

Pelikanen Cafè & Bistro`s Källarlista

På denna vinlista hittar Ni viner som vi som jobbar här på Pelikanen vill att Ni ska unna Er och njuta lite extra av. Det är viner som vi med stort engagemang och intresse har valt ut och köpt in för att just Ni ska kunna få samma stora vinupplevelser som vi har fått!

Mousserande viner

Eric Rodez, Brut Blanc de Noirs, NV, Champagne, Frankrike **625,-**

Denna förhållandevis lilla vinproducent gör endast 40 000 flaskor Champagne om året! Eric Rodez är 8e generationen vinmakare i sin familj och de har i alla tider haft tillgång till några av Champagnes bästa druvor. Här finns kunskap, kärlek och kvalitet i varenda bubbla! Champagne passar ju till alla tillfällen som vi vet, så god njutning önskar vi!

Jovè Solèr, Brut Reserva, NV, Cava, Spanien **325,-**

Champagnes spanska släkting, Cava, tillverkas på samma tidskrävande sätt, men av helt andra druvor. Dessa heter Macabeo, Parellada och Xarel.lo. Medan du försöker lära dig uttala dessa tycker vi att Ni ska njuta av dessa friska och fräscha bubblor!

Vita viner

Andrè Ostertag, Riesling d`Epfig, 2008, Alsace, Frankrike **495,-**

Denne producent är trendsättare och pionjär i sin region, Alsace. Han var först ut med att odla sina viner biodynamiskt och absolut utan kemikalier. Hans viner får stor uppmärksamhet världen över och få andra kan uppvisa lika hög kvalitet som han! För att Ni ska få möjlighet att smaka på hans fantastiska viner har vi valt att ha tre varianter med mycket olika karaktär. Denna Riesling är ett gott exempel på hur denna druva är på sitt allra bästa, full av lime och gröna äpplen och med en läskande syrlighet. Ett måste i solen!

Andrè Ostertag, Pinot Gris Barriques, 2007, Alsace, Frankrike **535,-**

Druvan Pinot Gris har här fått lagras på Franska ekfat som rymmer 225l och kallas Barrique. Detta gör att vinet får, förutom sina naturliga inslag av honung och blommor, varma toner av vanilj. Detta är ett fylligt vitvin som är lent i munnen och den härliga eftersmaken sitter kvar länge...

Andrè Ostertag, Gewurtstraminer d`Epfig, 2007, Alsace, Frankrike **535,-**

Gewurtstraminer är en druva som är svår att glömma! Den doftar av rosor och sommaräng och med Andrès hjälp får den här en ovanligt frisk syrlighet! Detta vin passar den vågade och kräsne konsumenten. Den passar dessutom perfekt till en bit kraftig skinka eller ost. Eller varför inte bara till njutning?

N&G Fèvre, Chablis Grand Cru "Les Preuses", 2007, Chablis, Frankrike 745,-

Det finns många flaskor det står Chablis på, men bara få med tillägget Grand Cru! Endast sju vinmarker i området har så bra druvor att de får klassas högst och "Les Preuses" är en av dem. Druvan heter Chardonnay och ingen annan plats i världen blir den så fantastisk som här! Unna Er en enorm vinupplevelse med smaker av hav och friskhet! Man förstår varför det står Grand på flaskan...

Malvira, Roero Arneis "Trinita", 2009, Piemonte, Italien 495,-

Piemonte är världsledande på röda viner och de vita som produceras här glöms ofta bort. Tyvärr! Denna gröna druva, Arneis, ger vita viner som är perfekta både till ljust kött och fisk, men till en Ceasarsallad eller bara för sig självt känns den också lyxig. Mycket vin för pengarna älskar väl en Småläning och det får man här! Våga testa!

Terras Gauda, Abadia de San Campio, 2008, Galicien, Spanien 495,-

Huff, Spanska vitviner tänker Ni! Terras Gauda har visat vinvärlden att de inte är som många tror. Druvan Albarino är varje sommeliers trumfkort, den går bara inte att inte gilla! Fruktig, frisk och fräsch med toner av melon och exotisk frukt. Stigs sommeliers absoluta älskling!

Glen Carlou, Quarts Stone Chardonnay, 2009, Paarl, Sydafrika 525,-

Ibland vill man bara ha en ärlig, genuint producerad Chardonnay och då passar denna Sydafrikan alldeles ypperligt! Stor doft av tropisk frukt och kanel. God till pasta och ljust kött, eller till den som vill ha en stor portion "redigt" vin...

Peter Lehmann, Semillon, 2009, Barossa Valley, Australien 295,-

Det är lätt att glömma bort hur suveräna viner Lehmanns gör, man blir alldeles för fascinerad av etiketterna! I detta vin gömmer sig druvan Semillon som många har hoppat över att smaka. Synd, då man får en härlig blandning av krusbär, citrus och till och med lite toner av honung om man tillåter sig att riktigt känna efter. Friskt och somrigt och otroligt gott till en färsk pasta!

Röda Viner

Louis Boillot & Fils, Beaune "Epenots", 2006, Bourgogne, Frankrike 595,-

Druvan Pinot Noir är en riktigt elegant och svårflörtad historia... Svår att odla och svår att göra vin av, bara riktigt duktiga producenter lyckas. Som den här. Ett vin fyllt av syrliga körsbär, dofter av skog och vår! Trots sin ljusa färg är detta ett riktigt kraftpaket av smaker! Dricker man det här förstår man varför Fransoserna är så stolta över sitt Bourgogne.

Dom. Perrin, Chateauneuf-du-Pape "Les Sinards", 2007, Rhone, Frankrike 625,-

I det bästa området i södra Rhone, Chateauneuf-du-Pape, tillverkar man viner av upp till 13 druvor! Men så är de också otroligt goda år från år. Denna producent är en riktig modernist, inget gammalt här inte! Och så blir det så gott, så gott... Massor av bär, blandat med ekfatstoner som vanilj och peppar och mycket, mycket mer. Det är sådana viner som detta som gör att man kan sitta och bara lukta...

Giorgio Pelissero, Dolcetto d`Alba "Munfrina", 2009, Piemonte, Italien 495,-

Har man en gång varit i Piemonte vill man bara tillbaka! Det har vår sommelier som dessutom jobbat hos denne producent, Pelissero. Därför har vi tre av hans viner hos oss – för att just Ni ska kunna lära känna Piemontes otroliga vinkvalitet! Dolcetto-druvan är områdets lillebror och den minst kände. Dolcetto betyder "den lille söte", men är allt annat än söt! Läskande, mustig och tuff beskriver den bättre. Druvan finns inte på många systembolag, så passa på!

Giorgio Pelissero, Barbera d`Alba "Piani", 2008, Piemonte, Italien 525,-

Mitt i druvskaran finns Barbera, som ger viner med massor av skogsbär och kryddor. Inga tanniner finns i druvan utan bara härlig fruktighet och syrlighet! Dessutom alldeles mörk i färgen, nästan svart. Inte för att vi säger det högt, men den passar till nästan allt...

Giorgio Pelissero, Barbaresco "Nubiola", 2007, Piemonte, Italien 645,-

Kungen av Piemontes druvor, Nebbiolo, bjuder på det man på vinspråk kallar komplexitet. Vi säger; ju mer du luktar desto mer uppenbarar sig. Men syrliga körsbär, moreller, lingon, teblad och lakrits är några få av alla inslag ni kan hitta. Druvan visar här i Barbaresco-området att den nog faktiskt kan kallas kungen av druvor i resten av världen också!

Ca`La Bionda, Amarone della Valpolicella, 2005, Veneto, Italien 675,-

Vad vore en vinlista utan en Amarone?? Denna gigant! Mörk och mystisk med massor av plommon, fikon och ekfatstoner. Producenten är liten och exklusiv. Många har smakat Amarone förr, men den här är något alldeles extra. Till en tallrik fylld av delikatesser gör den kvällen alldeles, alldeles underbar...

Bodegas Tamaral, Crianza, 2007, Ribera del Duero, Spanien 495,-

Denna lilla producent, grundad 1997, har snabbt blivit en stjärna i Spanien! Ungt och modernt är både vineriet och vinmakarna. Dessutom ägs man både av Italienare och Spanjorer – Tänk så bra det kan bli!. Tempranillo-druvan på sitt allra bästa! Området Ribera del Duero har länge legat i skuggan av Rioja, men här visar de att de är minst lika bra. Gör som vinmakarna, blanda Italien och Spanien, prova en varm Panini till!

Bonny Doon, Syrah Le Pousseur, 2007, Kalifornien, USA 545,-

Vineriet heter Bonny Doon och vinmakaren heter Randall Grahm, båda är legender i vinvärlden. Det man inte testat här är inte värt att testa! Ovanliga druvsorter, annorlunda druvblandningar och knasiga etiketter är bara några exempel. Men kvalitén och naturens förutsättningar kommer alltid först. Denna Syrah är en härligt kryddig tuffing för den som gillar kraftiga tag. En höjdare till ost bland mycket annat.

Rancho Zabaco, Dancing bull Zinfandel, 2008, Kalifornien, USA 325,-

Zinfandel kallar Amerikanerna sin egen druva, troligen för att de är ovanligt malliga för hur bra den blir när den odlas i deras land! Vi är malliga för att vi kan erbjuda ett sådant här härligt vin! Mjukt och välbalanserat med toner av mörka bär och vanilj. Om man blir en dansande tjur efteråt återstår att se...

Glen Carlou, Grand Classique, 2008, Paarl, Sydafrika 525,-

Här blandar man inte mindre än fem druvor, men med övertag av Cabernet Sauvignon. Detta är en elegant rackare som har legat länge på fat och gottat sig. Ni kommer känna svarta vinbär, mörk choklad och tobak. Lägg dessutom till en fläskfilé med god potatis, så blir kombinationen lysande!

Söta viner

Quinta de la Rosa, LBV, 2003, Douro, Portugal 495,-

Portvin kan njutas på egen hand, speciellt när det är så gott som detta! Fylligt, stort och sött... Men det blir ju bara bättre med en bit ost, eller en riktigt kladdig chokladmousse! Perfekt avslutning på dagen. Och man kan ju alltid börja om igen!

G.D Vajra, Moscato d`Asti, 2009, Piemonte, Italien 450,-

Söta, somriga bubblor! Som en dessert i sig självt! Till glass eller bär, passa på medans värmen är här...

Valpantena, Recioto della Valpolicella, 2006, Veneto, Italien 450,-

Sött rödvin, kan det vara gott? Japp, smaka det här! Helt enkelt ljuvligt. Bäst till choklad. Varför inte testa några praliner och ett glas Recioto? Ett helt land fyllt av Italienare kan bara inte ha fel!

Glen Carlou, Chenin Blanc "The Welder", 2008, Paarl, Sydafrika 395,-

Sött, mjukt och förförande... Till mögelost, till nötter eller mandlar, till frukt-tarte, eller varför inte bara till dig själv för att du är värd det?

Rosèviner

Dom. Perrin, La vieille Ferme Rosè, 2009, Rhone, Frankrike

275,-

Ljust i färgen men full av smak! Syrligt och härligt med smak av hallon och lingon. Sommar, sommar, sommar... Till sallad eller pasta blir det om möjligt ännu bättre! Njut säsongen!

Feudi di San Marzano, Rosato del Salento, 2009, Apulien, Italien

245,-

I södra Italien blir vinerna runda och knubbiga, så även de rosa. Det här är svårt att motstå. Jordgubbar och björnbär trängs i glaset. Rikt och spännande! Är det terrass-vin man vågar kalla det..?