

Vinkort

Hvidvin:

Butchers cut, Chardonnay, Argentina

Pris pr. glas: 65kr Pris pr. flaske 295kr

Animus, Vinho Verde, Portugal

Frisk og sprød hvidvin der prikker på tungen og med en let varm tone.

Aperitif, salater, asparges, dampet fisk, muslinger & kylling.

Pris pr. glas 65kr Pris pr. flaske 295kr

Riesling Trocken, Mosel, Tyskland

Citrus, mineraler, fin sødme/syre balance. Behagelig fylde og lang eftersmag.

Fisk, kylling, svinekød. Krydret mad.

Pris pr. glas 75kr Pris pr. flaske 345kr

Rosevin:

Rosé by Cantarelle, Provence, Frankrig

Klassisk rosé som det er svært at få nok af ;o). Frisk frugt og godt syre bid. Klassisk Provence rosé.

Pris pr. glas 75kr Pris pr. flaske 355kr

Merian, Terre Alta, Spanien

70 år gamle vinstokke sikre en kraftfuld rosé med jordbær/rabarber noter. Stor fylde.

Kylling, gerne med barbecue marinering eller et glas på terrassen.

Pris pr. glas 85kr Pris pr. flaske 395kr

Rødvin:

Butchers cut, Malbec, Argentina

Pris pr. glas: 65kr Pris pr. flaske 295kr

Animus Tinto, Douro, Portugal

Frugt, frugt og atter frugt. Masser af røde bær som ribs og jordbær. Blød og semi-fyldig.

Kylling, svinekød og kalvekød.

Pris pr. glas 75kr Pris pr. flaske 325kr

Vinogallia, Puglia, Italien

Fyldig rødvin med en ripasso-agtig varme. En rigtig madvin til retter med lidt sødme.

Pasta retter med tomat, kalvekød, oksekød og lam.

Pris pr. glas 75kr Pris pr. flaske 355kr

MIN, Priorat, Spanien

Fyldig rødvin fra mikrodistriktet Priorat. Fylde, fedme, krydderier og laaaang eftersmag.

Lam, oksekød og braiseret kød. Ratatouille. Middelhavs krydderier som timian, rosmarin og hvidløg.

Pris pr. flaske 595kr

Hvem er Bækkelund Vine?

Dan Magnussen etablerede Bækkelund Vine i 2009 efter 15 år i vinbranchen. Firmaet er etableret som et modtræk mod supermarkeder og andres evige påstande om "kultvin", "verdensklasse", "verdens laveste pris" m.m.. Hos Bækkelund Vine handler jeg med små vingårde hvor passionen er drivkraften for at fremstille en vin bedre i år end den vin de lavede sidste år og det gør de i øvrigt år efter år. Sortimentet er sammensat på grundlag af den erfaring jeg har gjort mig som flere årig rådgiver for nogle af Danmarks absolut bedste restauranter. For vin og mad hænger, for mig, uløseligt sammen.