

TRADITION HOTEL KULTAHOVI
RESTAURANT AANAR

VIINIH

VIINIT

WINE

SUMMER 2019

Valkoviinit

White wines

Weissweine

12 cl 24 cl 1/1

La Mariniere Muscadet Sur Lie 6,50 11,60 39,90
Loire, Ranska melon de bourgogne
Kun mieli kaipaa kepeyttä ja ruokakaan ei halua täystyrmäystä. Runsaan ja hedelmäisen raikas tuulahdus Loiren alajuoksulta. Erityisesti raikkaille alkuruuille ja vaalealle lihalle.

Kalfu Molu Chardonnay 6,60 11,80 40,50
Maipo Valley, Chile chardonnay
Vina Ventisqueron kestävän kehityksen viinitilalta tulee tämä elegantti, moniulotteinen ja rehellinen chardonnay. Maku on kuiva, tasapainoinen ja runsas kokonaisuus. Sopi hyvin äyriäis- ja kalaruokien kanssa.

Whistling Track Sauvignon Blanc 6,50 11,60 39,90
Waipara Valley, Uusi-Seelanti sauvignon blanc
Maku on kuiva, kevyen raikas, aromikas ja keskitäyteläinen.
Monipuolinen ruokaviini kevyemmille ruoille ja aromikkaille kala- ja äyriäisruuille.
Rypäleet on kerätty Uuden-Seelannin eteläiseltä saarelta, viileältä Waipara Valleyn alueelta.

Most Wanted Riesling 7,00 13,30 42,50
Pfalz, Saksa riesling
Maku on kuivahko, raikkaan hapokas ja puhtaan hedelmäinen. Kaiken kaikkiaan loistava Riesling joka toimii niin yksin kuin yhdessä, kala- ja äyriäisruokien kanssa, myös voimakkaampien makujen kera. Most Wantedin takana on Off-Piste Wines - Moderni ja dynaaminen brittiläisessä omistuksessa oleva viinitalo, joka tuottaa viinejä ympäri maailmaa. Off-Pisteellä ei ole tarhoja, vaan viinit tuotetaan luotettujen sopimusviljelijöiden tarhoilta.

Morillon Blanc 7,90 14,90 49,00
Languedoc-Roussillon, Ranska chardonnay
"Valkoinen Amarone", jalohomeisista rypäleistä valmistettu upea viini!
Kuiva, täyteläinen, hyvin moniulotteinen maku. Kypsän hedelmäinen tuoksu. Sopii hyvin runsaiden kalaruokien ja etenkin maa-artistokan kanssa.

Roseeviini Rosé wine Roséwein

Hito Rosado 7,20 13,50 44,00
Emilio Moro, Ribera del Duero, Espanja
Tinto Fino eli Tempranillo on viinin rypäle. Tuoksu on elegantti, raikas, punaisten marjojen sävyttämä. Maku on hapokas ja raikas, tasapainossa tuoksun kanssa. Yleisviini salaateille, kala- ja äyriäisruuille ja vaalealle lihalle.

Punaviinit

Red wines

Rotweine

12 cl 24 cl 1/1

La Chiane Montepulciano d'Abruzzo 6,50 11,60 39,90
Off-Piste Wines montepulciano
Keskiyvä, kirkkaan rubiini väri, kypsän marjaisa tuoksu.
Tämä keskitäyteläinen, tasapainonen ja mausteinen viini sopii etenkin medium-lihalle ja myös hieman mausteisemman ruoan kanssa.

Most Wanted Malbec 6,70 11,90 40,50
Swartland, Etelä-Afrikka malbec
Tämä viini tulee itse asiassa Englannista (!), sillä viinitalo Off-Piste Wines tuottaa viinejä ympäri maailmaa parhaalla hinta-laatu-suhteella, mitä kullakin alueella on tarjolla. Intensiivinen, rubiinipunainen väri. Runsaan hedelmäinen maku, alkoholi tasapainossa ja miellyttävän pehmeät tanniinit. Hyvä yleisviini liharuville.

Ventisquero Reserva Carmenere 7,20 13,50 43,00
Maipo Valley, Chile carmenere, syrah
Viileän vuosikerran 2015 huippulaadukas viini.
Syvä, kirsikanpunainen väri, tuoksussa on punaisia marjoja ja hiven vaniljaa.
Maku on runsas, tasapainoinen, samettiset tanniinit. Yhdistelmä Andien kukkuloiden aurinkoa ja Tyynenmeren viilentäviä tuulia. Erinomainen yleisviini liharuville.

Pinot Noir „En Coteaux“ 7,20 13,50 43,00
Jeff Carrel, Langue-Roussillon, Ranska pinot noir
Viini on keskitäyteläinen ja täynnä raikasta marjaisuutta. Todella tasapainoinen viini, joka on ihanan kevyt ja raikas ollakseen Pinot Noir Etelä-Ranskasta. Ruokasuositus Kevyemmät liharuoat ja klassiset linturuoat sekä miedot juustot.

Tomàs Cusiné Vilosell 7,70 14,70 47,50
Costres del Segre, Espanja tempranillo, syrah, cabernet sauvignon, merlot
Tomàs Cusinén tilan palstat viettävät pääasiassa pohjoiseen ja talon viinien tyyli on elegantti ja raikkaan hienostunut. Tarhoissa viljellään lukuisia eri lajikkeita ja Tomàs Cusinén viinit ovat monien lajikkeiden tasapainoisia sekoituksia.
Tästä mausteinen, paahteinen ja kypsän hedelmäinen viini tummalle lihalle.

Le Secateur 8,10 15,90 52,50
Barossa Valley, Australia shiraz
Viini valmistetaan siten, että puolet rypäleistä leikataan irti ja jätetään kuivumaan aurinkoon, jotta aromit ja sokerit tiivistyvät.
Täyteläinen, keskitanniininen, kirsikkahilloinen, vadelmainen, tumman luumuinen, kevyen suklainen, hennon mausteinen, aromikas. Maukkaille pororuville.

Jälkiruokaviinit

Dessert wines

Dessertweine

4 cl

Ainoa Sametti Finnish blueberry wine

5,60

Lepaa, Suomi

Mustikat Samettiin on poimittu Suomen metsistä. Mustikat puristetaan jonka jälkeen mehun sekaan lisätään sokereita ja hiivoja. Mehu saa käydä kuorineen jonka jälkeen se suodatetaan. Viiniä on kypsytetty vähintään 6 kk ennen pullotusta.

Ainoa Vaapukka Finnish raspberry wine

5,80

Lepaa, Suomi

Vadelmista puristetaan mehu ja sen annetaan käydä kuorien kanssa viileässä. Tämän jälkeen viiniä kypsytetään terästankissa vähintään neljä kuukautta. Vaapukka sopii loistavasti yhteen suklaan kaveriksi.

Ainoa Valokki Finnish cloudberry wine

5,80

Lepaa, Suomi

Viinintekijän Davidin mukaan hilla on yllättävän lähellä viinirypälettä ominaisuuksiltaan. Runsas määrä hilloja takaa viinin intensiivisen maun.

Late Bottled Vintage Port

4,80

Quinta de la Rosan viinitila

Mehevä, kypsien marjojen, vaniljan ja mausteiden sävyttämä tuoksu
Makea, täyteläinen, mehevä ja pehmeiden tanniinien ryhdittämä maku

Kuohuva ja shampanjat

Sparkling wine and champagne

Sekt und Champagne

Bocchoris Cava Brut

1/1

40,50

Uvas Felices, Katalonia, Espanja

Tuoksu on raikas, hedelmäinen, omenaa, sitrusta. Maku on kuiva, raikas, hedelmäinen, puhdas. Ruokasuositus: aperitiivi, salaateille, raikkaille kala- ja äyriäisruuille, erityisesti alkupalat.

André Clouet Brut Grande Réserve

1/2

37,80

Champagne, Ranska

Clouetin viinitalo tekee voimakkaan makuisia ja viinillisiä shampanjoita. Tämä monipuolinen ruoka-shampanja on kuiva, täyteläinen ja moniulotteinen.

Savart l'Accompile

1/1

88,00

Champagne Savart, Champagne, Ranska

Ecueil'n Premier Cru -kylästä, pieni talo, josta on tullut yksi Champagnen kulttituottajia. Rypäleet 70% pinot noir 30% chardonnay. Kuiva, mineraalisen pitkä ja hedelmäinen shampanja. Osa viinin sekoituksesta on saanut käydä hapokkuutta pehmentävän malolaktisen käymisen, sokerinlisäys 7 g /l.