	<b>Noir de Schistes</b> En karakterfast rødvin lavet på Pinot Noir, der har groet i det berømte skiferholdige terroir.	175,-	2020	Rød	Tør	
	<b>Crémant d'Alsace Blanc (Brut)</b> Bobler lavet på Champagne-metoden af druer fra Alsace	135,-		Hvid	Tør	
	<b>Crémant d'Alsace Rosé (Brut)</b> Bobler lavet på Champagne-metoden af druer fra Alsace	138,-		Rosé	Tør	
	<b>Smagekasse: De 6 hvide søstre</b> (Se indhold på <a href="http://www.vinhylden.dk">www.vinhylden.dk</a> )	599,-				
	<b>Smagekasse: Terroir-kassen</b> (Se indhold på <a href="http://www.vinhylden.dk">www.vinhylden.dk</a> )	686,-				
	<b>Smagekasse: Den musikalske</b> (Se indhold på <a href="http://www.vinhylden.dk">www.vinhylden.dk</a> )	699,-				

Konv\*) og HVE\*) betyder: Er i gang med processen med at blive økologisk certificeret.

Mængderabat: 5% v/6 flasker. 10% v/12 flasker, dog ikke smagekasser og udsalgsflasker  
Kom forbi og smag. Hvis du vil være sikker på, at vi er hjemme, så ring først på 21 42 21 16,  
eller skriv på [vin@vinhylden.dk](mailto:vin@vinhylden.dk). Vores adresse er Ternevej 17 i Roskilde

Navn	<input type="text"/>	Mobil	<input type="text"/>
Adr.	<input type="text"/>		
Mail	<input type="text"/>	Nyhedsbrev (sæt initialer)	<input type="text"/>