

Kælderkort



STOREBÆLT

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Champagne

| | | | |
|------|-----------------|--|--------|
| 2005 | Gonet-Medeville | Cuveé Champ Ruelle, Grand Cru Ambonnay | 1550,- |
| 2004 | Gonet-Medeville | Cuvee Champ Alouette, Grand Cru Mesnil | 1650,- |

Hvidvin

| | | | |
|------|--------------------|------------------------------------|--------|
| 2020 | Anne Gros | Bourgogne Chardonnay | 1100,- |
| 2017 | Michel Niellon | Bourgogne Chardonnay | 1100,- |
| 1986 | Château de Fieuzal | Grand Vin de Graves | 1500,- |
| 1987 | Château de Fieuzal | Grand Vin de Graves | 1550,- |
| 1996 | Zind Humbrecht | Gewürtztraminer, Goldert Grand Cru | 1925,- |
| 2015 | Trimbach | Riesling, Cuvee Frédéric Emile | 1200,- |
| 1974 | Cune | Rioja Blanc | 1800,- |

Rødvin

| | | | |
|------|--------------------|-------------------------------|--------|
| 2021 | Njord | Issø, Tuse-næs | 1500,- |
| 2021 | Njord | Terrassen, Tuse-næs | 1500,- |
| 2021 | Njord | En variation, Tuse-næs | 1500,- |
| 1999 | Edourd Bryczek | Morey St. Denis 1.cru | 1500,- |
| 2020 | Francois Buffet | Volnay, 1. Cru Clos de Chênes | 1125,- |
| 2018 | Rossignol-Trapet | Chapelle-Chambertin Grand Cru | 2750,- |
| 1990 | Château Bourgneuf | Pomerol | 1950,- |
| 2006 | Château Bourgneuf | Pomerol | 1425,- |
| 1995 | Château Kirwan | 3. Cru Margaux | 1450,- |
| 2005 | Château du Tertre | 5. Cru Margaux | 1500,- |
| 1983 | Paul Jaboulet Aine | Crozes Hermitage D. Thalabert | 1500,- |
| 2013 | Paolo Scavino | Barolo | 900,- |
| 1970 | Faustino | Faustino V Reserva | 1500,- |
| 1977 | Torres | Grand Coronas | 1950,- |

Dessertvin

| | | | |
|------|----------------|---|--------|
| 1989 | Hans Eckelman | Ulsheimer Fruchtrmeffe Silvaner Eiswein | 1200,- |
| 1992 | Müller-Catoir | Gelber Gewürztraminer Eiswein | 1950,- |
| 1993 | Müller-Catoir | Gelber Muskateller Eiswein | 1800,- |
| 1998 | Zind Humbrecht | Gewürztraminer Goldert V.T. | 1950,- |

Vine fra kælderhort er alle i begrænset mængder, med få undtagelser.

Så ønsker I flere flasker af samme vin er det ikke sikkert dette kan lade sig gøre.

... VI GØR DET VI SIGER ...

Som noget nyt på Storebælt Sinatur Hotel & Konference tilbyder vores tjenere i restauranten nu udelukkende vine fra Europa. De er naturligvis nøje udvalgte og tilpasset vores gastronomi og filosofi, men de er ikke rejst langt over verdenshave og kontinenter. Det medfører at vores CO2 regnskab kan forblive holdt nede, og det er et af de områder, hvor vi har stort fokus.

God fornøjelse.

...WE DO WHAT WE SAY...

Something brand new at Storebælt Sinatur Hotel og Konference. Our Waiters from our restaurant now offer an exclusive selection of wines from Europe. To accompany our gastronomy and philosophy our wines have been carefully selected without having to travel across country and continents, therefore helping to keep our CO2 emissions low and that's what we always aim to strive for at Sinatur.

Enjoy