



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

---

# VINKORT



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## MOUSSERENDE VINE & CHAMPAGNE

### **Crémant d'Alsace Brut**

*Cave Vinicole Hunawihr, Alsace*

*Bouquet og smag er fyldig, perlende og elegant*

*1/1 flaske 299,-*

~

### **Cava Brut Especial**

*Bodegas Naveran, Penedés*

*I duften fornemmes stor frugtæthed med delikate brødmindelser*

*1/1 flaske 249,-*

~

### **Asti**

*Vallebelbo, Piemonte*

*Smagen er aromatisk og delikat sødmefuld.*

*1/1 flaske 199,-*

~

### **NV Brut Réserve**

*André Clouet, Champagne*

*Smagen er rig, bred og fyldig med god balance og syre*

*1/1 flaske 679,-*

~

### **Crémant de Bourgogne Rosé**

*Cartron, Bourgogne*

*En fløjlsblød og letdrikkelig Crémant med fine bobler og en elegant eftersmag*

*1/1 flaske 359,-*

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## SØSTJERNEN ANBEFALER

### 2010 Chardonnay Keystone

*Californien*

*God struktur samt fine frugtige toner à la fersken, abrikos og appelsinskal*

**Glas 45,- / Flaske 199,-**

~

### 2010 Cabernet Sauvignon

*Casa Mayor, Chile*

*En god fyldig vin med en intens farve og flot bouquet*

**Glas 45,- / Flaske 199,-**

~

### Protocolo Rosado

*Dominio Eguren, Spanien*

*Smagen er sødmefuld, aromatisk og ikke til at stå for*

**Glas 45,- / Flaske 199,-**

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## HVIDVINE EUROPA

**2009 Grüner Veltliner**

*Federspiel Donaugarten*

*F. Hirtzberger, Wachau, Østrig*

*Frisk, forførende og mineralrige*

*1/1 flaske 389,-*

~

**2009 Pinot Blanc**

*F. E. Trimbach, Alsace*

*Lækker frisk og frugtrig med sart blomsterbouquet*

*1/2 flaske 149,- / 1/1 flaske 269,-*

~

**2009 Riesling**

*F. E. Trimbach, Alsace*

*Stor, aromatisk og kraftig fylde*

*1/2 flaske 169,- / 1/1 flaske 299,-*

~

**2008/09 Gewurztraminer**

*F. E. Trimbach, Alsace*

*Magtfuld og fuld af kraft med en anelse restsødme og flot, elegant finish*

*1/2 flaske 209,- / 1/1 flaske 359,-*

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## HVIDVINE EUROPA

**2009 Chablis Le Classique**

*Domaine Pascal Bouchard, Chablis*

*Et umiskendeligt indtryk af typisk Chablis med både fylde og renhed i smagen*

*1/2 flaske 199,- / 1/1 flaske 359,-*

~

**2009 Pouilly Fumé Les Logères**

*Guy Saget, Loire*

*Tør fylde og elegant let røget tone i eftersmagen*

*1/2 flaske 199,- / 1/1 flaske 369,-*

~

**2008 Pouilly Fuissé**

*Château de Beauregard, Bourgogne*

*Stor elegance og krop med en kompleks smag af tørrede frugter  
og med en overraskende finish af honning*

*1/1 flaske 449,-*

~

**2007 Bourgogne Blanc Chardonnay**

*Maison J. Faiveley, Bourgogne*

*Meget intens vin med fin balance mellem frugt og syre*

*1/2 flaske 149,- / 1/1 flaske 299,-*

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## HVIDVINE EUROPA

### 2010 Riesling Halbtrocken Kabinett

*S. A. Prüm, Mosel*

*Sødmefuld og charmerende.*

*Tilpas syre til at gøre vinen frisk, elegant og i fuldendt balance*

*1/1 flaske 239,-*

~

### 2010 Pinot Grigio Ronco dei Foli

*Folonari, Toscana*

*Smagen har en behagelig friskhed med lang vedholdende fylde*

*1/1 flaske 299,-*

~

### 2010 Albariño de Fefiñanes

*Palacio de Fefiñanes, Rias Baixas*

*Karakterfuld og velduftende med lækker mineralsk fylde og pikant krydderi i den elegante finale*

*1/1 flaske 369,-*

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## HVIDVINE OVERSØISKE

**2009 Sauvignon Blanc Reserva**

*Casa Silva, Colchagua Valley, Chile*

*Typisk aroma og god fylde. Lang og vedvarende balance*

*1/1 flaske 239,-*

~

**2009 Brampton Unoaked Chardonnay**

*Rustenberg, Stellenbosch, Sydafrika*

*Smagen er rummelig med en forfriskende frugtintensitet*

*1/1 flaske 249,-*

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## ROSÉVINE

### Château Montaud Rosé

*Provence*

*Fremragende vin - let og elegant - hverken for sød eller for tør*

*1/2 flaske 139,- / 1/1 flaske 219,-*

~

### 2010 Casa Silva Rosé

*Casa Silva, Colchagua Valley, Chile*

*Frisk og fyldig med flot karakter. En meget anvendelig frugtbombe*

*1/1 flaske 239,-*

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## RØDVINE EUROPA

**2007 Fleurie**

*Maison J. Faiveley, Bourgogne*

*En let og behagelig frugtduftende vin.  
Den har en helt speciel aroma, er robust og fyldig*

*1/1 flaske 339,-*

~

**2006 Château La Fleur Chauvin**

*St. Emilion*

*Meget harmonisk og velsmagende med blødhed og elegance*

*1/2 flaske 189,- / 1/1 flaske 329,-*

~

**2007/06 Mercurey Rouge**

*Maison J. Faiveley, Bourgogne*

*Intens, glat og uhyre forfinet i den afrundede eftersmag*

*1/2 flaske 179,- / 1/1 flaske 359,-*

~

**2009 Perrin Réserve**

*Perrin & Fils, Côtes du Rhône*

*I munden fremtræder vinen med masser af saftig og sødmefuld frugt,  
moderat blød, tannin og en flot fylde*

*1/1 flaske 289,-*

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## RØDVINE EUROPA

**2003 Château La Fon du Berger**

*Haut-Médoc*

*Silkeblød og balanceret smag med stor kompleksitet*

*1/1 flaske 289,-*

~

**2006 Barolo Bussia**

*Giacosa Fratelli, Piemonte*

*Kraftig vin har en flot rubinrød farve, samt en indbydende bouquet af tjære og røde bær*

*1/1 flaske 729,-*

~

**2008 Barbera d'Alba Bussia**

*Giacosa Fratelli, Piemonte*

*Frugten er elegant pakket med milde tanniner*

*1/1 flaske 289,-*

~

**2009 Campolieti Valpolicella Ripasso**

*Classico Superiore, Luigi Righetti, Veneto*

*Masser af kraft og fylde og fint afstemt tørhed i den bløde og saftige eftersmag*

*1/1 flaske 289,-*

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## RØDVINE EUROPA

### **2008 Capitel de Roari Amarone**

*Luigi Righetti, Veneto*

*Flot moden frugt, stor, fyldig og alkoholisk krop med mørke bær og rosiner  
og læder med en lang saftig fadpræget eftersmag*

*1/2 flaske 249,- / 1/1 flaske 499,-*

~

### **2008 Chianti Classico**

*Nozzole, Toscana*

*Prikkende grønne tanniner, samt god frugtintensitet*

*1/2 flaske 239,- / 1/1 flaske 419,-*

~

### **2006 Sierra Cantabria Crianza**

*Bodegas Sierra Cantabria, Rioja*

*Vinen er velafbalanceret, let og særdeles velsmagende*

*1/2 flaske 199,- / 1/1 flaske 319,-*

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## RØDVINE OVERSØISKE

**2008 Zinfandel**

*Sebastiani, Sonoma Valley, Californien*

*Duften af modne blommer og svesker er fulgt op af delikat sødmefuld smag  
og godt indpakket af milde og harmoniske tanniner*

*1/1 flaske 289,-*

~

**2009 Malbec Premium**

*Alta Vista, Mendoza, Argentina*

*En kraftig vin med intensitet og flot finish*

*1/1 flaske 279,-*

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## DESSERTVINE

### **Moscato d'Asti**

*Vallebelbo, Piemonte*

*Let, aromatisk med sart og let krydret muscatnæse,  
fint, let perlende sødme og pikant syre i eftersmagen*

**Glas 45,- / 1/1 flaske 189,-**

~

### **2004 Castelnau de Suduiraut**

*2. vin fra Château de Suduiraut, Sauternes*

*Det er en flot, fuldmoden og elegant vin med god balance mellem sødme og syre*

**1/1 flaske 589,-**

~

### **Rasteau Rouge**

*Cave de Rasteau, Rhône*

*Flot dyb sort farve og fin sødme.  
Perfekt til chokoladebaserede desserter*

**1/1 flaske 319,-**

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## DESSERTVINE

2009 Semillon/Gewurztraminer

*Late Harvest*

*Casa Silva, Colchagua Valley, Chile*

*Duften er mættet med moden frugt og rosiner*

*1/2 flaske 159,-*

~

**Tio Pepe**

*Sherry, Spanien*

*Glas 35,- / 1/1 flaske 369,-*

~

**Tawny Port**

*Fonseca, Portugal*

*Glas 30,- / 1/1 flaske 269,-*

~

**LBV**

*Fonseca, Portugal*

*Glas 45,- / 1/1 flaske 439,-*

~



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## COGNAC & AVEC

Château de Beaulon 7 års

*Cognac*

*Glas 45,-*

~

Château de Beaulon 12 års

*Cognac*

*Glas 65,-*

~

Armagnac Henry Servagnat

*Glas 45,-*

~

Fine de Bourgogne

*Maison J. Faiveley*

*Glas 45,-*

~

Calvados 8 ans d'Age

*Château de Breuil*

*Glas 55,-*

~

Grappa Merlot

*Ornellaia, Bolgheri*

*Glas 65,-*

~