

VINHYLDEN

Ghita og Peter Johansen
20. august 2026
v.2

Flasker:	**Valpolicella Classico - Italien (Le Bignele, Marano di Valpolicella)**					
	Soave Classice DOC Let og frisk hvidvin lavet på en typisk drue for området: Garganega. Super til aperitif eller en let forret.	**108,-**	2024	Hvid	Tør	Konv.
	Lu.Mi IGT **UDSOLGT** Frisk, veloplagt Rosato på Corvina/Corvinone opkaldt efter børnebørnene	**113,-**	2023	Rosé	Tør	Konv.
	Valpolicella Classico Superiore DOC **UDSOLGT** Lavet på Corvina, Rondinella og Molinara. 1 år på eg giver mere til næse/mund	**135,-**	2022	Rød	Tør	Konv.
	Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC En almindelig Valpolicella, som har været gennem Amarone-kvaset og så egefad i 1-2 år	**144,-**	2019	Rød	Tør	Konv.
	Amarone della Valpolicella Classico DOCG Tørrede, udvalgte druer og 3 år på eg. Meget intens og dog blød	**299,-**	2018	Rød	Tør	Konv.
	Recioto della Valpolicella Classico DOCG Tørrede, udvalgte druer. 6 md. på eg. Dessertvin (0,5 l)	**264,-**	2024	Rød	Sød	Konv.
	Valpolicella smagekasse (Se indhold på www.vinhylden.dk)	**953,-**				

Flasker:	**Piemonte - Italien (Gozzelino, Costigliole d'Asti)**					
	Moscato d'Asti DOCG "Bruna" Sød, perlende vin på kun 6% alkohol. Perfekt til terrassen eller aperitif.	**115,-**	2022	Hvid	Sød	Konv.
	Chardonnay En fin, frisk hvidvin til forretter eller i sofaen.	**133,-**	2025	Hvid	Tør	Konv.
	Bric Rosé Dejlig rosé, der giver gode oplevelser af røde bær. Lavet på Barbera og Merlot	**125,-**	2023	Rosé	Tør	Konv.
	Barbera d'Asti DOCG (Bemærk: Magnum) Fremragende som hverdagsvin i **1.5 l** flasker svarende til 67,50 kr pr. 75 cl	**135,-**	2024	Rød	Tør	Konv.
	Barbera d'Asti DOCG Superiore "Ciabot" En civiliseret, typisk Barbera. Lagret på store egefade. Stor ros i Gambero Rosso	**134,-**	2019	Rød	Tør	Konv.
	Barbera d'Asti DOCG Superiore "Sergio" En riserva-udgave af Ciabot, der kun laves af de bedste druer.	**172,-**	2019	Rød	Tør	Konv.
	Monferrato Rosso DOC "Matteo" Lavet på den karakteristiske Nebbiolo-drue ligesom Barolo, men se prisen.	**116,-**	2019	Rød	Tør	Konv.
	Monferrato Nebbiolo DOC Superiore "San Goslino" En riserva-udgave af Matteo	**168,-**	2020	Rød	Tør	Konv.
	Piemonte smagekasse (Se indhold på www.vinhylden.dk)	**738,-**				

Flasker:	**Toscana - Italien (Bicocchi, Massa Marittima)** **Økologisk**					
	Vermentino "Galant" DOC Frisk hvidvin med sprød smag af Vermentino. Fiskeforretter eller lækker på terrassen.	**95,-**	2022	Hvid	Tør	
	Buonconsiglio Fiano IGT Frugtig hvidvin med fylde på Fiano-druen. 10 mdr. på barrique giver karakter.	**154,-**	2020	Hvid	Tør	
	Alicante Rosato IGT **UDSOLGT** Frisk og charmerende rosé lavet på Alicante druen	**90,-**	2022	Rosé	Tør	
	Galignano DOC Kraftig, rund supertoskaner. Cab. S., Syrah, Merlot og Sangiovese 22 mdr. på barrique	**185,-**	2016	Rød	Tør	
	Bariondo Syrah DOC Topvin fra Bicocchi til den kraftige mad. 100 % Syrah**.** 18 mdr. på barrique	**190,-**	2018	Rød	Tør	
	Cabernet Sauvignon DOC Topvin fra Bicocchi til den kraftige mad. 100 % Cabernet Sauvignon**.** 18 mdr. på barrique	**190,-**	2017	Rød	Tør	
	Smagekasse: "Toscana" (Se indhold på www.vinhylden.dk)	**828,-**				

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. Vores adresse er Ternevej 17 i Roskilde

VEND



Ghita og Peter Johansen
20. august 2026
v.2

Flasker:	**Languedoc - Frankrig (Château de Cabriac, Douzens)** Økologi på vej (3-årig proces)					
	Viognier **Få flasker** God hvidvin til mange forretter. Er lavet på 100% Viognier og udtrykker druen tydeligt.	**104,-**	2021	Hvid	Tør	HVE*)
	Syrah Frisk rødvin til mange retter. Er lavet på 100% Syrah..	**96,-**	2022	Rød	Tør	HVE*)
	Marquise de Puivert **Permanent prisnedsættelse pga. bundfald, men en dejlig vin** Kraftig rødvin på Grenache og Syrah.	**99,-**	2020	Rød	Tør	HVE*)
Flasker:	**Beaujolais - Frankrig (Domaine Michel Aubry, St. Julien) Økologisk**					
	Côte de Brouilly "Les Diorites" En af de 10 cru'er. Noter af blåbær og modne æbler. Silkebløde tanniner. Fadlagret.	**169,-**	2020	Rød	Tør	
	Chiroubles "Harena" En af de 10 cru'er. Noter af rød frugt, krydderier, floral og chokolade. Lang eftersmag. Fadlagret.	**169,-**	2020	Rød	Tør	
	Moulin à Vent En af de 10 cru'er. Noter af mørke bær, peber og træ, samt lakrids. Sprød mineralitet. Fadlagret.	**169,-**	2019	Rød	Tør	
	Smagekasse: 2 af hver af Beaujolais'erne	**914,-**				
Flasker:	**Côtes du Rhône - Frankrig (Château Malijay, tidl. Palon, Gigondas)** Økologi på vej					
	Vacqueyras Blanc (Côtes du Rhône Cru) **UDSALG, produceres ikke længere** Kraftig hvidvin til mad. En helt særlig hvidvinsoplevelse.	**95,-**	2019	Hvid	Tør	Konv*)
	Vacqueyras (Côtes du Rhône Cru) Kraftig, krydret rødvin til mad eller sofa	**140,-**	2019	Rød	Tør	Konv*)
	Gigondas (Côtes du Rhône Cru) Kraftig, afrundet rødvin til mad eller sofa	**190,-**	2021	Rød	Tør	Konv*)
	Smagekasse Côtes du Rhône (Se indhold på www.vinhylden.dk)	**750,-**				
	Smagekasse Rødvin: 3 søsk.par, også ital. (Se indh. på www.vinhylden.dk)	**805,-**				
Flasker:	**Alsace - Frankrig (Geiger Koenig, Bernardvillé) Økologisk/Biodynamisk**					
	Les Compères (Sælges i liter-flasker) Frisk hvidvin af disse druer: Riesling (50%), Sylvaner (25%) og Gewurztraminer (25%)	**144,-**	2024	Hvid	Tør	
	Sylvaner "Vieilles Vignes" Den rette vin til lette forretter, glimrende til sushi	**120,-**	2022	Hvid	Tør	
	Riesling "Catédrale" Alle forretter, fisk, fjerkræ, Riesling kaldes "Kongen" i Alsace.	**125,-**	2022	Hvid	Tør	
	Riesling "Schieferberg" Fisk, fjerkræ, sofavin. Skiferholdig jordbund**.** Mere mineralsk end "Catédrale".	**155,-**	2020	Hvid	Tør	
	Riesling "Eichelberg" Alle forretter, fisk, fjerkræ. Vulkansk jordbund**.** En lille sødme i.f.t. de to andre Rieslinger	**155,-**	2023	Hvid	Tør	
	Klevner "Mönchreben" (lokal sort af Pinot Blanc) Forretter, aperitif, sofavin	**127,-**	2024	Hvid	Tør	
	Muscat "Rott" Blomstereng, velegnet til aperitif og sofa (Ikke sød)	**129,-**	2021	Hvid	Halvtør	
	Pinot Gris "Spitzheck" Velegnet til desserter og ost, aperitif, sofavin	**135,-**	2024	Hvid	Halvtør	
	Pinot Gris "Eichelberg" (vulkansk jordbund) Velegnet til desserter og ost, aperitif, sofavin**.** Lidt mere sødme og fylde end "Spitzheck"	**159,-**	2023	Hvid	Halvtør	
	Gewurztraminer Kraftig hvidvin til desserter og ost, "Dronningen" i Alsace	**140,-**	2020	Hvid	Halvtør	
	Rose des Sables Rosé lavet på fadlagret Pinot Gris, Pinot Noir mfl. En prima aperitifvin	**125,-**	2024	Rosé	Tør	
	Noir de Schistes En karakterfast rødvin lavet på Pinot Noir, der har groet i det berømte skiferholdige terroir.	**180,-**	2024	Rød	Tør	
	Crémant d'Alsace Blanc (Brut) Bobler lavet på Champagne-metoden af druer fra Alsace	**141,-**		Hvid	Tør	
	Crémant d'Alsace Rosé (Brut) Bobler lavet på Champagne-metoden af druer fra Alsace	**147,-**		Rosé	Tør	
	Smagekasse: De 6 hvide søstre (Se indhold på www.vinhylden.dk)	**673,-**				
	Smagekasse: Terroir-kassen (Se indhold på www.vinhylden.dk)	**747,-**				
	Smagekasse: Den musikalske (Se indhold på www.vinhylden.dk)	**750,-**				

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		Mobil	
Adr.			
Mail		Nyhedsbrev (sæt initialer)	