

# JACKPOT RESTAURANTEN

VINE | WINES



MUNKEBJERG  
HOTEL

FORKÆLELSE MED FORMAT SIDEN 1967

## MOUSSERENDE | SPARKLING

---

### **Crémant d'Alsace, Domaine Claude et Christophe Bléger**

Blød med en meget fin fylde.  
Munkebjerg Hotel importerer selv vinen.

**Glas | Glass 70,- | € 10,-**  
**Flaske | Bottle 395,- | € 55,-**

### **2004 Cuvée Charles Gardet, Brut**

En dyb fylde og en let, elegant mousse kendetegner denne årgangschampagne, som Munkebjerg Hotel selv importerer.

**Glas | Glass 110,- | € 15,-**  
**½ flaske | ½ bottle 390,- | € 54,-**  
**Flaske | Bottle 680,- | € 94,-**

### **2009 Dom Pérignon, Moët & Chandon, Brut**

Opkaldt efter en af Champagnes store personligheder.  
**2.395,- | € 333,-**

### **2004 Bollinger La Grande Année**

Bollinger fremstiller kun Champagne Grande Année i de helt exceptionelle år. Vinens første gæring foregår på egetræsfade, og den efterfølgende flaskelagring foregår på flaske med korkprop. 70 % af druerne stammer fra Grand Cru-marker og 30 % fra Premier Cru-marker.

**2.000,- | € 278,-**

## DESSERTVIN | DESSERT WINE

---

### **2017 | 2018 Solaris Auslese Georg Forster**

Sød vin med frisk syre, blomsteragtig duft og smag.

**Glas | Glass 90,- | € 13,-**

### **Quinta Vale D. Maria, Reserva lot 15**

Dyb og mørk, sødmefuld portvin.

**1 glas 58,- | € 8,-**

## HVIDVINE & ROSÉ | WHITE WINES & ROSÉ

---

### **2018 Domaine de Bazin, Côtes de Gascogne**

En frisk og indbydende hvidvin med en livlig og meget aromatisk duft og smag.

**Glas | Glass 80,- | € 11,-**  
**½ flaske | ½ bottle 180,- | € 25,-**  
**Flaske | Bottle 315,- | € 44,-**

### **2017, Riesling, Réserve, F. E. Trimbach**

En ren, frisk og elegant vin med masser af frugt og finesse og en lang eftersmag.

**510,- | € 71,-**

### **2017 Bourgogne Chardonnay, Domaine Patrice Rion**

Et dejligt glas Chardonnay i den klassiske stil.

**475,- | € 66,-**

### **2015 Chablis, Montee de Tonnerre, Premier cru, Louis Michel & Fils**

En sprød, tør, frisk og elegant Chablis med flot frugt og fylde.

**610,- | € 85,-**

### **2018 Keystone Chardonnay, California**

Dejlig vin med noter af eksotisk frugt i både duft og smag.

Fin balance mellem syre, friskhed og fylde.

**Glas | Glass 85,- | € 12,-**  
**Flaske | Bottle 350,- | € 49,-**

### **2018 Sauvignon Blanc, Saint Clair Winery, Marlborough**

Flot duft af hyld og solbærblade kombineret med en lækker cremet og frisk smag.

**395,- | € 55,-**

### **2017 Château Canadel, Bandol Rosé**

Dejlig frisk rosévin med fin syre og frugt og god dybde.

**Glas | Glass 90,- | € 13,-**  
**Flaske | Bottle 490,- | € 67,-**

## RØDVINE | RED WINES

---

### **2016 Moines de Montagne de Santa Duc**

Duft og smag er mættet med røde, sødmefulde bær og let peber. Et behageligt lille bid på tungen gør kun vinen endnu mere indsmigrende.

**Glas | Glass 80,- | € 11,-**

**½ flaske | ½ bottle 180,- | € 25,-**

**Flaske | Bottle 315,- | € 44,-**

### **2016 Château l'Escart Eden, biodynamisk**

Dejlig saftig, moderne stil med let tørhed i slutningen. Traditionelt Bordeaux-blend.

**460,- | € 64,-**

### **2014 Château le Castellet Saint-Émilion Grand Cru**

Flot Saint-Émilion med en dejlig, imødekommende duft, der giver indtryk af fylde og blødhed. Det gode indtryk bekræftes af den rige, næsten silkeagtige smag.

**½ flaske | ½ bottle 490,- | € 68,-**

**Flaske | Bottle 750,- | € 104,-**

### **2017 | 2018 Bourgogne Pinot Noir, Domaine Marchand de Gramont**

Et dejlig saftigt glas Pinot Noir med let, frisk bærtsyre.

**445,- | € 62,-**

### **2016 Valpolicella Ripasso, Begali Lorenzo**

Frisk og dog frugtmættet med masser af kirsebær og mørkere stenfrugter.

**405,- | € 56,-**

### **2013 Amarone della Valpolicella Classico, Begali Lorenzo**

Flot fyldig og mørk Amarone med sorte kirsebær og stor intensitet.

**640,- | € 89,-**

### **2012 Barolo Scarzello**

Dyb, intens vin pakket med frugt, lakrids og tjære.

**680,- | € 94,-**

### **2016 Castello di Monsanto, Chianti Classico**

Dejlig Sangiovese-vin i den feminine stil med mørke bær, let krydring og fadpræg.

**480,- | € 67,-**

### **2017 Il Piccolo, Montecarrubo, IGT**

Danske Peter Vinding-Diers laver denne mørke, saftige Syrah-vin på Sicilien.

**585,- | € 81,-**

### **2016 Izadi Rioja Crianza**

Elegant vin med modne noter og afrundet smag.

**390,- | € 54,-**

### **2016 Pruno, Finca Villacreces, Ribera del Duero**

Mørk, dyb og saftig vin fra Midtspanien.

**440,- | € 61,-**

### **2016 Cabernet Sauvignon, Granite Hill Cellars, Californien**

Mørk, saftig vin med masser af modne solbær og kirsebær.

**395,- | € 55,-**

### **2015 Filius Cabernet Sauvignon, Vasse Felix, Margaret River, W.A.**

Stor duft af solbær kombineret med let, ny eg. Fyldig og lang eftersmag.

**440,- | € 61,-**



**MUNKEBJERG**  
HOTEL

MUNKEBJERGVEJ 125 | 7100 VEJLE | 76 42 85 00 | [INFO@MUNKEBJERG.DK](mailto:INFO@MUNKEBJERG.DK) | [MUNKEBJERG.DK](http://MUNKEBJERG.DK)