

# Cafe Dragør Sejlklub

## Vinkort

### Mousserende

#### **Cava Brut Especial, Navaran Penedes**

Druer : Macabeu, Xarello og Parellada. Er blød og behagelig, god til velkomstdrink

**Kr. 360**

### Champagne

#### **André Clouet, Grande, Reserve, Grand Cru**

Drue : Pinot Noir

Smagsnoterne spænder lige fra æbler og pærer, nødder, fløde, grapefrugt og abrikoser

**Kr. 599**

#### **Dom Perignon Luminous Label med lys i etiketten**

Druer: Chardonnay & Pinot noir.

Er markant, og samtidig utrolig raffineret, enkel, ukompliceret, og sensuel.

**Kr.3500**

### Hvide Vine

#### **Chardonnay, Keystone, Californien**

En hvidvin med fine frugtige noter à la fersken, abrikos og citrus. Anbefales til de fleste retter med fisk eller lyst kød

**Kr. 250**

#### **Alsace, Pinot Blanc, Trimbach**

Frisk og tør med en god balance

Anbefales som aperitif eller til lette retter med fisk og skaldyr

**Kr. 300**

# Cafe Dragør Sejlklub

## Vinkort

### Hvide Vine

#### **Sauvignon Blanc, Dashwood, New Zealand**

Vinen har intense noter à la stikkelsbær, passion og grape fra Wairau-druerne. Anbefales til Skaldyr, fisk eller til aperitif

**Kr. 350**

#### **Chablis Les Pierres Blanches, Andre Tremblay**

Chardonnay drue med duft af citrus, nødder og smeltet smør. Anbefales til Intense og smagfulde fiskeretter

**Kr. 380**

#### **Sancerre Cedric, Bardin, Loire**

Sauvignon Blanc drue med frugtagtig, frisk og flot smag. Anbefales til Intense retter med fisk og faste komælksoste

**Kr. 400**

### Rosé

#### **Bramthon Rosé, Rustenberg, Sydafrika**

Drue : Nero d'Avola

Anbefales til retter med stegt kød eller ost.

**Kr. 350**

#### **Miraval Rosé, Cote de Provence**

Druer : Cinsault, Grenache, Syrah & Rolle

Huset Perrin har produceret vinen i samarbejde med Brad Pitt/Angelina Jolie. Den er Kåret til en af verdens bedste Rose vine

**Kr. 450**

*Cafe Dragør Sejlklub*  
**Vinkort**

**Rødvine**

**Negro Amaro, Apulien, Italien**

Passer til det kraftige Middelhavskøkken,  
vildt, modne oste eller uden mad.

**Kr.280**

**Barbera d'Alba, Bussia, Giacosa Fratelli**

Drue: Barbera

Anbefales til kødretter med saft og kraft samt lagrede  
oste

**Kr.320**

**Valpolicella Ripasso Superiore, Villa Mattarana**

Druer. Corvina, Corvinone, Rondinella samt Cabernet  
Sauvignon.

Vinen har tyngde og flot dybde med masser af røde,  
sødmefulde bær. Et godt match til grillet okse og vildt  
samt til modne oste.

**Kr.350**

**Bourgogne Pinot Noir Cuvee Saint Vincent**

Drue: Pinot Noir

Vinen har en ungdommelig purpurrød farve. Duften er  
indbydende, med undertoner der spænder fra modne  
kirsebær til nuancer af læder.

Det er en yderst kødfuld og næsten læskende vin med  
masser af saft og kraft, der afsluttes vedvarende og  
behageligt.

**Kr.440**

*Cafe Dragør Sejlklub*  
**Vinkort**

**Rødvine**

**Chateauneuf du Pape, Cuvee St. Vierge**

Drue: Grenache Noir

Flot og kraftig smag med en anelse krydderi.

Harmonisk og meget velafbalanceret.

En god Châteauneuf-du-Pape i den lette og elegante  
stil.

**Kr.590**

**Amarone della Valpolicella, Ca' Vendri**

Druer: Corvina Veronese, Rondinella & Molinara

Smag og duft er et kapitel for sig med sjældent set  
dybde og rigdom à la blomme, mørke kirsebær,  
elegante hindbær og fine bitre krydderier.

Anbefales til: Fyldige retter, eksempelvis vildt. Eller til  
fyldige oste.

**Kr.600**

**Amarone della Valpolicella, Corte Moschina.**

Druer: Corvina Veronese, Corvione,  
Rondinella, Cabernet Sauvignon

Anbefales til Vildt, And eller salte oste

**Kr.750**

**Barolo Giacomo Grimaldi, Monforte, Piemonte**

Drue: Nebbiolo

En rubinrød vin, med en markant duft à la kanel,  
kirsebær og rosenblade med underliggende mineral-  
og jerntoner, saftig og sødmefuld

Anbefales til: Rødt kød, vildt eller til oste

**Kr.600**

