

Valkoviinit

White wines

Weissweine

12 cl 24 cl 1/1

Alluria Pinot Grigio

6,50 11,60 39,90

IGT Terre Sicilaine, Italia pinot grigio

Kun mieli kaipaa kepeyttä ja ruokakaan ei halua täystyrmäystä. Runsaan ja hedelmäisen raikas tuulahdus Sisiliasta. Erityisesti raikkaille alkuruuille ja vaalealle lihalle tai ihan vain nautittavaksi

Kalfu Molu Chardonnay

6,80 12,50 40,90

Maipo Valley, Chile chardonnay

Vina Ventisqueron kestävän kehityksen viinitilalta tulee tämä elegantti, moniulotteinen ja rehellinen chardonnay. Maku on kuiva, tasapainoinen ja runsas kokonaisuus. Sopii hyvin äyriäis- ja kalaruokien kanssa.

Whistling Track Sauvignon Blanc

6,80 12,50 40,90

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.

Mülheimer Sonnenlay Riesling Zeppelin

7,40 13,80 46,50

Mosel, Saksa riesling

Maku on puolikuiva, kevyehkö, hyvin raikas ja mehukas. Kaiken kaikkiaan loistava riesling, joka toimii niin yksin kuin yhdessä kala- ja äyriäisruokien kanssa, myös voimakkaampien makujen kera. Tarhan viinejä tarjoiltiin 1920- ja 30-luvuilla kuuluisien ilmalaivojen matkustajille ja muistoksi tästä Bauhaus-suunnittelija Hans Schlösser suunnitteli tähän viiniin erikoisetiketin.

Morillon Blanc

8,10 15,20 51,00

Languedoc-Roussillon, Ranska chardonnay

“Valkoinen Amarone”, jalohomeisista rypäleistä valmistettu upea viini!

Kuiva, täyteläinen, hyvin moniulotteinen maku. Kypsän hedelmäinen tuoksu. Sopii hyvin runsaiden kalaruokien ja maukkaiden kasvistien kanssa.

Roseeviini Rosé wine Roséwein

Cuatro Pasos

6,50 11,60 39,90

Rias Baixas, Espanja mencia

Karhun tassunjäljet johtavat Aanaarin viinikaapille...

Kauniin läpikuultavan punainen. Tuoksu on puhdas, raikas, punaisten marjojen sävyttämä.

Maku on kuiva, raikas, keskitäyteläinen, hyvin hedelmäinen ja tasapainoinen.

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 7,40 13,80 45,00
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.

Blaufränkisch 8,60 16,00 53,00
Weingut Judith Beck, Burgenland, Itävalta blaufränkisch
Viini on keskitäyteläinen, mehukkaan marjaisa, syvän purppuranvärinen.
Weingut Beckin tuotanto on biodynaamista ja suurin osa tilan tuotannosta tulee punaisista paikallislajeista kuten Blaufränkisch.
Ruokasuositus: Kevyemmät liharuoat ja klassiset linturuoat sekä miedot juustot.

Tomàs Cusiné Vilosell 8,10 15,20 49,00
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 8,60 16,00 53,00
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 pororuuille.

Jälkiruokaviinit

Dessert wines

Dessertweine

4 cl

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

10 year old Tawny Tonel 12

6,60

Quinta de la Rosan viinitila

Tuoksu on kehittynyt, paahteinen, mausteinen, viikunaa, mantelia, hunajaa, kuivattuja hedelmiä. Maku on makea, silkkinen, mausteinen, hienostunut. Vegaaninen viini.

Kuohuva ja shampanjat

Sparkling wine and champagne

Sekt und Champagne

Covezzo Prosecco Extra Dry NV

1/1

45,50

Veneto, Italia

Ainoalta 100% luomusertifioidulta proseccon tuottajalta tulee tämä raikas ja mehukas sekä sopivan tuhti prosecco. Ruokasuositus: aperitiivista digestiiviin ja kaikkeen siltä väliltä.

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'Ouverture

1/1

88,00

Champagne Savart, Champagne, Ranska

Ecueil'n Premier Cru -kylästä, pieni talo, josta on tullut yksi Champagnen kulttituottajia. Kristallinkirkas, vaalean kellertävä väri. Tuoksu on raikas, hedelmäinen; päärynää, omenaa, hieman mantelia, sitrusta. Maku on kuiva, hedelmäinen, rehevä, pitkä ja jäntevän mineraalinen.

"My only regret in my life is that I did not drink more champagne."

John Meynard Keynes