

# Prisliste pr. 1. november 2019 - Amfora Vin

www.amforavin.dk - info@amforavin.dk

## Rødvine - Frankrig - Rhone - Languedoc

<b>Domaine de Verquiere</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Cotes du Rhone 2016/2017 (ØKO) 75 cl.	Frugtig med et strejf af krydderier, flot farve og god balance	75,00	67,50	
Plan de Dieu 2017, (ØKO) 75 cl.	God tyngde og fylde, dyb rød farve	95,00	85,50	
Sablet 2015, (ØKO) 75 cl.	Let krydret smag, delikat blødhed, flot rød farve	115,00	103,50	
Rasteau 2018 (ØKO) 75 cl	Potent vin med bid og fylde	115,00	103,50	
Vacqueyras 2018, (ØKO) 75 cl	Elegant vin, behagelig, dvæler længe i munden	130,00	117,00	
Gigondas 2015, 75 cl	Fyldig vin med smag af moden frugt, blomster, lidt chokolade og kostald.	185,00	166,50	
Rasteau 1928 cuvee prestige 2015, 75 cl	En smagsbombe, godt krydret, stor fylde og meget lang eftersmag	225,00	202,50	
<b>Domaine des Creisses</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Les Creisses 2017, 75 cl	Sydfransk og solid, duft af krydderier, kød og solbær	130,00	117,00	
Les Brunes 2017, 75 cl	(lænder omkring 1. december) Varm stil med mørk chokolade, alle verdens bær og sydens krydderier	250,00	225,00	
<b>Domaine Chamfort</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Sèguret Rouge 2017, 75. cl.	En god frugt og fin krydring, og med sin tørhed er det en udpræget madvin.	100,00	90,00	
Rasteau Rouge 2016, 75. cl.	Må gerne anmeldes	115,00	103,50	
Vacqueyras Rouge 2016, 75 cl	Kraftfuld, kompleks og kombinerer aroma af modne røde frugter, blomsteragtige noter, garrigue. Antydning af ristning og en blød garvesyre.	130,00	117,00	

## Rødvine - Italien - Toscana

<b>Principe Corsini</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Birillo, Maremma Toscana IGT 2015/2016 (ØKO) 75. cl	Et flot glas vin med krudt i, solbærsmag og meget liv	105,00	94,50	
Le Corti, Chianti Classico DOCG 2015, (ØKO) 75. cl	Typisk Chianti Classico, fin næse, let blomsteragtig og frugtig, rund og veludviklet	115,00	103,50	
Cortevicchia, Chianti Classico Riserva, 2015 (ØKO) 75. cl	Kraftig og elegant, god struktur, frugt, mørke bær og en snært af tobak, læder og tjære	165,00	148,50	
Dom Tomasso, Chianti Classico DOCG, 2014/2015 (ØKO) 75. cl	Intens, fyldig, mørk og kraftig vin, smag af mørke bær, ristede kaffebønner og vanilie	250,00	225,00	
Marsiliana, IGT CostaToscana Rosso 2013	Charmerende mørk frugt, blåbær og modne blomster, forstærkes af noter af lakrids og et strejf af krydderurter som merian og timian	240,00	216,00	
ZAC 2012, IGT Toscana Rosso	Blød vin med stor finesse.	415,00	373,50	
ZAC 2015, IGT Toscana Rosso	Blød vin med stor finesse.	440,00	396,00	
Per Filo 2017 IGT Toscana 75. cl.	En "lillebror" til FICO. 100% Sangiovese	445,00	400,50	
FICO, 2016 IGT Toscana Rosso - Special Edition	En hel særlig vin 100 % Sangiovese	835,00	751,50	

<b>Tachis, Podere la Villa</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Pargolo, Chianti Classico DOCG, 2016, 75 cl	God og modern udgave af Chianti Classico. Godt alternativ til fyldigere vine, som fx Amarone	145,00	130,50	
Paggio, IGT Toscana 2012, 75 cl.	Ren Merlot med 20 måneder på fad	165,00	148,50	
Giacomo IGT Toscana 2015, 75 cl.	Hyldest-vin til ære for Giacomo Tachis- Super-toscanernes fader	250,00	225,00	

## Rødvine - Spanien - Catalonien

<b>Canals Canals</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
No3 Onna Rød 2017 (DO Penedes) (ØKO) 75. cl	Struktureret, afbalanceret, velmagende med en behagelig og sød eftersmag	99,00	89,10	
No4 Siana Rød 2016 (D.O. Montsant) 75. cl	Elegant aroma af moden rød frugt og marmelade, med antydninger af anis og et strejf af ny	110,00	99,00	
No5 Sentiment Rød 2017 D.O.Q Priorat 75. cl.	En intens og frisk aroma af røde frugter, toner af ristede rosiner. Afrundet og behagelig med lang og frisk eftersmag.	130,00	117,00	

## Hvidvine - Frankrig - Rhone - Languedoc

<b>Domaine de Verquiere</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Sablet 2016, (AB) 75 cl	Blød og tør, behagelig, semi-aromatisk med en nøddeagtig duft og smag	115,00	103,50	
<b>Domaine Chamfort</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Sablet 2016, (AB) 75 cl	Floral og frugtig med især pære, fersken og abrikos. Små noter af anis og urter sniger sig	115,00	103,50	
<b>Domaine Montrose</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Chardonnay, 2018, 75 cl.	Blød, behagelig, ligetil med diskrete toner af jasmin, melon og stenfrugt.	79,00	71,10	

## Hvidvine - Tyskland

<b>Matthias Müller</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Riesling trocken 2017 Alte Reben		159,00	143,10	
Riesling trocken 2017 Feuerlay		185,00	166,50	

## Hvidvine - Østrig - Kamptal

<b>Weigut Eisenbock</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Schönenberg Grüner Veltliner, 2018	elegant, temmelig let og umderspillet men meget behagelig – lille salt tone, små lime-noter, og en fuldstændig bedårende kulør	85,00	76,50	
Kamptal DAC, Grüner Veltliner Urgestein 2018	Klassisk slank Veltliner. Puritansk på den gode måde, ren og elegant.	95,00	85,50	
Kamptal DAC Reserve, Grüner Veltliner, Alte Rebe, 2016	Fra gamle vinstokke; en dybere, mere krydret version af Grüner Veltliner. Samtidig lidt mere kant og lidt mere tryk på mineralerne	115,00	103,50	
Weisburgunder Kogelberg 2017	Som Vesterhavet; salt, og fyldt med dramatiske indtryk. Havgus og krudt! Solid, med riflet syre.	115,00	103,50	
Kamptal DAC, Reserve, Riesling 2015	Rent-klingende Riesling. Tør og solid, klassisk østrigsk stil med større elementær renhed end druen opviser i både Alsace og Tyskland.	115,00	103,50	

## Rosé - Frankrig - Rhone

<b>Domaine de Verquiere</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Cotes du Rhone (AB) 2018, 75 cl.	En rar vin med god balance, en god krop og behagelig kompleksitet.	85,00	76,50	

## Spumante, Cava og Champagne

<b>Cava - Spanien</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
No1 Marta Reserva - Brut Nature	En intens aroma af frugt og blomster med en anelse ælde. Fremstår frisk, let og rund.	95,00	85,50	
Nº2 Marta PASSIO Reserva - Brut	En aroma af friske blomster, modne røde frugter med let nøddeagtige næse. Perfekt	105,00	94,50	
Nº3 Marta JOIA Reserva - Brut Øko	Sol blandet med Middelhavet kølige briser giver en frugt af meget høj standard.	110,00	99,00	
Nº4 Marta DE LUXE Gran Reserva 2013 - Brut Nature	Strålende gylden halmgul farve. Intens aroma af lyse frugter og modne nødder. En tør, ren og	175,00	157,50	
<b>Spumante - Italien</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Italien: Spumante - Corsini	Vino Spumante Rosato, 75 cl	130,00	117,00	
<b>Champagne - Frankrig</b>		1. fl.	v 12. fl.	antal fl.
Frankrig: Champagne, Thibaut-Charlot	Premier Cru Brut – 3 år.	299,00	269,10	
Frankrig: Champagne, Thibaut-Charlot	Premier Cru Demi-Sec – 3 år	329,00	296,10	
Frankrig: Champagne, Thibaut-Charlot	Premier Cru Réservee – 5 år..	349,00	314,10	
Frankrig: Champagne, Thibaut-Charlot	Premier Cru Rosé – 5 år.	389,00	350,10	
Frankrig: Champagne, Thibaut-Charlot	Premier Cru Hortense – 7 år.	445,00	400,50	

Bestillingsseddel udfyldes og sendes til [ole@amforavin.dk](mailto:ole@amforavin.dk)

Navn: .....

Adresse: .....

Mail: .....

Telefon: .....

Jeg ønsker at få Amfora Vin nyhedsmail: ja: ..... Nej:.....

