Vine til julemenu

60-90% økologi

Et måltid uden vin er som en dag uden solskin

Restaurantchefens anbefalinger til vine til Haraldskærs julemenu

			Pris pr. flaske
Laks			
2016	*Grüner Veltliner, Federspiel, Bio, Wachau, Nikolaihof*	*kr.*	*599,00*
2018	*Pouilly Fume de Ladoucettee*	*kr.*	*628,00*
2018	*Albarino d`Fefinanes, Rias Baixas, Fefinanes*	*kr.*	*489,00*
Torsk			
2018	*Chablis, Øko, Pascal Bouchard*	*kr.*	*528,00*
2018	*Saint Aubin, Blanc, Le Grappin*	*kr.*	*768,00*
2017	*Louro, Godello, Valdeorras, Rafael Palacios*	*kr.*	*489,00*
And & Gris			
2012	*Hermitage, Nicolas Perrin, Valence*	*kr.*	*699,00*
2015	*Barbera d`Asti, "Gradale", Øko, Villa Terlina*	*kr.*	*518,00*
2016	*Dido, La Universal, Øko, Montsant*	*kr.*	*568,00*
Ost			
2012	*Æbleau, Øko, Dons, Skærsøgaard*	*kr.*	*499,00*
2005	*Moulin Touchais, Coteaux du Layon, Moulin Touchais*	*kr.*	*648,00*
Dessert			
2014	*Nigra X, Randers, Cold Hand Winery*	*kr.*	*568,00*
1999	*Quinta Do Panascal, Fonseca Port*	*kr.*	*688,00*

- OBS vi tager forbehold for ændringer

HARALDSKÆR
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE