

# VITA KLASSISKA AMFORAVINER

---

## **2014 Pheasant's Tears Tsolikouri Qevri**

**Ursprung: Imereti, Georgien / Druvsort: Tsolikouri**

*Imereti ligger i västra Georgien och är ett mindre område med något fuktigt klimat tack vare närheten till Svarta Havet. Det är ovanligt att göra skaljäst amforavin av Tsolikouri, men här är ett mycket elegant sådant. Mjukt fruktigt, citrus, friskt och något blommigt, helt klart och torrt.*

**60 kr, 5 cl / 119kr, 12 cl / 690 kr, flaska**

## **2016 Pheasant's Tears Chinuri**

**Ursprung: Kartli, Georgien / Druvsort: Chinuri**

*Pheasant's Tears är faktiskt ett delvis svenskägt vineri som gör en bred serie av amforaviner. Här är det den kring byn Mukhrani lokala druvan Chinuri man har gjort vinet av. Det är medelfylligt, fint fruktigt med en gul stenfrukt, citrusskal, en nyans av honung och en fin blommighet. Supergott!*

**60 kr, 5 cl / 119 kr, 12 cl / 690 kr, flaska**

## **2014 Zorah Voski**

**Ursprung: Armenien / Druvsort: Voskèat och Garandmak**

*Zorah Wines är ett av Armeniens mest ambitiösa vinerier och här visar de verkligen sin kvalitet. Ett utsökt, mjukt och elegant torrt vin med nyanser av torkad frukt och finstilt strävhet. Gjort av två antika lokala druvsorter och efter jäsning lagrat i cementamforor under elva månader.*

**65 kr, 5 cl / 125 kr, 12 cl / 690 kr, flaska**

## **2017 AMIRIAN,S WINE CELLAR**

**Druvsort Karkhuna**

**Ursprung: Imereti Georgien \_**

**65 kr, 5 cl / 125 kr, 12 cl / 690 kr, flaska**

## **2018 VINO M ARTVILLE**

**Ursprung: Samegrelo Georgien / Druvsort: Tsolikouri /Krakhona**

**65 kr, 5 cl / 125 kr, 12 cl / 690 kr, flaska**

2018 Ltd Kabis Toni

*Ursprung: Kartli, Kartli / Druvsort: Chinuri*

10% under 2 månader Qvevri 800-1100

*60 kr, 5 cl / 119 kr, 12 cl / 690 kr, flaska*

*2014 Sary Arba*

*Ursprung: Kazakstan Druva: Rkatsiteli*

*Komplex och intensivt vin. Har fått jäsa på naturlig väg i tank och även lagrats på tank.*

*65 kr, 5 cl / 115 kr 12 cl / 550 kr, flaska*

,

## *VITA VINER FRÅN PERSISKA VINGÅRDSÄGARE*

*2017 Darioush Signature Chardonnay*

---

*Ursprung: Napa Valley, Kalifornien, USA / Druvsort: Chardonnay*

*Även om Darioush Winery är mest kända för sina röda viner, gör de en alldeles förträfflig klassisk kalifornisk chardonnay från förhållandevis svala vingårdar i Napa Valley. God kropp, fint avvägda*

*ekfat, en uppfriskande syra och lång smak – go for it!*

*90 kr, 5 cl / 190 kr, 12 cl / 1199 kr, flaska*

---

## *ORANGEA KLASSISKA AMFORAVINE*

### **2018 Twins**

*Ursprung: Georgien / Druvsort: Rkatsiteli*

---

*Ett amber naturvin. Tanninrikt vin med en fräschör och smaker av torkad frukt, honung samt av gröna örter.*

*60kr 5 cl / 115 kr 12 cl / 450 kr, flaska*

### **2016 Sprits of Georgia Vino Ponte**

*Ursprung Georgien, Kakheti Druvsort: Rkatsiteli 100%*

*Ett naturvin gjort på handplockade Rkatsiteli.. Ett rikt, fylligt och komplext vin. Vinet har fått lagring i både amfora och franska ekfat.*

*60kr 5cl / 119kr 12cl / 550kr flaska*

### **2018 Vazisubani Mtsvane**

*Ett orange (amber) naturvin gjort på handplockade vita druvan Kakhurian Mtsvane från byn Vazisubani. Vinet har självfermenterat med skal, kärnor och kvistar i första och andra fermenteringsfasen, cirka sex månader, i qevri-lerkärl nedgrävda i marken. Vinet är ofiltrerat. Smak av tropiska frukter och torkade fikon med tydliga taniner och en lång*

*60kr 5cl / 119kr 12cl / 550kr flaska*

### **2012 Mukado**

*Ursprung Georgien, Mukuzani Druvsort: Matsvane100%*

*80 kr 5cl / 160 kr 12cl / 800 kr flaska*

### **Pheasant's Tears Mtsvane 2016**

*Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Mtsvane*

*Mtsvane är det georgiska ordet för 'grön' och syftar på själva druvan. Denna druva förknippas främst med klassiska, orange Kakheti-viner och ger fylliga, orange viner med tydliga tanniner. Druvorna som används i Pheasant's Tears Mtsvane kommer från byn Manavi, som är särskilt känd just för denna druva, och en jordmån med rester av vulkaniska bergarter – vilket är lite speciellt eftersom resten av regionen Kakheti främst består av lera och sandsten.*

*60kr, 5 cl / 120 ,12 kr, 12 cl / 590 flaska*

### ***Pheasant's Tears Kisi 2016***

*Region: Kakheti 9 månader i qvevri före buteljerin Alkoholhalt (vol%): 12,5%*

*Distinkt och gulfruktig doft av aprikos och äpple, samt österländska kryddor . En smak av mineralig sälta. Äppligt med fin struktur och hög syra. Spännande även för den äventyrliga vindrickaren.*

*60 kr, 5 cl / 120 kr, 12 cl / 590 flaska*

### ***2018 Traditsiuli Kisi***

*60kr, 5 cl / 119 ,12 kr, 12 cl / 590 flaska*

### ***2015 Askaneli Brothers Rkasiteli Qvevri***

*Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Rkasiteli*

*En klassisk producent grundad 1880, som har fått nytt liv från 1998 och gör utmärkta amforaviner. Det här fint fruktiga (aprikos, apelsinskal, torkad frukt), blommiga och medelfylliga vinet har en försiktig strävhet och torr smak. Vinet är jäst med druvskalen i amforor och har lagrats i dessa under sex månader med tre månaders skalkontakt.*

*60kr, 5 cl / 119 kr, 12 cl / 550 flaska*

### ***2017 KHIKHI***

*Ursprung: Georgien Kakheti, / Druvsort: Khikhvi*

*6 månaders skalkontakt i Qvevri 2500-4500 lit*

*60kr, 5 cl / 119 kr, 12 cl / 550 flaska*

### ***2016 Dolia Ambré***

*Ursprung: Rhonedalen, Frankrike / Druvsort: 30% Muscat petitkorn, 20% Bourboulenc, 25% Roussanne, 5% vit Grenache*

*I Amforor med hela druvor, lång och söt jäsning.*

*80kr, 5 cl / 150 kr, 12 cl / 800 kr, flaska*

### ***2018 Alpiani***

*Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Rkasiteli / Skalkontakt 6 mpnaders*

*60kr, 5 cl / 119 kr, 12 cl / 550 flaska*

### ***2017 Hillside Rkatsiteli***

*Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Rkasiteli / Skalkontakt 1 mpnaders*

*60kr, 5 cl / 119 kr, 12 cl / 550 flaska*

### **2018 Tanini Qvevri Kisi**

**Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Kisi / Skalkontakt 6 mpnaders**

**60kr, 5 cl / 119 kr, 12 cl / 550 flaska**

### **2017 Dora Rkatsiteli Qvevri**

**Ursprung: Kartli Georgien / Druvsort: Rkatsiteli / Skalkontakt 6 mpnaders**

**60kr, 5 cl / 119 kr, 12 cl / 550 flaska**

### *Klassiska Orange/Rosé Amforavin*

**80% Chkhaveri, 10% Jani, 10% Skhilatubani**

**Ursprung: Guria Georgien / Druvsort: 80% Chkhaveri, 10% Jani, 10% Skhilatubani**

**Skalkontakt 1vecka**

**60 kr, 5 cl / 120 kr, 12 cl / 590 kr, flaska**

### *Klassiska Rosé Amforavin*

**2015 Pheasant's Tears Tavkveri rosé**

**Georgien, Region: Kartli Druvsort: Tavkveri 100% Alkoholhalt (vol%): 12,0%**

**60 kr, 5 cl / 115 kr, 12 cl / 550 kr, flaska**

### *Klassiska Granatäpple vin 2017*

---

**Yerevan, Pomegranate Semi-sweet**

**Ursprung: Armenien/Yerevan/Meghri-regionen.**

**VINMAKNING: skördar de bästa vita granatäpplen. Granatäpplejuice (70%) och druvsaft (30%) blandas sedan jäsas. Två veckors alkoholhaltig jäsning vid temperaturen mellan 26 ° C till 28 ° C i rostfritt stålbehållare.**

**80 kr, 5 cl / 160 kr, 12 cl / 790 kr, flaska**

### *1980 Portvin*

**1980 Portvin från Pirtskhelani Family Wine Cellar**

**Ursprung: Kakheti, Georgien Druva: Rkatsiteli**

**Unikt dessertvin som har fått cirka 35 år av lagring. Den långa lagringen har skapat ett vackert, gyllene dessertvin med en fyllig och intensiv smak som dröjer sig kvar på tungan.**

**29 kr cl , 1200, flaska**

**2010 Chacha, Pheasant's tears**

*Ursprung: Tibaani, Georgien / Druvsort: Saperavi*

*Destillerad av de fermenterade skalresterna från pressade Saperavidruvor. Lagrad på ekfat i 24 Månader. Både sälta och sötma i smaken. Sultanas, mandel och kakao förekommer.*

*Perfekt för grappa älskaren som vill prova nåt nytt.*

*29 kr cl , 1200, flaska*

*RÖDA KLASSISKA AMFORAVINER*

**2018 Vazisubani Estate**

*Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi / Pappersfiltrerad efter 3 månaders lagring i 500-530m Amfora*

*60 kr 5 cl / 119 kr 14 cl / 550 kr, flaska*

**2016 Pheasant's Tears Saperavi Qvevri**

*Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi*

*Ungefär 10% av druvklasarna var hela med stjälkarna, resten av stjälkarna togs bort för jäsningen i amfororna.*

*60 kr, 5 cl / 125 kr, 12 cl / 650 kr, flaska*

**2016 Pheasant's Tears Tavkveri**

*Ursprung: Muhkrani, Kartli / Druvsort: Takveri*

*60 kr, 5 cl / 120 kr, 12 cl / 650 kr, flaska*

**2017 Mildiani Qvevri Bouquet Saperavi**

*Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi*

*två månader och därefter vilat i qvevri resterade tid i totalt cirka sju månader*

*60 kr, 5 cl / 125 kr, 12 cl / 650 kr, flaska*

**2018 Saperavi Ioaane**

*Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi  
2 veckor (85% utan skal, 15% med skalen kvar)*

*60 kr, 5 cl / 120 kr, 12 cl / 650 kr, flaska*

**2013 Zorah Krasì Karas**

*Ursprung: Armenien / Druvsort: Areni*  
*60 kr, 5 cl / 130 kr, 12 cl / 730 kr, flaska*

**2018 ORBELURI OJALESHI**

*Ursprung: Lechkhumi Georgien / Druvsort: Saperavi Skalkontakt 6 månader*  
*60 kr, 5 cl / 125 kr, 12 cl / 650 kr, flaska*

**2018 Pheasant's Tears Chkhaveri**

*Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Chkhaveri / Skalkontakt 5 dagar*  
*60 kr, 5 cl / 125 kr, 12 cl / 650 kr, flaska*

*ÖVRIGA RÖDA AMFORAVINER*

---

**2016 Cellers del Roure Safrà**

*Ursprung: Valencia, Spanien / Druvsort: Mando, Monastrell, Garnacha*  
*60 kr, 5 cl / 120 kr, 12 cl / 590 kr, flaska*

Antico Monastero Langhe Nebbiolo "Amphora" DOC 2017  
Druvor: 100% Nebbiolo  
2års lagrad i Amphora  
*60 kr, 5 cl / 120 kr, 12 cl / 590 kr, flaska*

**2014 Dolia Paradis Amphora**

*Ursprung: Rhonedalen, Frankrike / Druvsort: 50% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvedre, 10%  
Carignan*

*Jordmån: Lera och kalksten bland stora stenar med hög mineralitet.*  
*70 kr, 5 cl / 159 kr, 12 cl / 890 kr,, flaska*

**2015 002 organic TOSCANA ROSSO IG**

*Production area: Fiesole Minst tio månader i rostfritt stältankar, 6 månader i stora slaviska ekfat och 6  
månader i terrakotta-amforor 55% Merlot; 45% Cabernet Sauvignon*  
*60 kr, 5 cl / 120 kr, 12 cl / 590 kr, flaska*

**2013 Lagyl, Arba**

**Ursprung: Kazakstan Druva: Saperavi**

**lagrade 6-8 månader på gamla ekfat.**

**60 kr, 5 cl / 115 kr 12 cl / 550 kr, flaska**

**RÖDA VINER FRÅN PERSISKA VINGÅRDSÄGARE**

**2008 Maysara Estate Cuvée Pinot Noir**

**Ursprung: Willamette Valley, Oregon, USA / Druvsort: Pinot Noir**

**Maysara Winery är en stor biodynamiskt certifierad vinproducent i en vacker dalgång i McMinnville i centrala Willamette Valley i Oregon, ett område nästan helt fokuserat på Pinot Noir. Firman grundades 1997 av Moe och Flora Momtazi. Druvorna kommer från flera lotter i deras 218 hektar stora vingård.**

**1 090 kr, flaska**

**2014 Darioush Pinot Noir**

**Ursprung: Russian River Valley, Kalifornien, USA / Druvsort: Pinot Noir**

**Darioush Winery grundades 1997 av den persiska entreprenören Darioush Khaledi. Eftersom det var i Napa Valley han etablerade sig blev det främst Bordeauxdruvor i hans vingårdar – till det här vinet köper han därför druvor från det mycket svalare området Russian River Valley i Sonoma. Det är en smakrik, soligt rödfruktig och mjuk version av Pinot Noir som verkligen är älskvärd.**

**90 kr, 5 cl / 290 kr, 12 cl / 1650 kr, flaska**

**2012 Darioush Shiraz**

**Ursprung: Napa Valley, Kalifornien, USA / Druvsort: Syrah**

**Eftersom Darioush Khaledi är uppvuxen i staden Shiraz i Iran, gör han såklart ett vin av Syrah som han har döpt till synonymnamnet Shiraz. Och det är riktigt bra, ett av de bättre av druvsorten i norra Kalifornien, mörkt fruktigt och kryddigt med en liten blommighet.**

**90 kr, 5 cl / 290 kr, 12 cl / 1750kr, flaska**

**2013 Darioush Signature Merlot**

**Ursprung: Napa Valley, Kalifornien, USA / Druvsort: Merlot**

*Merlot? Varför inte – här har du en riktigt seriös druvren buteljering från soldränkta men ändå ganska svala vingårdar i Napa Valley. Det här är rikt och mörkfruktigt, mjukt, intensivt, och gott.*

*90 kr, 5 cl / 290 kr, 12 cl / 1650 kr, flaska*

#### *2012 Darioush Signature Cabernet Franc*

*Ursprung: Napa Valley, Kalifornien, USA / Druvsort: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot*

*Det är ett fint fruktigt och elegant, samtidigt smakrik på typiskt kaliforniskt vis.*

*90 kr, 5 cl / 290 kr, 12 cl / 1750kr, flaska*

#### *2015 Darioush Signature Cabernet Sauvignon*

*Ursprung: Napa Valley, Kalifornien, USA / Druvsort: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc*

*Firmans verkliga signatur och prestigevin är det här, gjort till cirka 85% av Cabernet Sauvignon med ett mindre inslag av de andra. Det är ett mäktigt och typiskt kaliforniskt vin med mörk och tät frukt och en liten fatkrydda, samtidigt lent fruktigt och elegant. Gott nu, men också ett vin att lagra i många år.*

*190 kr, 5 cl / 350 kr, 12 cl / 2400 kr, flaska*

#### *ÖVRIGA RÖDA VINER*

##### *2012 Persian Tradition Shiraz Persepolis*

---

*Ursprung: Monterey, Kalifornien, USA / Druvsort: Syrah*

*Persian Tradition är ett ganska litet amerikanskt vinmärke med två viner, ett av Chardonnay och detta av Syrah, som man såklart har döpt till synonymen Shiraz som också är en persisk stad. Vinet kommer från vingårdar söder om San Francisco och har en mörk fruktighet, en liten kryddighet och medelfyllig kropp.*

*90 kr, 5 cl / 180 kr, 12 cl / 1000 kr, flaska*

#### *2012 Caravan Darioush Cabernet Sauvignon*

*Ursprung: Napa Valley, Kalifornien, USA / Druvsort: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec*

*Det här är firmans så kallade andravin, en selektering av bra viner som inte når genom nålsögat för att hamna i det mest exklusiva toppvinet. Det är således ett riktigt bra köp eftersom kvaliteten är hög och priset mer måttligt. Ett år i ekfat, sedan buteljerades vinet.*

*80kr, 5 cl / 190 kr, 12 cl / 1200 kr, flaska*

