

## Portvin (bør nydes i store bløde slurke :-)

### Rosé portvine

**Rosé Port, Quinta das Lamelas, Portugal – 50 cl** 225,-

Er lavet på røde druer, men med meget kort skindkontakt, som giver en flot rubinrød farve. Duft og smag minder om jordbær, hindbær. Fin sødme, og kan nemt forveksles med en sød rosevin for fuld udblæsning.

### Hvide Tawny portvine, med alder:

**10 Years Old White Tawny, Blackett, Portugal – 7 cl / 75 cl** 65,- / 425,-

Flot og elegant portvin med en herlig friskhed. En duft der minder om orange, abrikos og mandler. Flot balance mellem syre og sødme.

**10 years Old White Tawny, Quinta das Lamelas – 7 cl / 50 cl** 75,- / 315,-

Flot og fyldig vin med tydelige aromaer der minder pomerans eller Grand Marnier. Noter af Muscat, brun farin, og med en lang og lækker eftersmag.

**10 years old white tawny Sao Leonardo/Rio Bom – 7 cl / 50 cl** 85,- / 375,-

Fin syre, og dejlig sødme.

**Hvid 10 års tawny Flight, de 3 ovenstående i et sæt 3x7 cl** 195,-

**20 years old white tawny Quinta das Lamelas – 50 cl** 645,-

Flot gylden farve, med en intens aroma af nødder, muscat, citrus og krydderier fra den lange fadlagring.

**20 years old white tawny Sao Leonardo – 50 cl** 875,-

Mere intens. Længde og fylde i smagen end 10 years old. Vinen bærer tydeligt præg af længere lagring. Stor vin!

**60 years old white tawny Sao Leonardo – 50 cl** 4.250,-

I særklasse en vin som viser, at de hvide portvine i den grad har sin berettigelse. Ekstremt kompleks, og vedvarende eftersmag. En vin som burde stå på en hver buckettlist.

### Røde Tawnies.

**Tawny Reserve, Blackett, Portugal – 7 cl / 75 cl** 55,- / 275,-

Normalt er en tawny reserve ca. 6-7 år gammel, men som smagen og farven tydeligt indikere, har Blackett ikke helt holdt sig til den tese. Vinen kan uden problemer sammenlignes med en 10 års tawny af bedre kvalitet. Med en duft af brun farin, honning, sveskeblommer, nødder og citrus, er denne lyse portvin både sød, rund og samtidig dejlig frisk.

**10 years old tawny, Blackett, Portugal – 7 cl / 75 cl** 65,- / 375,-

Denne vin har lige som sine brødre og søstre, væsentligt flere år på fad, end etiketten fortæller. Vinen er flot udviklet i orange brune farver. En frisk vin med god syre, og en duft der minder om grønne valnødder, marcipan og citrusfrugter. Perfekt til Ost og Tapas, gammeldags æblekage eller sågar jordskokkesuppe!!

**10 Years Old Tawny, Graham's, Portugal – 7 cl / 75 cl** 65,- / 465,-

**Rød tawny Flight, de 3 ovenstående i et sæt 3x7 cl** 175,-

<b>20 years old tawny, Blackett, Portugal – 75 cl</b>	780,-
En stor vin! Smagsmæssigt minder den om 10 years old blackett, men er meget længere i smagen og næsten helt cremet. Masser af aromaer der minder om nødder, appelsinskrald, og lidt kokos. Et must try.	
<b>20 Years Old Tawny, Graham's, Portugal – 75 cl</b>	795,-
Mørk med et gyldenbrunt skær. Smagen er rig og fed med masser af mørk chokolade og tørrede kirsebær.	
<b>30 years old tawny, Blackett, Portugal – 75 cl</b>	1.150,-
30 års følger stilen hos Blackett, en væsentlig ældre vin end etiketten fortæller. En mørk farve, med flere klassiske portvinsnoter, som nødder, karamel, tørrede frugter og rosiner. En af de bedste 30 års tawnies på markedet, ifølge diverse blindsmagninger bland entusiaster.	
<b>30 Years Old Tawny, Graham's, Portugal – 75 cl</b>	1.075,-
Dyb og koncentreret frugt med muscovado sukker, sveskeblommer og rosiner.	
<b>40 Years Old Tawny, Graham's, Portugal – 75 cl</b>	1.575,-
Intens og kraftig tawny så bliver det ikke meget større	
<b>Colheita portvine</b>	
<b>1989 Colheita Port, Hutcheson, Portugal – 75 cl</b>	825,-
Det flotte udbud af Colheitas er af en sjælden høj kvalitet med generelle fællestræk som en dyb læderbrun farve og en meget fed, lidt krydret smag med sødmefulde undertoner af valnødder.	
<b>1999 Colheita Port, Hutcheson, Portugal – 75 cl</b>	725,-
Det flotte udbud af Colheitas er af en sjælden høj kvalitet med generelle fællestræk som en dyb læderbrun farve og en meget fed, lidt krydret smag med sødmefulde undertoner af valnødder.	
<b>2003 Colheita Port, Hutcheson, Portugal – 75 cl</b>	525,-
Det flotte udbud af Colheitas er af en sjælden høj kvalitet med generelle fællestræk som en dyb læderbrun farve og en meget fed, lidt krydret smag med sødmefulde undertoner af valnødder.	
<b>1994 Single Harvest Tawny, Colheita, Graham's – 75 cl</b>	1.575,-
Amberbrun farve, utrolig intens og dyb. Orientaliske krydderier, honning, nødder, figer og søde balsamiske noter i den indtagende duft. Fyldig og cremet, men stadig med lidt blå og sorte bær i tonerne. Helt utrolig delikat og dvælende lang eftersmag med både ristet kaffe, karamel og let brændte noter.	
<b>1963 Single Harvest Tawny, Colheita, Graham's, Portugal – 75 cl</b>	3.250,-
Exceptionel Old Tawny Port fra ét af de største portvinsår i hele det 20. århundrede. Dyb, mørk og intens ravfarvet portvin. Elegante citrusnoter med præg af honning, sort te og fennikel. Blød som silke på tungen med hint af mandler og valnødder, kage og karamel med en lille undertone af mint. Lagret på egetræsfade i lige over et halvt århundrede og er tydeliggørelsen af Graham's kendetegnende kompleksitet, elegance og balance.	

## Ruby's (De røde flaskelagrede portvine)

<b>Ruby, Rio Bum, Portugal – 75 cl</b>	225,-
Fin rød portvin, frisk frugt og god balance.	
<b>2012 LBV, Quinta das Lamelas, Portugal – 75 cl</b>	325,-
Klassisk LBV (Late bottled vintage). En meget frugtig vin, med	
<b>Crusted Port, tappet 2015, Fonseca, Portugal – 75 cl</b>	425,-
Crusted Port, er et sammenstik af 2-3 forskellige årgange af portvin. Denne udgave er fra Fonsecas 200 års Jubilæum. Vinen er ung i udtrykket, nærmest med helt kærnemælksagtig Syre i næsen. Ung og powerfuld med voldsom frugt og syre.	
<b>2004 Quinta de Vargellas, Taylor, Portugal – 75 cl</b>	575,-
Vintage port med lidt år på bagen. Modenheden er ved at indfinde sig på denne 2004, Taylor Vargellas, er stilsikker og stilren portvin. Taylor er i toppen af portvinsverdenen, og denne single quinta (en form for 2. vin, i de mindre år), viser at Taylor kan man stole på.	
<b>1999 Vintage Port, Quinta do Vesuvio, Graham's, Portugal – 75 cl</b>	1.475,-
Duften har toner af modne bær som blåbær og brombær. Smagen er meget koncentreret og intens med en medium sødme.	
<b>1998 Vintage port, Quinta do Noval Silval, Portugal – 75 cl</b>	525,-
Noval Silval, er Novals "2. vin". 1998 har nu fået en fin modenhed, med en duft af modne røde bær, og en smag der viser at her er der en vintage port med lidt alder.	
<b>1997 Vintage port, Ramos Pinto, Portugal – 75 cl</b>	875,-
Ramos Pinto har i mange henseender været foregangsmænd i Portugal. Nørderne hos Ramos Pinto, var de første til at undersøge mange ting, og har lagt grund til mange opdagelser i Porto. Ramos Pinto er blandt andet huset bag Portugals mest kendte rødvin, Barca Velha. Vinen en mørk og har en varm frugt. En portvin med medium sødme.	
<b>1994 Vintage port, Croft, Portugal – 75 cl</b>	1.275,-
Croft ledes i dag under Taylor Flatgate partnership (Fonseca/Taylor). 1994 er en af de helt store årgange i portvin, og denne vin er knapt blevet klar til at nyde! Selv om denne vin har mere end 25 år på bagen, er den ingenlunde ude af sin ungdom endnu. En vin med frugt, power og tanniner.	
<b>1991 Vintage port, Warre, Portugal – 75 cl</b>	975,-
Warre laves i dag af Symingtongruppen, som nok er mest kendt for Grahams. Warre er Grahams søde og bløde søster. 1991 var ikke et bombastisk år, men i øjeblikket har den sin tid, og 1991 er stort set perfektion, dog uden af vinene er de tungeste.	

## Ruby's fra den dybe kælder:

### **2001 Vintage port, Quinta do Noval Nacional, Portugal – 75 cl** 6.975,-

Noval Nacional, er Novals verdenskendte mark, hvor man stadig dyrker prephylloxera vine. Vinestokkene er plantet før vinlusen i 1860'erne. Vinen er elegant, kompleks og et eventyr i sig selv. Der er lavet 3000 flasker af denne vin, og wine-spectator gav den 99 point.

### **1985 Vintage port, Fonseca, Portugal - 75 cl** 1.575,-

En ren legende. Roy Hersh, betegner denne vin, som værende det bedste vin der er lavet i perioden 1963 – 1994. Fonseca er et tophus, og har intet mindre end præsteret et mesterværk. Ubestridt det bedste glas portvin i årgang 1985. En portvin, som endnu ikke har nået sin top, og sikkert ikke vil når den de næste 10-15 år! En bucketlist vin.

### **1970 Vintage port, Warre, Portugal – 75 cl** 2.100,-

Warre laves i dag af Symingtongruppen, som nok er mest kendt for Grahams. Warre er Grahams søde og bløde søster. 1970 er et af de største år i Portugal, og en vin som er i sin helt rigtige modne alder. Årgangen er maskulin og har stor tyngde, og er et festfyrværkeri af nuancer over tid. Drik halvdelen nu, og resten i morgen, for der er den stadig for fuld power! Så stor er 1970!

## Lidt om de nye Huse:

### **Blackett, Alchemist Wines, Portugal:**

Blackett er et nyt og spændende portvinsbrand fra 2014, som flere eksperter antyder har sin berettigelse blandt de allerbedste portvine.

Grundlæggende er stilen ny og kvaliteten høj. "Modervinene" (eller basen i blendet) på de forskellige tyder tawny er væsentligt ældre end etiketten ellers antyder.

### **Quinta das Lamelas, Portugal:**

José styrer denne lille quinta et godt stykke ude i dalen. Og Lamelas har ud over vinstokke, også mange appelsintræer og oliventræer. Lamelas's hvide portvine er en verden for sig, stilen er sødmefyldte og fyldige portvine, som går lige fra 10 års op til 80 hvide, og fra 10 års til over 100 års for de normale tawnies.

### **Quinta do Mourão, Portugal:**

Ledes af den karismatiske Miguel Braga, som var en af forgangsmændene blandt de mindre portvinsproducenter, som startede med at tappe portvin selv, efter at vingården havde leveret til mange større portvinshuse i flere generation, Miguel er stadig den dag i dag, formand for de mindre producenter ude i dalen, og har fingrene med mange steder. Hans egne Brands Sao Leonardo og Rio Bom, vidner om en stor dedikation til fadlagret portvin, og hans sortiment spænder bredt i de blendede portvine. De hvide portvine helt op til 90 års, og de alm. tawnies op til 150 år. Miguel går ikke på kompromis med kvaliteten, og har stor kærlighed til sine fade, og arbejder meget intenst med dem. Fadlagret portvin skal nemlig ikke bare ligge stille og hvile sig på et fad, som ellers mange marketingsreklamer påstår....