



## VINHYLDEN

Flasker: <b>Valpolicella Classico - Italien (Le Bignele, Marano di Valpolicella)</b>						
	<b>Lu.Mi IGT</b> Frisk, velopløgt Rosato på Corvina/Corvinone opkaldt efter børnebørnene	<b>89,-</b>	2019	Rosé	Tør	Konv.
	<b>"Doséto del Nonno" Rosso Veronese IGT</b> Frisk, velopløgt Rosso	<b>89,-</b>	2016	Rød	Tør	Konv.
	<b>Valpolicella Classico DOC</b> Lavet på Corvina, Rondinella og Molinara. Lagret 5 md. på ståltank.	<b>93,-</b>	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	<b>112,-</b>	2018	Rød	Tør	Konv.
	<b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC</b> En almindelig Valpolicella, som har været gennem Amarone-kvasset	<b>139,-</b>	2017	Rød	Tør	Konv.
	<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG</b> Tørrede, udvalgte druer og 3 år på eg. Meget intens og dog blød	<b>285,-</b>	2016	Rød	Tør	Konv.
	<b>Recioto della Valpolicella Classico DOCG</b> Tørrede, udvalgte druer. 6 md. på eg. Dessertvin (0,5 l)	<b>225,-</b>	2020	Rød	Sød	Konv.
	<b>Valpolicella smagekasse</b> (Se indhold på <a href="http://www.vinhylden.dk">www.vinhylden.dk</a> )	<b>839,-</b>				

Flasker: <b>Piemonte - Italien (Gozzelino, Costigliole d'Asti)</b>						
	<b>Monferrato Rosso DOC</b> Lavet på den karakteristiske Nebbiolo-druer ligesom Barolo, men se prisen.	<b>105,-</b>	2017	Rød	Tør	Konv.
	<b>Barbera d'Asti DOCG (Bemærk: Magnum)</b> Fremragende som hverdagsvin i 1.5 l flasker svarende til 60 kr pr. 75 cl	<b>120,-</b>	2018	Rød	Tør	Konv.
	<b>Barbera d'Asti Superiore DOCG "Ciabot"</b> En civiliseret, typisk Barbera. Lagret på store egefade.	<b>120,-</b>	2016	Rød	Tør	Konv.
	<b>Barbera d'Asti DOCG "Sergio"</b> En riserva-udgave af Ciabot, der kun laves i de bedste år af de bedste druer.	<b>137,-</b>	2015	Rød	Tør	Konv.
	<b>Moscato d'Asti DOCG "Bruna"</b> Sød, perlende vin på kun 6% alkohol. Perfekt til terrassen eller aperitif.	<b>99,-</b>	2019	Hvid	Sød	Konv.

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 frugtlig blomsterduft. Fin til sushi og andre lette retter	<b>112,-</b>	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.	<b>120,-</b>	2019	Hvid	Tør	Konv*)
	<b>Vermentino Colli di Luni DOC Etichetta Grigia</b> Frisk, mineralsk med noter af blomster	<b>122,-</b>	2019	Hvid	Tør	Konv*)
	<b>Vermentino Colli di Luni DOC Etichetta Nera</b> Meget til næsen. Grapefrugt, urter. Fyldig. "Bianco dell' anno" i 2018	<b>180,-</b>	2021	Hvid	Tør	Konv*)
	<b>Albarola Colli di Luni DOC</b> Intens, frisk. Æbler og græs.	<b>165,-</b>	2018	Hvid	Tør	Konv*)
	<b>"Mea Rosa" Liguria di Levante IGT</b> Elegant, afrundet, dejlige noter af citrus, f.eks. grapefrugt - lige til terrassen	<b>125,-</b>	2021	Rosé	Tør	Konv*)
	<b>"Auxo" Colli di Luni Rosso DOC</b> Frukt, bær og tømmer. Afbalanceret, 6 md. på store egefade	<b>115,-</b>	2018	Rød	Tør	Konv*)
	<b>Smagekasse</b> (Se indhold på <a href="http://www.vinhylden.dk">www.vinhylden.dk</a> )	<b>724,-</b>				

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

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.	95,-	2020	Hvid	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,-	2019	Rød	Tør	HVE*)

Flasker:	<b>Beaujolais - Frankrig (Domaine Michel Aubry, St. Julien) Økologisk</b>					
	<b>Côte de Brouilly</b> En af de 10 cru'er i Beaujolais. En intens vin for en Beaujolais	155,-	2019	Rød	Tør	
	<b>Chiroubles</b> En af de 10 cru'er i Beaujolais. En intens vin for en Beaujolais	155,-	2018	Rød	Tør	
	<b>Moulin a Vent</b> En af de 10 cru'er i Beaujolais. En intens vin for en Beaujolais	155,-	2019	Rød	Tør	
	<b>Smagekasse: Nye franske fristelset inkl. Languedoc</b> (Se indhold på hjemmesiden)	676,-				

Flasker:	<b>Côtes du Rhône - Frankrig (Domaine Palon, Gigondas) Økologi på vej (3-årig proces)</b>					
	<b>Vacqueyras Blanc</b> (Cotes du Rhône Cru) Kraftig hvidvin til mad. En helt særlig hvidvinsoplevelse.	145,-	2019	Hvid	Tør	Konv*)
	<b>Vacqueyras</b> (Cotes du Rhône Cru) Kraftig, krydret rødvin til mad eller sofa	135,-	2019	Rød	Tør	Konv*)
	<b>Gigondas</b> (Cotes du Rhône Cru) Kraftig, afrundet rødvin til mad eller sofa	160,-	2019	Rød	Tør	Konv*)
	<b>Smagekasse Côtes du Rhône</b> (Se indhold på www.vinhylden.dk)	780,-				
	<b>Smagekasse Rødvin: 3 søsk.par, også ital.</b> (Se indh. på www.vinhylden.dk)	698,-				

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 Tradition "Grès des Vosges"</b> Alle forretter, fisk, fjerkræ, Riesling kaldes "Kongen" i Alsace.	109,-	2018	Hvid	Tør	
	<b>Riesling "Schieferberg"</b> Fisk, fjerkræ, sofavin. Skiferholdig jordbund	136,-	2019	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) (Cert. biodynamisk) Forretter, aperitif, sofavin	107,-	2020	Hvid	Tør	
	<b>Muscat Medaille de Bronze</b> Blomstereng, velegnet til aperitif og sofa (Ikke sød)	110,-	2017	Hvid	Halvtør	
	<b>Pinot Gris Tradition</b> Velegnet til desserter og ost, aperitif, sofavin	115,-	2018	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> (Cert. biodynamisk) 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 www.vinhylden.dk)	572,-				
	<b>Smagekasse: Terroir-kassen</b> (Se indhold på www.vinhylden.dk)	651,-				
	<b>Smagekasse: Den musikalske</b> (Se indhold på www.vinhylden.dk)	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. Vores adresse er Ternevej 17 i Roskilde

Navn	<input type="text"/>
Adr.	<input type="text"/>
Mail	<input type="text"/>

Mobil

Nyhedsbrev (sæt kryds)

VEND