

MOUSSERANDE AMFORAVIN

80 kr, 6 cl / 139kr, 12 cl / 799 kr, flaska

Sparkling Orgo PetNat / Druvsort: Mtsvane! Region: Kakheti Georgien (NYHET)

Ett spontanjäst naturvin gjord med Method Ancestral eller som det även kallas Petillant-Naturel, kort och gott Pet-Nat. Vinet som är mycket torrt är gjort på matsvane druvan som har lite lägre syra grad vilket kan uppfattas som ett sötare vin vilket det inte är. Vinet är naturjäst från endast druvjuice där vinet förs över till flaska innan jäsningsen är fulländad så bubblorna kan skapas, fällningar kan alltså förekomma. Bubblorna uppfattas minder och "moussigare" med Pet Nat metoden, vinet har doft av päron, citrus och tropiska frukter samt en blommig och lätt jästig smak på paletten.

VITA KLASSISKA AMFORAVINER

80 kr, 6 cl / 139 kr, 12 cl / 590 kr, flaska

2018 Pheasant's Tears Tsolikouri Qvevri

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. Mjukt och fruktigt, smak av citrus, friskt och något blommigt, klart och torrt.

2016 Pheasant's Tears Chinuri

Ursprung: Kartli, Georgien / Druvsort: Chinuri

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.

2018 Zorah Voski

Ursprung: Armenien / Druvsort: Voskèat och Garandmak

Zorah Wines är ett av Armeniens mest ambitiösa vinerier och här visar de verkligen sin kvalitet. Gjort av två antika lokala druvsorter och efter jäsningsen lagrat i cementamforor under elva månader.

2017 Amirian's Wine Cellar

Ursprung: Imereti Georgien / Druvsort: Krakhuna

2018 Vino Martville

Ursprung: Samegrelo Georgien / Druvsort: Tsolikouri och Krakhuna

2019 Samtavisi Marani

Skalkontakt: 2 dagar

Ursprung: kakheti Georgien / Druvsort: Chinori

ORANGEA KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN GEORGIEN

85 kr, 6 cl / 145 kr, 12 cl / 600 kr, flaska

DRUVAN RKATSITELI

2019 Pheasant's Tears Rkatsiteli (Nyhet)

Region: Kakheti / Druvsort Rkatsiteli Skalkontakt: 4 veckor med stjälkar

2016 Spirits of Georgia Vine Ponto

Ursprung Georgien, Kakheti / Druvsort: Rkatsiteli

Ett rikt, fylligt och komplext vin. Vinet har fått lagra både i amfora och franska ekfat.

2018 Alpiani

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Rkatsiteli

Skalkontakt i 6 månader

2017 Mildiani Rkatsiteli (Nyhet)

Distrikt: Kakheti, Georgien / Druvsort: Rkatsiteli

2017 Hillside Rkatsiteli

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Rkatsiteli

Skalkontakt 1 månad

2018 Vazisubani Rkatsiteli (Nyhet)

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Rkatsiteli

Skalkontakt 6 månader

2017 Dakishvili Rkatsiteli (Nyhet)

Ursprung: Georgien / Druvsort: Rkatsiteli

2019 Orgo Rkatsiteli (Nyhet)

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Rkatsiteli Skalkontakt 6 månader

DRUVAN KHIKHVI

2017 TWINS Khikhvi

Ursprung: Georgien Kakheti, / Druvsort: Khikhvi

6 månaders skalkontakt i Qvevri 2500-4500 lit

2017 Winiveria Khikhvi (Nyhet)

Region: Kakheti / Druvsort: Khikhvi

6 månader i qvevri före buteljering

ALKHOLFRI ORANGE KOMBUCHA (IČHA)

40 kr, 6 cl / 89kr, 12 cl

ORANGEA KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN GEORGIEN

85 kr, 6 cl / 145 kr, 12 cl / 600 kr, flaska

DRUVAN KISI

2016 Pheasant's Tears Kisi

Region: Kakheti / Druvsort: Kisi

9 månader i qvevri före buteljering. 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.

2019 Dakishvili Kisi (Nyhet)

Ursprung: Akhmeta / Druvsort: Kisi Skalkontakt 6-7 månader

2018 Traditsiuli Kisi

Ursprung: Georgien / Druvsort: Kisi

2017 TWINS Kisi

Ursprung: Georgien, Kakheti, / Druvsort: Kisi
6 månaders skalkontakt i Qvevri 2500-4500 liter

2018 Vazisubani Kisi (Nyhet)

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: kisi
Skalkontakt 6 månader

2018 Tanini Qvevri Kisi

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Kisi
Skalkontakt 6 månader

DRUVAN MTSVANE

2018 Vazisubani Mtsvane

Region: Kakheti, Georgien / Druvsort: Mtsvane

9 månader i qvevri före buteljering.

2016 Pheasant's Tears Mtsvane

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Mtsvane

Mtsvane är det georgiska ordet för 'grön' och syftar på själva druvan. 9 månader i qvevri före buteljering.

ORANGE AMFORAVIN FRÅN ARMENIEN

70 kr, 5 cl / 135 kr, 12 cl / 600 kr, flaska

2018 Voskehat Ancestors (Nyhet)

Region: Aghavnadzor, Vayots Dzor, Armenien / Druvsort: Voskehat

RÖDA KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN GEORGIEN

89 kr, 6 cl / 149 kr, 12 cl / 650 kr, flaska

DRUVAN SAPERAVI

2018 Vazisubani Estate

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi
Pappersfiltrerad efter 3 månaders lagring i 500 liters Amfora.

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.

2017 Mildiani Qvevri Bouquet Saperavi

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi
Två månader och därefter vilat i qvevri resterade tid, totalt cirka sju månader.

2018 Saperavi Ioaane

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

2018 Dakishvili Saperavi (Nyhet)

Ursprung: Kondoli, Georgien / Druvsort: Saperavi Skalkontakt 20-30 dagar

2019 Orgo Saperavi (Nyhet)

Ursprung: Kakheti / Druvsort: Saperavi Skalkontakt 20-30 dagar

2018 Ltd Kabis Toni Saperavi

Ursprung: Kakheti / Druvsort: Saperavi

ALKHOLFRI RÖTT KOMBUCHA (ICHA)

40 kr, 6 cl / 89kr, 12 cl

KLASSISKT GRANATÄPPLEVIN FRÅN ARMENIEN

90kr, 5 cl / 169 kr, 12 cl / 650 kr, flaska

2017 Yerevan, Pomegranate Semi-sweet

Ursprung: Armenien/Yereva/Meghri-regionen.

Vinmakarna skördar de bästa vita granatäpplena. Granatäpplejuice (70%) och druvsaft (30%) blandas sedan för att jäsas. Två veckors alkoholhaltig jäsning vid temperaturen mellan 26 ° C till 28 ° C i rostfritt stålbehållare.

KLASSISKT ORANGE/ROSÉ FRÅN GEORGIEN

85kr, 5 cl / 149 kr, 12 cl / 650 kr, flaska

2019 berieli Golden Blend Skalkontakt: 7 månader

2018 Jani and Skhilatubani

Ursprung: Guria Georgien / Druvsort: 80% Chkhaveri, 10% Jani, 10% Skhilatubani
Skalkontakt 1vecka

KLASSISKT ROSÉ FRÅN GEORGIEN

85 kr, 5 cl / 149 kr, 12 cl / 650 kr, flaska

2019 Oda Orbeluri Ojaleshi Rosé (Nyhet)

Region: Samegrelo

2019 Pheasant's Tears Vardisperi Rkatsiteli (Nyhet)

Skalkontakt: 7–10 dagar (beroende på qvevri)

Region: Kartli Druvsort: Tavkveri 100%

2015 Pheasant's Tears Tavkveri rosé

Region: Kartli Druvsort: Tavkveri 100%

PORTVIN

29 kr per

1980 Portvin 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.

CHACHA

29 kr per cl

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 grappaälskaren som vill prova nåt nytt.*

RÖDA VINER FRÅN PERSISKA VINGÅRDSÄGARE

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.

130 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.

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

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

