

# VEINIATELJEE HINNAKIRI 2022

SEPU & HANNA VEINIATELJEE

VITIS VINIFERA OÜ

**TELLIMISEKS KIRJUTA MEILE VEINIATELJEE@GMAIL.COM**



## ABATILLES GRAND CRU VESI

	HIND KM-GA	HIND KM-TA	
ABATILLES KLAASPUDELIS 75CL GASEERITUD	€2.28	€1.90	<i>Meie tootevalikusse lisandus Abatilles Grand Cru vesi, mida toodetakse Arcachonis Pyla liivadüünide lähistel - seal, kus Prantsusmaal elades oli meie "kodurand".</i>
ABATILLES KLAASPUDELIS 75CL GASEERIMATA	€2.15	€1.79	<i>Muuseas oma erakordselt neutraalse maitse tõttu on see ka nõ sommeljeede vesi ehk siis kõige parem vesi, mida veini kõrvale tarbida.</i>
ABATILLES PET PUDELIS 100CL GASEERIMATA	€1.42	€1.18	<i>Edela-Prantsusmaal sügaval Arcachoni basseini lähedal, mida ümbritsevad kaunid ookeani-, ranna- ja männimetsamaastikud, on Abatilles looduslikku mineraalvett ammutatud peaaegu sajandi jooksul iga päev 472 meetri sügavuselt!</i>
ABATILLES PET PUDELIS 50CL GASEERIMATA	€1.19	€0.99	

## VALGED VEINID

<b>CH. DE CHANTEGRIVE 2016</b>	19.00€	15.83€	Graves'i piirkond Bordeaux's on ala, mis hõlmab endas nii võimsat Pessac-Léognani kui ka kuninglikku Sauternes'i. Enamik sealseid veine valmistatakse Sauvignon blanci ning Sémilloni viinamarjadest, kusjuures viimast näeb seal mail ja ka siin veinis isegi üsna suurtes kogustes. Chantegrive'i valges veinis võib leida loomulikult tugevalt esile tulevad viinamarjadele iseloomsed noodid, nagu näiteks lillelisus ja valged puuviljad, ent nende veinide trumbiks on vapustav mineraalsus ja järelmaitse.
------------------------------------	--------	--------	---

AOC GRAVES

SOBIVUS TOIDUGA:

50% SÉMILLON, 50% SAUVIGNON BLANC			Mereannid, koorikloomad, sashimi, sushi, kanaroad, austrid
<b>FLEUR BLANC 2020, VEGAN</b>	10.00€	7.92€	Bordeaux'st pärit valge orgaaniline vein mis, nagu ka nimi vihjab, pakatab aromaatasetest lillelistest nootidest. Sauvignon Blanc ja Semillon annavad veinile särtsaka ning hästi tasakaalustatud värskuse. Veini keha täiendavad suurepärase puuviljalisus koos kergete tsitruseliste ning valge õuna nootidega.
AOC ENTRE DEUX MERS 50% SAUVIGNON BLANC, 50% SÉMILLON			SOBIVUS TOIDUGA: kalad, koorikloomad, salatid, austrid
<b>CHÂTEAU CANET 2019 BIO</b>	12.30€	10.25€	Entre-deux-Mers'ist ehk Bordeaux paremkalda lõunapoolle jäävast piirkonnast pärit valge Chateau Canet väljendab hästi selle piirkonna iseloomu. Põnevust lisab ka asjaolu, et siin veinis kokku pandud kolm erinevat viinamarjasorti üsna suurte protsentuaalsusega, mis teeb veini kindlasti mitmetasandilisemaks ja kompleksemaks. Chateau Canet omanik, härra Large, on oma viinapuid kasvatanud orgaaniliselt juba üle kümne aasta! Nautida aperitiivina ning kergemate suviste söökide kõrvale, nagu näiteks grillkala!
AOC ENTRE DEUX MERS 50% SAUVIGNON BLANC, 40% SÉMILLON, 10% MUSCADELLE			SOBIVUS TOIDUGA: Ideaalne kaaslane kalale ja mereandidele, külmadele suupistetele või suvistele salatitele.
<b>PRENDS LE LARGE 3L 2020</b>	29.80€	24.83€	Juhuks, kui head valget on tavalisest rohkem vaja ;) Peamiselt on kasutatud Sauvignon Blanci viinamarja, mistõttu on veinis nii värskust kui ka suvisust. Ideaalne kaaslane Teie grillpidudele ja mõnusatele olemistele.
AOC ENTRE DEUX MERS SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON			SOBIVUS TOIDUGA: grill, aperitiiv, külmad eelroad, suvised salatid
<b>GRANGENEUVE</b>	10.00€	8.33€	Bordeaux piirkonnast pärit 100% Sauvignon Blanc on mõnusalt värsked ja rikkalik koos kaunite tsitruseliste nootidega. Ideaalne kaaslane kergetele toitudele ja grillipidudele!
AOC BORDEAUX BLANC 100% SAUVIGNON BLANC			SOBIVUS TOIDUGA: kalad, austrid, suvised salatid, grill
<b>CHÂTEAU FONTOY 2019</b>	10.10€	8.42€	Väga iseloomulik Entre-Deux-Mers'i vein. Peale selle, et ta on piltilusate ja maaliliste vaadetega piirkonnast pärit, tulevad temas esile valgete puuviljade (pirn ja õun) ning tsitrusete aroomid.
AOC ENTRE DEUX MERS SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON			SOBIVUS TOIDUGA: sealiha, kana, austrid, suvised salatid, grill
<b>CHÂTEAU HAUT MAZIERES 2019</b>	12.10€	10.08€	Tammevaadis vanandatud Bordeaux piirkonna valge vein. Muscadelle'i viinamari, mida väga tihti ei kohta, lisab sellele veinile lillelisust ning eksootiliste puuviljade noote (ananass). Tammevaadis vanandamine on lisanud veinile kontsentreeritust ning võisust.
AOC BORDEAUX BLANC			SOBIVUS TOIDUGA:

50% SAUVIGNON BLANC,  
25% SÉMILLON, 25%  
MUSCADELLE

külmad eelroad, juustud, Roquefort juustu ning võiga ahjus valmistatud viinamäe teod, kergemad pastaroad

<b>DOMAINE MOELLINGER 1L</b>	14.10€	11.75€	Märkimisväärselt värske ja kerge vein Alsace'ist. Aroomis on tunda valgeid ja eksootilisi puuvilju, esile tulevad ka mesised noodid ja melon.
AOC ALSACE 100% SYLVANER			SOBIVUS TOIDUGA: spargel, sealiha, vasikaliha, karrised toidud, mereannid
<b>DOMAINE MOELLINGER RIESLING SÉLECTION 2019</b>	16.80€	14.00€	Peenelt puuviljane kuiv vein, mis pakub rikkalikku maitset - esile tulevad mineraalsed ja lillelised aroomid. Selle Cuvée puhul on just välja valitud parimad Rieslingu marjad ning neid on lühikese aja jooksul vanandatud ka mitme aastakümne vanustes pea 2000 liitrites tammevaatides!
AOC ALSACE 100% RIESLING			SOBIVUS TOIDUGA: Võrratu vein kalade, koorikloomade, mereandide ja valge liha kõrvale.
<b>DOMAINE MOELLINGER RIESLING GRAND CRU STEINGRUBLER 2019</b>	19.80€	16.50€	Moellingeri veinimajale kuuluv Grand Cru Steingrubler on imeline vein väärtustamaks selle ala pinnase ülikõrget kvaliteeti. Veini valmistamisel on kantud hoolt selle eest, et suurtes tammevaatides vanandamine ei jätaks veinile liiga sügavat puidu jälge ning säilib Rieslingu viinamarja puhtus.
AOC ALSACE GRAND CRU 100% RIESLING			SOBIVUS TOIDUGA: Võrratu vein kalade, koorikloomade, mereandide, valge liha ja muidugi ka hapukapsa kõrvale.
<b>BOTAS DE BARRO RUEDA VERDEJO</b>	11.90€	9.92€	Hispaaniast Rueda piirkonnast pärit imeline Verdejo valge vein. Selle vanad viinapuud on istutatud liivastele ning kruusastele pinnastele, mis sobivad Verdejo viinamarjasordile kõige paremini. Viinamarjad on kõik korjatud käsitsi varajastel hommikutundidel säilitamiseks marjade värskust ning kaitstes neid oksüdeerumise eest. Peale selle, ei ole neid veine vanandatud tammevaatides, mis tähendab, et veinis säilib ka kergus!
RUEDA 100% VERDEJO			SOBIVUS TOIDUGA: Kala, noored juustud, linnuliha
<b>CHÂTEAU PEYBONHOMME LES- TOURS LE BLANC BONHOMMEE</b>	22.60€	18.83€	Juba päris pikka aega on Chateau Peybonhomme'i valge vein olnud meil üks absoluutseid lemmikuid - esiteks juba sellepärast, et aastal 2016 käisime koos oma esimesel veinivalmistamise praktikal ning saime ka ise mitme päeva vältel käsitsi korjata neid samu valgeid viinamarju! See töö oli küll raske, aga tulemus oli imeline. Veinid on ainult osaliselt nii kääritatud kui ka vanandatud prantsuse tammevaatides, et mitte anda veinile liiga tugevaid tamme nüansse. Lisaks kõigele, on see veinimaja olnud Biodünaamiline juba aastast 2000! Nad on vaieldamatult selle liikumise ühtedeks pioneerideks Gironde'i piirkonnas ja tasub veel mainida, et tegemist on üdini sümpaatse perekonnaga.
AOC BORDEAUX SAUVIGNON BLANC 50%, SEMILLION 50%			SOBIVUS TOIDUGA: Väherasvane kala, taimetoidud, kanaliha ja arenenumad juustud.
<b>JEAN LORON CHARDONNAY</b>	15.30€	12.75€	Chardonnay on Burgundia piirkonna üks kahest tähtsaimast viinamarjasordist ning selle veiniga on suutnud tootja tema suurepärased isepärasused hästi välja tuua. Temas on olemas tüüpilised valgete puuviljade noodid, mida täiustavad veel külluslikud lillelised ning mineraalsed noodid. Ütlemata mõnus vein nii toidu kõrvale kui ka aperitiiviks!

AOC BOURGOGNE 100% CHARDONNAY			SOBIVUS TOIDUGA: Rasvasemad kalad, mereannid, kanaliha ja toidud seentega. Kitsejuust.
<b>JEAN LORON TAMMEVAADIS KÄÄRITATUD CHARDONNAY</b>	16.40€	13.67€	Chardonnay viinamari on pärit Burgundiast ning sealsed veinimeistrid on selle kõige osavamad villijad. Andes sellele marjale ka aega tammevaadis laagerdumiseks, on võimalik näidata selle marjasordi sügavust ja ääretut potentsiaali. Saaduseks on täidlasem keha, suurem aromaadne kontsentratsioon ja mitmekesisem bukett!
AOC BOURGOGNE 100% CHARDONNAY			SOBIVUS TOIDUGA: Sobib kala, kitsejuustu ja kalkuniga.
<b>JEAN LORON CHABLIS</b>	23.90€	19.92€	Chablis'd võib julgelt nimetada maailma üheks kõige kuulsamaks ja paremaks valge veini piirkonnaks. Neljanda kõige põhjapoolsema piirkonnana Prantsusmaal on seal olemas suurepärased kliimaatilised tingimused uskumatu värskeusega veinide loomiseks. Jancis Robinson'i, maailma number 1 naisveinikriitiku arvates leiab Chablis'st kõige puhtama Chardonnay viinamarjasordi kogemuse. Sealseid veine vanandatakse tammevaatides pigem harva, erinevalt sellistest piirkondades nagu näiteks Meursault. Põhjuseks ongi just nimelt soov säilitada ning inimesteni tuua nende veinide imeline värskus ja erakordne puhtus!
AOC CHABLIS 100% CHARDONNAY			SOBIVUS TOIDUGA: Valge liha, kala, austrid.
<b>JEAN LORON POUILLY-FUISSE</b>	28.80€	24.00€	Sarnaselt Chablis'ga on Pouilly-Fuissé tuntud eelkõige kõrgkvaliteetsete valgete veinide poolest. Küll aga on teine tema asukoht, milleks on Burgundia lõunapoolne ots, mida tuntakse Mâconnais nime all. Sealsed veinid on külluslikud ning üsna täidlase kehaga - valmistatud ikka Chardonnay'st. Põnev uudis on ka see, et just sel aastal, 2021, sai Pouilly-Fuissé appellatsioon endale lõpuks 22 Premier Cru klassifikatsiooni! Meie arvates igati ärateenitud tunnustus!
AOC POUILLY-FUISSE 100% CHARDONNAY			SOBIVUS TOIDUGA: Valge liha, kala, mereannid.
<b>JEAN LORON SAUVIGNON BLANC</b>	8.60€	7.17€	Lõuna-Prantsusmaalt pärit värskendav ja kerge Sauvignon Blanc, mis pakatab tsitruselistest nootidest ja mida toetavad krõmpsuvad valgete puuviljade noodid nagu õun ja pirn!
IGP PAYS D'OC 100% SAUVIGNON BLANC			SOBIVUS TOIDUGA: Merikoger, kalkun, aurutatud köögiviljad, puuviljad, langustiinid, mereannid, juustud: kitsejuust, camembert juust.
<b>SARTORI DI VERONA "MARANI" BIANCO VERONESE</b>	12.40€	10.33€	Veronast Idasse jäävast piltilusa maastikuga Soave piirkonnast pärit valge vein, mis pakatab küpsetest puuviljadest ning mesistest nootidest. Käsitsi korjatud marjad ja osaliselt tammevaatides kääritatud mahl annavad veini, mis on volüümikas, pehme ning külluslik.
<b>SARTORI DI VERONA MALVASIA</b>	7.70€	6.42€	Itaaliast Verona piirkonnast pärit Malvasia viinamarjasordist valmistatud kerge aperitiivvein, mis on heaks kaaslaseks peaaegu et kõigi Itaalia klassikaliste roogade kõrvale. Hõrgutava kehaga, ilusa tasakaaluga ning mõnusate roheliste õunade nootidega!
VENETO IGT			SOBIVUS TOIDUGA:

100% MALVASIA				Linguine ai Frutti di Mare. Sobib ka kergete eelroogade, salatite ja kala kõrvale.
<b>SARTORI DI VERONA PINOT GRIGIO 2018</b>	10.20€	8.50€		Värske ja särtsakas Pinot Grigio Itaaliast Verona lähistelt. Tootjaks on veinimaja Sartori, mis on ajalooliselt tuntud juba selle poolest, et nad on suured Verona piirkonna patrioodid olnud oma loomisest saati, mis oli aastal 1898!
ARCOLE DOC				SOBIVUS TOIDUGA:
100% PINOT GRIGIO				Sobib aperitiiviks ja kergete kalast valmistatud eelroogade kõrvale.
<b>SARTORI DI VERONA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE 2019</b>	7.50€	6.25€		Lilleline ning delikaatsete tsitruseliste nootidega Veneetsia ümberkaudsetelt aladelt pärit värske valge vein, mis ergutab maitsemeeli ning sobib suurepäraselt aperitiiviks!
DELLE VENEZIE DOC				SOBIVUS TOIDUGA:
100% PINOT GRIGIO				Soovitaks proovida siia kõrvale Risotto alla Milanese! Peale selle sobib aperitiiviks ja ka kergete kalast valmistatud eelroogade kõrvale.
<b>SARTORI DI VERONA SOAVE CLASSICO</b>	10.80€	9.00€		Garganega viinamarjast, mida toetab ka väiksemas osas meeldiv Trebbiano, valmistatud Soave piirkonna vein. Tegemist on puhta klassikaga: siit leiab nii värskest, kergust kui ka puuviljalisust!
SOAVE DOC	75CL	10.80€	9.00€	SOBIVUS TOIDUGA:
90% GARGANEGA, 10% TREBBIANO DI SOAVE	25CL	3.60€	3.00€	Eelroad, koored ning tomatised pastad ja kalatoidud. (eriti grillitult!)
<b>SARTORI DI VERONA VILLAMURA SOAVE</b>	7.50€	6.25€		Taskukohase hinnaga imeliselt värske vein, mida soovitaks nautida eelkõige terrasil! Peale selle sobib ta loomulikult ka aperitiiviks ning oleks sobivaks kaaslaseks ka grillipidudel.
SOAVE DOC				SOBIVUS TOIDUGA:
90% GARGANEGA, 10% TREBBIANO				Sobib aperitiiviks ja kalaroogade kõrvale.
<b>HENRI &amp; GILLES REMORQUET BOURGOGNE ALIGOTE</b>	23.20€	19.33€		10 hektari suurune perekondlik veinimõis, kus on pikk ajalugu, mille on andnud edasi neli põlvkonda veinivalmistajaid, kes väärtustavad oma viinapõlde ning jahivad kõrget veini kvaliteeti. Parimad nende põldudest asuvad lausa maailmakuulsa Domaine de la Romanée-Conti La Tâche'i viinapõldude kõrval, Côte de Nuits piirkonnas! Kui teatavasti üldiselt leiame Burgundiast ainult Pinot Noir'i ja Chardonnay viinamarjasorte, siis selle veiniga on nad soovinud just välja tuua vähetuntud Aligoté'd. Põhjuseks on selle sordi erakordne võime kohaneda erinevate pinnastega, tema kompleksne ja võrgutav aroomide bukett ning loomulikult ka soov säilitada Burgundia veinipärandid, kuhu see marjasort kindlasti ka kuulub! Tegemist on suurepärase värske veiniga, kust leiame valgete lillede, virsiku ning akaatsia pähkli noote!
AOC BOURGOGNE				SOBIVUS TOIDUGA:
100% ALIGOTÉ				Pastaroad, lõhe, tuunikala, koorikloomad, juustud ning lihavalik.

<b>L D'ANGE ALEXANDRE BAIN 2014</b>	51.10€	42.58€	Alexandre Bain on veinimeister, kes on tänaseks tõusnud lausa kurikuulsasse staatusesse. Tema veinid võivad tihti Pouilly-Fumé veinide pimedegustatsioonidel esikohti, aga samas on Alexandre'il ka olnud palju vaidlusi appellatsiooni sündikaadiga. Tema veinid on niivõrd eksperimentaalsed ja omanäolised, et neilt on tahetud - ja mõni aasta ka suudetud - ära kiskuda nende kaitstud päritolu nimetused. Tema veinid on biodünaamilised, naturaalsed ja ilma enoloogiliste toodeteta - vein tema kõige naturaalsemas vormis. Kuldkollane värv. Brioche, popcorn, käärimine ja rohelised õunad. Kerge kuni keskmine happesus, tammepuu, pruuni suhkru, greibi happe ja mörkja muljetega. Elegantne pikkus. Imeline kompleksus.
AOC POUILLY FUME			SOBIVUS TOIDUGA: sealiha, koorikloomad, vürtsikamad toidud
<b>DOMAINE DANIEL RION &amp; FILS BOURGOGNE LE PETIT RION CHARDONNAY</b>	25.20€	21.00€	Domeen, mille lõi 1955. aastal veinimeister Daniel Rion maailmakuulsas Vosne-Romanée piirkonnas. Esialgu alustas ta oma teed vaid kahe hektari suuruse viinamarjapõlluga. Tänapäevaks on vanameister ise läinud pensionile ning maja on üle võtnud tema pojad. Ajapikku on saanud kahest hektarist 18 ning nad omavad viinamarjapõlde mitmetes ülikõrge kvaliteediga piirkondades. Aroomides tõusevad esile mõnused sidruni noodid, mida toetavad kerge virsik ja erinevad valgete lillede nüansid. Maitstes on tunda, et vein on ideaalses tasakaalus ja meeldivalt värske - järelmaitse on kauakestev ja pakatab puuviljadest! Tegemist on suurepärase veiniga, mis toob hästi esile oma viinamarjasordi, Chardonnay, omadused. Kerge tammevaadis vanandamine on talle andnud ka mõnusa kreemisuse ja ümaruse, mida omakorda balansseerivad mineraalsed mõjutused!
AOC BOURGOGNE 100% CHARDONNAY			SOBIVUS TOIDUGA: Pastaroad, rikkalikud kalaroad (lõhe, tuunikala), koorikloomad, pehmemad juustud

## CLAIRET & ROOSAD VEINID

<b>FLEUR ROSE 2019, VEGAN</b>	9.80€	8.17€	Orgaaniline ning vegan Rosé vein Bordeaux'st! Domineerivad on punaste marjade noodid nagu vaarikad ja pohlad, mida toetavad loomulikult delikaatsed lillised noodid. Kerge ja värskendav vein - kõik mida võiks oodata ühelt mõnusalt roosalt!
AOC BORDEAUX ROSE 87% CABERNET FRANC, 13% MERLOT			SOBIVUS TOIDUGA: grill, salatid, aasia köök, india köök
<b>CHÂTEAU CANET - FLEUR DE CANET 2019, BIO</b>	12.10€	10.08€	Orgaaniliselt valmistatud kerge ja värske roosa vein, mis on ideaalseks kaaslaseks soojadele suvepäevadele või lõbusatele koosviibimistele. Aroom sellel veinil on samal ajal lilliline (jasmiin, roos) ja ka marjane (metsmaasikas) ning maitstes domineerivad samuti punased marjad.
AOC BORDEAUX ROSE			SOBIVUS TOIDUGA: grill, pitsa, valge liha, grillitud köögiviljad nagu zucchini ja paprika

<b>JEAN LORON ROSE</b>	8.60€	7.17€	Kvaliteetse veinitootja Jean Loron'i poolt valmistatud roosa vein Lõuna-Prantsusmaalt. Selle valmistamiseks on kasutatud viinamarja, mis on Provence'is roosade veinide kuningas: Cinsault! Marjane ja kerge - see vein sobib suurepäraselt aperitiiviks ja ka grill-roogade kõrvale.
IGP PAYS D'OC 100% CINSALUT			SOBIVUS TOIDUGA: Pasta, vegan toidud, snäkid, kerge valge kala, aperitiiviks.
<b>SARTORI DI VERONA BLUSH</b>	7.30€	6.08€	Kuigi Pinot Grigio't näeme üldiselt valge veini vormis, siis tegelikult on selle sordi puhul on tegemist hoopis roosakas-punase marjaga. Pärast korjet ja pressi jäetakse punased viinamarjakestad mahla sisse leotuma umbes päevaks, mille tulemusel imbubki kaunis roosakas, vaskjas värv veini.
DELLE VENEZIE DOC PINOT GRIGIO			SOBIVUS TOIDUGA: Suurepärase aperitiiviks ja kergemate tomatiste roogade saatjaks, pastad, kalaroad.
<b>SARTORI DI VERONA ROSATO</b>	7.40€	6.17€	Selle veini puhul võib ette kujutada värsket ja jahedat puuviljasalatit, mis tuuakse lauale soojal suvepäeval ning mille seest paistavad välja nii õunaviilud ka kui ka tükeldatud maasikad. Siin veinis on happelisust, tsitrust ning ka meeldivat marjalisust!
			SOBIVUS TOIDUGA: Eelroad, salatid ning erinevad kergemad road

## VAHUVEINID

<b>LE NOBLE CREMANT</b>	15.90€	13.25€	Bordeaux Cremant'id on suurepäraseid kaaslased erinevatele üritustele ja soojadele suvistele päevadele, kuna pakatavad värskusest, mida toetavad maitsemeeli ergutavad mullid. Nagu nimi ka väidab, on tegemist igati noobli vahuveiniga, mis ei valmista pettumust!
AOC BORDEAUX CREMANT			SOBIVUS TOIDUGA: aperitiiv, grill, salatid, suvised toidud, supid, valge liha, mereannid, kalad
<b>DOMAINE MOELLINGER CREMANT BRUT</b>	17.80€	14.83€	Alsace'st pärit vahuveinid on maailmas laineid löönud juba mõnda aega, saades kriitikutelt suurepäraseid hinnanguid ning seljatades rahvusvahelistel konkursitel isegi champagne'sid. Moellingeri veinimaja Colmar'i lähistelt, Vosges'i mäestiku külje alt, on suutnud selle veiniga tabada hästi Alsace'i vahuveinide essentsi - meeldiv värskus, mida toetavad imeline mineraalsus ja erinevad puuviljased noodid!
AOC CREMANT D'ALSACE			SOBIVUS TOIDUGA: salatid, kitsejuust, lihavalik, külmad eelroad, puuviljad, magustoidud; kogemus näitab, et nii kvaliteetne mull sobib peaaegu kõige kõrvale ;)

<b>DOMAINE MOELLINGER CREMANT ROSE</b>	17.80€	14.83€	Alsace'st pärit vahuveinid on maailmas laineid löönud juba mõnda aega, saades kriitikutelt suurepäraseid hinnanguid ning seljatades rahvusvahelistel konkursitel isegi champagne'sid. Moellingeri veinimaja Colmar'i lähistelt, Vosges'i mäestiku külje alt, on suutnud selle veiniga tabada hästi Alsace'i roosade vahuveinide essentsi - meeldiv värskus, mida toetavad imeline mineraalsus ja erinevad puuviljased noodid!
AOC CREMANT D'ALSACE			SOBIVUS TOIDUGA: Aperitiiviks, salatiga, puuviljased magustoidud, kõvad juustud.
<b>CHATEAU DE BEAUREGARD BLANC DE NOIRS</b>	16.60€	13.83€	Loire'i orust samanimelise jõe kallastelt pärit punastest marjadest valmistatud valge vahuvein imelise Chateau de Beauregard'i poolt. Vein on valmistatud traditsionaalsel meetodil, st et mull on saadud veini sekundaarse kääritamise teel!
AOC CREMANT DE LOIRE CABERNET FRANC			SOBIVUS TOIDUGA: Aperitiiviks, kõvad juustud, vutt, kitseliha.
<b>CHATEAU DE BEAUREGARD BRUT CLASSIQUE</b>	13.90€	11.58€	Traditsioonilisel meetodil Chenin'ist, Chardonnay'st ja Cabernet Franc'ist valmistatud kuiv vahuvein, mis võrgutab värskuse ja lillelisusega. Toetavad veel ka tsitrused ning kerge mineraalsus.
AOC SAUMUR 60% CHENIN, 30% CABERNET FRANC, 10% CHARDONNAY			SOBIVUS TOIDUGA: Sobiv nii aperitiiviks, kui ka kalaga, foie gras'ga, juustudega.
<b>CUVEE ROYALE BLANC BRUT</b>	13.80€	11.50€	Bordeaux piirkonna suurimast maa-alusest keldrite võrgustikust, Saint-Emilion'i lähistelt pärit erakordselt kerge ja mõnus valge vahuvein, mis paistab silma juba ainuüksi oma uhke pudelikujuga!
AOC CREMANT DE BORDEAUX CABERNET FRANC 50%, SEMILLON 30% JA MUSCADELLE 20%			SOBIVUS TOIDUGA: Sobib mereandide, koorikloomad, krabi ja vähi kõrvale.
<b>CUVEE ROYALE ROSE BRUT</b>	13.80€	11.50€	Bordeaux piirkonna suurimast maa-alusest keldrite võrgustikust, Saint-Emilion'i lähistelt pärit erakordselt kerge ja mõnus roosa vahuvein, mis paistab silma juba ainuüksi oma uhke pudelikujuga!
AOC CREMANT DE BORDEAUX CABERNET SAUVIGNON			SOBIVUS TOIDUGA: Punased ja valged kalad, mereannid, külmad eelroad, aperitiiv
<b>CHAMPAGNE F. COSSY ECLAT</b>			13 generatsioonilise ajalooga Champagne'i maja Francis Cossy Montagne de Reims'i piirkonnast on läbi aegade üks meie kõige lemmikumaid majasid ning tunneme ka selle praegust juhti, Sophie'd, juba mitmeid aastaid. See vein on sama särtsakas ja särav nagu ka Sophie ise! Kolmest Premier Cru viinapõldude marjades valmistatud Brut Champagne, mida on vanandatud lattidel autolüüsis miinimum 3 aastat - tavaliselt oleks see juba aastkäigu veini nõue! Sophie kannab ka erakordset hoolt oma viinapuude eest, kusjuures hetkel on ta taotlemas oma viinapuu põldudele ka BIO sertifikaati!
AOC CHAMPAGNE PREMIER CRU	75CL	38.10€ 31.75€	SOBIVUS TOIDUGA:



MEUNIER 34%, PINOT NOIR 33%, CHARDONNAY 33%	22.70€	18.92€	Austrid ja kammkarbid, kanapee, camembert juust. Lõhe või forell röstituna, köögivilja padjal.
375CL			
<b>CHAMPAGNE F.COSSY EXTRA BRUT</b>	47.70€	39.75€	13 generatsioonilise ajalooa Champagne'i maja Francis Cossy Montagne de Reims'i piirkonnast on läbi aegade üks meie kõige lemmikumaid majasid ning tunne ka selle praegust juhti, Sophie'd, juba mitmeid aastaid. Sophie kannab erakordset hoolt oma viinapuude eest, kusjuures hetkel on ta taotlemas oma viinapuu põldudele ka BIO sertifikaati! Selle champagne'i puhul on tegemist Extra Brut Cuvéega, mis tähendab esiteks, et veinis olev suhkruisaldus on alla 6 g/l ning teiseks, et veini valmistamiseks on kasutatud ainult pressi kõige kvaliteetsemat osa - Cuvée'd! Veini on vanandatud 3 aastat ning ta koosneb kolmest peamisest piirkonna viinamarjasordist.
AOC CHAMPAGNE PREMIER CRU			SOBIVUS TOIDUGA:
MEUNIER 40%, PINOT NOIR 35%, CHARDONNAY 25%			Biskviidid, merekarbid ja parmesan sobivad selle šampanja juurde hästi, vältida tuleb rasvaseid ja magusaid toite.
<b>CHAMPAGNE F.COSSY ROSE ELEGANCE</b>	44.10€	36.75€	Champagne on üks väheseid piirkondi Prantsusmaal, kus on lubatud segada kokku nii punane kui ka valge mari selleks, et luua rosé vein! Siin veinis on tunda imelisi küpsete punaste marjade noote ning esile tükib ka mõnus <i>brioche</i> . 15 kuud vanandamist on andnud veinile küllusliku, ent värskendava kontsentreerituse ja peene mulli. 13 generatsioonilise ajalooa Champagne'i maja Francis Cossy Montagne de Reims'i piirkonnast on läbi aegade üks meie kõige lemmikumaid majasid ning tunne ka selle praegust juhti, Sophie'd, juba mitmeid aastaid. Sophie kannab erakordset hoolt oma viinapuude eest, kusjuures hetkel on ta taotlemas oma viinapuu põldudele ka BIO sertifikaati!
AOC CHAMPAGNE			SOBIVUS TOIDUGA:
PINOT NOIR 60%; MEUNIER 30%, CHARDONNAY 10%			Pehmed ja leebed juustud (Camembert) koos tumedamate džemmidega. Kõrvale võib pakkuda ka erinevaid värsked marju nagu maasikad ja vaarikad!
<b>CHAMPAGNE F. COSSY SOPHISTIQUEE GRAND MILLESIME</b>	52.80€		Cuvée Sophistiquée puhul on tegemist juba tõsise aastakäigu champagne'ga. Kui muidu nõuab seadus, et aastakäigu champagne peaks olema vanandatud vähemalt 3 aastat settel, siis selle veini puhul tegi tootja seda hoopiski 5 aastat! See otsus on andnud veinile kreemja struktuuri, elegantse mulli ning külluslikud autolüütilised (vanandamise) noodid nagu akaatsiamesi, võisus ning <i>brioche</i> . Peale selle on tegemist pudeliga, mille kuju on sama elegantne kui Sophie ise! 13 generatsioonilise ajalooa Champagne'i maja Francis Cossy Montagne de Reims'i piirkonnast on läbi aegade üks meie kõige lemmikumaid majasid ning tunne ka selle praegust juhti, Sophie'd, juba mitmeid aastaid. Sophie kannab erakordset hoolt oma viinapuude eest, kusjuures hetkel on ta taotlemas oma viinapuu põldudele ka BIO sertifikaati!
AOC CHAMPAGNE			SOBIVUS TOIDUGA:
PINOT NOIR 40%, CHARDONNAY 40%, MEUNIER 20%			Vasikaliha, praetud kammkarbid, langustiinid, kuus kuud laagerdunud juustud.

<b>CHAMPAGNE F.COSSY VIEILLES VIGNES</b>	53.70€	44.75€	<p>Selle Cuvée esimene aastakäik nägi päevavalgust 2003. aastal kuumalaine ajal. "Meie viinamarjade küpsusaste oli tänu päikese tugevale mõjule liiga kõrge, kuid tulemus oli midagi tähelepanuväärset! Ja meie kliendid armusid sellesse kohe!"</p> <p>Viinamarjad on korjatud vanadelt viinapuudelt vanusega 60+, mistõttu on tegu väga rikkaliku ja väärrika veiniga. Happelisuse ja mullide vahel on suurepärane harmoonia. Tegu on väga gastronoomilise champagne'ga - selle Cuvée potentsiaali võiks uuesti vaadata pärast mõneaastast veinikeldris laagerdamist (loomulikult optimaalsetes tingimustes!).</p> <p><b>SOBIVUS TOIDUGA:</b></p> <p>Sobib kaaslaseks eelroogadele, nagu kuivatatud ja suitsutatud singid, röstsai foie gra, õlis küpsetatud konnjalad.</p>
AOC CHAMPAGNE MEUNIER 34%, PINOT NOIR 33%, CHARDONNAY 33%			
<b>CHAMPAGNE F.COSSY CUVÉE L'EPHEMERE</b>	48.90€	40.75€	<p>Klaasis näeme kohe selle champagne ülipeeneid mulle. Aroomis tunneme sügiseseid noote: mahakukkunud lehed ja kõdu. Pirn, mandlid, kuivatatud lilled ning röstsai - tegu on väga rikkaliku Premier Cru veiniga. 13 generatsioonilise ajalooga Champagne'i maja Francis Cossy Montagne de Reims'i piirkonnast on läbi aegade üks meie kõige lemmikumaid majasid ning tunneme ka selle praegust juhti, Sophie'd, juba mitmeid aastaid. Sophie kannab erakordset hoolt oma viinapuude eest, kusjuures hetkel on ta taotlemas oma viinapuu põldudele ka BIO sertifikaati!</p> <p><b>SOBIVUS TOIDUGA:</b></p> <p>Soovitame maitsta koos seenehautistega, kui ka sinihallitusjuustuga.</p>
AOC CHAMPAGNE PREMIER CRU MEUNIER 50%, PINOT NOIR 30%, CHARDONNAY 20%			
<b>JEAN LORON CREMANT DE BOURGOGNE</b>	17.50€	14.58€	<p>Burgundia piirkonna Crémant'id kuuluvad Prantsusmaa hinnatuimate vahuveinide hulka - põhjuseks peamiselt asjaolu, et see piirkond ja kliima sobivad suurepäraselt vahuveinide valmistamiseks! Peale selle on see ala keskendunud väga suures osas Chardonnay marja kasvatamisele, mis on paljude arvates kõige uhkeim Champagne piirkonna viinamarja sortidest!</p> <p><b>SOBIVUS TOIDUGA:</b></p> <p>Tarbida aperitiivina, sobib ka mereandide kaaslaseks - krabid, valge kala, lõhe, kanaliha. Kastmetest - koorekaste valge veini või ürtidega, vinegrett . Juustud- brie ja camembert.</p>
AOC CREMANT DE BOURGOGNE CHARDONNAY JA VEIDI ALIGOTE-D			
<b>SARTORI DI VERONA PROSECCO SPUMANTE BRUT ROSE</b>	10.10€	8.42€	<p>Prosecco stiil on lihtne, kerge ja puuviljane, mistõttu on seda kohati lihtsam juua kui Crémant'i või Champagne'i. Selle Prosecco aroom on delikaatne ja esilie tikuvad just õunasus ning pirn. Suus paitavad keelt elegantsed mullid, mida toetavad õrn puuviljasus ja eelkõige värskus, lisanduvad metsmaasika nüansid.</p> <p><b>SOBIVUS TOIDUGA:</b></p> <p>Elegantne kaaslane eelroogadele või aperitiiviks. Sobib samuti kala- ja koorikloomade saatjaks.</p>
VERONA 85% GLERA , 15% PINOT NOIR			
<b>SARTORI DI VERONA PROSECCO SPUMANTE BRUT</b>			<p>See Brut Prosecco Veneetsia lähistelt Verona piirkonnast on värskendav ja puuviljane - eriti tulevad esile õuna aroomid. Kergelt toetab maitseid ka peen lillelisus, mis lisab veinile kergust.</p> <p><b>SOBIVUS TOIDUGA:</b></p>
VERONA 20CL	4.50€	3.75€	
GLERA 75CL	10.10€	8.42€	Elegantne kaaslane eelroogadele või aperitiiviks

<b>DONA JUANA CAVA BLANCO</b>			Troopiliste puuviljade iseloomuga. Kerge mineraalsus. Maitstes krõmpsuvad luuviljad, nagu aprikoos ja virsik. Samuti kollane õun, tsitrused ja tsitruseskoor. Mineraalne.
	7.90€		SOBIVUS TOIDUGA: Kerged kalaroad, salatid.

## PUNAVEINID

<b>PINOT NOIR 2019</b>	16.80€	14.00€	Kuigi Alsace on pigem tuntud kui valge veini pärusmaa, siis hiljuti oleme saanud seal jälgida märkimisväärselt tõusu just Pinot Noir'i populaarsuses. Kui valada see vein klaasi, siis esimene asi, mis meid üllatab, on selle veini erakordselt kerge värvus! Sellel veinil ei ole tammevaadis laagerdumist olnud, mis on lubanud tal säilitada kogu tema värskuse. Maitstes jääb kohati isegi mulje, nagu jooks punaseks värvitud valget veini! Kui välja arvata need suus esile löövad imelised punaste marjade noodid, loomulikult!
AOC ALSACE 100% PINOT NOIR			SOBIVUS TOIDUGA: Toiduna selle veini kõrval võiks kindlasti näha erinevat ulukiliha, veiseliha. Peale selle, sobiks ta tegelikult ideaalselt ka aperitiiviks!
<b>GRANGENEUVE ROUGE</b>	9.70€	8.08€	Keskmise kehaga punane, milles on kompleksust ja mis on hästi tasakaalustatud. Veinis on omavahel pandud suurepärasesse kooslusesse Merlot ja Cabernet Sauvignon viinamarjad, kus esimene annab veinile värskust ja viimane struktuuri.
AOC BORDEAUX			SOBIVUS TOIDUGA: valge liha, linnuliha, juustud
<b>CHATEAU MAURINE</b>	12.20€	10.17€	Kena, kergem punane vein, millel on pehme ja meeldiv maitse. Esile tulevad kirsi, vanilje, tamme jning mineraalised noodid. Naugingut pakkuv vein mõnusa liharoa kõrvale, kuid ei sobi tugeva ja vürtsika toidu juurde.
AOC BORDEAUX			SOBIVUS TOIDUGA: veis, vasikas, linnuliha
<b>RAUZAN RESERVE 2019</b>	13.00€	10.83€	Õrnade tammevaadi mõjutustega punane kvaliteetvein. Merlot viinamari on andnud sellele veinile maitsekad punaste marjade noodid ning kauni ümaruse, samas kui Cabernet Sauvignon on andnud omalt poolt veinile struktuuri, vürtsikust ning mustade marjade mõjutusi! Hea kaaslane pidulikele söögikordadele. Sobib ka vürtsikate roogadega, punase lihaga ning käsitööna valminud juustudega. Sobib ideaalselt ka kingituseks!
AOC BORDEAUX ROUGE 55% MERLOT, 45% CABERNET SAUVIGNON			SOBIVUS TOIDUGA: punane liha, juustud

<b>CHÂTEAU L'HEYRISSON 2019</b>	9.80€	8.17€	Tasakaalustatud segu kolmest põhilisest Bordeaux punasest marjast, mis paitab maitsemeeli ning sobib suurepäraselt toidu kõrvale. Keskmise kehaga punane, milles on kompleksust ja mis on hästi tasakaalustatud.
AOC BORDEAUX ROUGE 60% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON, 20% CABERNET FRANC			SOBIVUS TOIDUGA: valge liha, linnuliha, juustud
<b>CHAUTEAU VILLOTTE ROUGE</b>	9.80€	8.17€	Väga kerge ja pidulik vein. Meeldivad küpsed puuviljad ninas, sügav punane värv. Keskmise kehaga ja mahe. Maitstes on tunda murakat ja mustikat, vihjeid on soojusest ja vürtsikusest.
AOC BORDEAUX ROUGE CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC			SOBIVUS TOIDUGA: Veis, vasikas, linnuliha, kergemad juustud
<b>CHATEAU BARDOS BORDEAUX SUP</b>	10.90€	9.08€	Värske, puuviljane, mustsõstrad, veidi tubakat. keskmised tanniinid ning keskmine keha. Täiuslik vein kohe nautimiseks.
AOC BORDEAUX SUPERIEUR			SOBIVUS TOIDUGA: Veis, vasikas, linnuliha, kergemad juustud
<b>CHÂTEAU CANET 2019, BIO</b>	12.30€	10.25€	Orgaaniline punane vein Bordeaux'st, mis võrgutab oma marjasuse ja värskusega. Selle veini valmistaja, härra Large, on orgaanilist veini valmistanud juba üle 10ne aasta!
AOC BORDEAUX ROUGE 80% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON			SOBIVUS TOIDUGA: valge liha, punane liha, uluk, juustud
<b>LE NOBLE ROUGE 2018</b>	9.50€	7.92€	Hõrgutavad Merlot'le omapärased punaste marjade noodid, mida toetavad Cabernet Sauvignoni vürtsikad nüansid, mis lisavad ka struktuuri. Tegemist on pretensioonitu punase veiniga, mille eesmärgiks on elavdada kõiki Teie imelisi söögikordi ning õhtupoolikuid.
AOC BORDEAUX ROUGE 80 % MERLOT, 20 % CABERNET SAUVIGNON			SOBIVUS TOIDUGA: punane liha, juustud
<b>HAUT MAZIERES 2018</b>	12.50€	10.42€	Tammevaadis laagerdunud punane vein, milles Merlot annab punaseid marju ja ümarust, Cabernet Sauvignon vürtsikust ja struktuuri ning Cabernet Franc mustade marjade noote.
AOC BORDEAUX ROUGE 65% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON, 15% CABERNET FRANC			SOBIVUS TOIDUGA: juustud, valge liha, linnuliha, punane liha
<b>CLOS PUY ARNAUD 2016, BIO</b>	49.60€	41.33€	Biodünaamiline aastast 2008, kuid selle veinimaja ajalugu ulatub tagasi aastasse 1871! Clos Puy Arnaud omanik Thierry Valette ei ole veinimaailmas tundmatu isik - eelnevalt on olnud ta omanik ka praegusele tippmajale Chateau Pavie'le ning siiani kuulub talle ka võimas Chateau Troplong Mondot! Eriliseks teeb selle veini veel see, et viinapuud on istutatud maailma kõige kõvemale lubjakivi pinnasele!

AOC CASTILLON COTES DE BORDEAUX			SOBIVUS TOIDUGA:
65% MERLOT, 25% CABERNET FRANC, 5% CABERNET SAUVIGNON			Sobib ideaalselt igat tüüpi klassikaliste liharoogadega, olgu see siis loomaliha, röstitud kanaliha, part või näiteks ulukiliha. Lisaks võib sobitada ka aasia toitude, tuunikalaroogade või pastaga.
<b>CHÂTEAU FERRAND 2016</b>	37.40€	31.17€	Pomerol on Bordeaux paremkaldalt tuntud kui üks maailma kõige paremaid veinipiirkondasid. Sealt leiab mitmeid maailma tipp-veine, mille hulgas figureerib ka kultusvein Pétrus. Mis puutub aga Chateau Ferrand'i, siis nende viinapuud asetsevad Pomeroli küla kiriku ümbruses, kus lähedal me omal ajal ka koolis käisime. Veinis on imeline balanss Merlot ja Cabernet Franc'i viinamarjade vahel, mis viib keele alla!
AOC POMEROL			SOBIVUS TOIDUGA:
60% MERLOT, 40% CABERNET FRANC			Pannil praetud ulukiliha, lambaliha, veiseliha.
<b>DOMAINE DE CHEVALIER 2014</b>	88.50€	73.75€	Domaine de Chevalier on tõepoolest piirkonna üks müütilisemaid veinimaju. Neid kirjeldab ülikõrge veinide kvaliteet ning generatsioonide pikkune <i>know-how</i> . Võib isegi öelda, et see on meie jaoks selle piirkonna, kui mitte kogu Bordeaux, üks kõrgemini austatud veine. Kui oma veininimekirja koostasime, siis oli Domaine de Chevalier kohustuslikult esirinnas! Siinkohal on tegemist ka veiniga, mille eluiga võib ulatuda kuni 30ne aastani.
AOC PESSAC LEOGNAN			SOBIVUS TOIDUGA:
63% CABERNET SAUVIGNON, 30% MERLOT, 5% PETIT VERDOT, 2% CABERNET FRANC			Domaine de Chevalier kõrvale võib pakkuda erinevaid klassikalisi liharoogasid ja ka grillitud roogasid.
<b>CHÂTEAU LES ANGUIILLEYS 2015</b>	16.00€	13.33€	Chateau les Anguilleys on põnev vein juba ainuüksi selle poolest, et ta kannab <i>Cru Bourgeois</i> designatsiooni. Muuseas selleks, et sellise nimetuse oma pudelile kirjutada, tuleb läbi teha raske katsumus. Nimelt serveeritakse ekspertidest koosnevale komiteele viis sama maja erinevat aastakäiku, mis maitstakse läbi pimesi. Kui komitee leiab, et aastakäike ühendab n-ö nähtamatu punane niit, st et veinimeistri käekiri tuleb aasta-aastalt selgelt esile, siis loetaksegi katsumus õnnestunuks!
AOC MEDOC			SOBIVUS TOIDUGA:
50% MERLOT, 50% CABERNET SAUVIGNON			See vein toetaks kenasti näiteks praetud pärnkana või siis klassikalisi punase liha roogasid.
<b>GOULEE BY COS D'ESTOURNEL 2014</b>	41.90€	34.92€	Cos d'Estournel asub Bordeaux vasakkalda põhjapoolses piirkonnas nimega Saint-Estephe ja on tuntud ka kui maharadža chateau. Seda külastades on kohe näha, et tegemist on põneva idamaise hingega chateau'ga, mis ei jäta kedagi külmaks! Peale selle on Cos d'Estournel ka klassifitseeritud kui <i>2ème Grand Cru Classé</i> prestiižses 1855. aasta süsteemis. Goulée on selle maja filosoofiat uhkelt edasikandev vein! Lisaks on tal ka silmapaistev pudelidisain, seega sobib ta suurepäraselt ka kingituseks!
AOC MEDOC			SOBIVUS TOIDUGA:
78% MERLOT, 18% CABERNET SAUVIGNON, 4% CABERNET FRANC			Goulée kõrvale võiks pakkuda näitkes veise-, pardi- või ulukiliha. Hästi sobiks ka tuunikala steik!

<b>N°2 DE MAUCAILLOU 2016</b>	26.70€	22.25€	Kuulsa Moulis-en-Médoc'i Chateau Maucaillou teine vein. Meie jaoks on vasakkaldal asuv Moulis see piirkond, kus toodetakse imelisi veine, mis ei valmista kunagi pettumust - pigem vastupidi! Sealsed veinid pakatavad alati mahlasest marjasusest, imelisest kompleksusest ning külluslikust sügavusest. Sellesse veini on pandud täpselt samasugune hool ja armastus nagu nende lipulaeva. Peamiselt seisneb vahe kasutatud viinapuude vanuses.
AOC MOULIS EN MEDOC CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT			<b>SOBIVUS TOIDUGA:</b> Seda veini soovitaks nautida lambaliha, ulukiliha või veise <i>entrecôte</i> 'i kõrvale. Peale selle, sobiks sinna veel imeliselt erinevad rafineeritud et vanandatud prantsuse või hollandi juustud.
<b>LA SALLE DE CHATEAU POUJEAUX 2011</b>	27.70€	23.08€	Bordeaux piirkonnas aina enam kanda kinnitava perekond Cuvelier poolt valmistatud suurepärase vein, mis stimuleerib meeldivalt nii lõhna- kui ka maitsemeeli! Tammevaadist tulenevad vanilje ja röstimise aroomid segunevad imeliselt punaste marjade nüanssidega, mis teeb temast küllusliku gastronoomilise veini!
AOC MOULIS EN MEDOC CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT			<b>SOBIVUS TOIDUGA:</b> Kindlasti oleks selle veini kõrvale mõnus nautida näiteks lamba- või veiseliha! Kuid siia juurde võib pakkuda ka kõvemaid juuste.
<b>CH. HAUT MARBUZET 2016</b>	71.60€	59.67€	Chateau Haut-Marbuzet on väga armastatud Bordeaux sommeljeede poolt - see on miski, mida saime täheldada seal elades. Peale selle on domeen huvitav, kuna see on üks ainsaid sellise kaliibriga maju, kes müüb enamus oma toodangust otse lõpptarbijale ning mitte veinivahendajatele. Veini iseloomustuseks võiks öelda, et tegemist on imelise nektariga, mida iga veiniarmastaja võiks vähemalt kord elus proovida!
AOC SAINT ESTEPHE 50% CABERNET SAUVIGNON, 40% MERLOT, 5% PETIT VERDOT, 5% CABERNET FRANC			<b>SOBIVUS TOIDUGA:</b> Klassikalise kõrgklassi Bordeaux kõrvale oskaks soovitada klassikat - siia sobiks ideaalselt veise <i>entrecôte</i> !
<b>VILLA SYMPOSIA EQUILIBRE 2017</b>	20.80€	17.33€	Orgaaniline kvaliteetvein Languedoc'i piirkonnast, mis esindab hästi selle piirkonna eripärasusi: võrtsikust, päikesepaistelist soojust ja pehmust. Perfektselt tasakaalustatud keha teeb sellest veinist ideaalse kaaslaste toidu kõrvale, mida võib julgelt pakkuda ka veinisõpradele avastamiseks!
COTEAUX DU LANGUEDOC 60% SYRAH, 20% CARIGNAN, 20% CINSA			<b>SOBIVUS TOIDUGA:</b> Villa Symposia sobiks ideaalselt näiteks ahjus tehtud sealiha kõrvale või siis ka kalkuniliha roogade juurde
<b>CAIAROSSA 2013, BIODYNAMIC</b>	57.70€	48.08€	Seitsmest (!) erinevast marjasordist koosnev biodünaamiline Super Tuscan Caiarossa on veinivalmistamise meistriteos: iga samm on läbi viidud ülima täpsuse, hoole ning tunnetusega - alates pinnaste hooldusest lõpetades pudelisse villimisega. Olenevalt sellest, kas tegemist on noorte või vanade viinapuudega, kas käsil on vara- või hilisküpsevad marjad, valitakse just neile sobivad meetodid maksimaalse potentsiaali saavutamiseks - ja seda kõike loodust väärtustades.
TOSCANA ROSSO			<b>SOBIVUS TOIDUGA:</b>

MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET  
SAUVIGNON, SYRAH, SANGIOVESE, PETIT  
VERDOT, ALICANTE

Caiarossa kõrvale sobiksid erinevad vandatud lihad, veis, vasikas, lammas ja ka vasikas.

---

<b>CHÂTEAU LAMOTHE BERGERON 2017</b>	25.70€	21.42€	Lamothe-Bergeron - Cru Bourgeois Supérieure - on oma asukohalt üsna õnnega koos: jõevaatega chateau Saint-Julien'i ja Margaux veinipiirkondade vahel! Seda tootjat kirjeldab pikk ajalugu ja imelised veinid. Neile on südamelähedane looduse väärtustamine ning selle eest hoolitsemine - seda tõestab ka majale pärjatud HVE(High Value for the Environment) sertifikaat!
AOC HAUT-MEDOC			SOBIVUS TOIDUGA:
60% MERLOT, 40% CABERNET SAUVIGNON			Klassikalised liharoad ning kõvemad juustud.
<b>CH. VIEUX CASSAN 2016</b>	14.90€	12.42€	Täidlasema kehaga ning balansseeritud happelisusega klassikaline Bordeaux vasakkalda põhjaosa punane vein. Vieux Cassan pakatab punaste ja mustade marjade nootidest ning sobib imeliselt sõprade keskis nautimiseks!
AOC MEDOC			SOBIVUS TOIDUGA:
			Klassikalised liharoad, millest julgeks esile tuua veinikastmes pardirinna filee.
<b>CHÂTEAU LA FLEUR DE BOUARD 2016</b>	46.90€	39.08€	Isa ja tütre koostööl valmiv vein, mille eesmärgiks on tulevikku panustamine. Hubert de Bouard on eelkõige maailmakuulsa Chateau Angelus'i omanik ja veinimeister. Tänapäevaks on ta tegutsenud viinamarjapõldudel juba pea 40 aastat ning on seotud üle 80 erineva veinimaja veini valmistamisega läbi oma konsulteerimis-ettevõtte. Seda maja aga juhib ta koos oma tütre Coralie'ga, kellele ta soovib pärandada kõik oma pikkade aastate vältel kogutud teadmised. Selle veini puhul on märkimisväärne, et kasutatakse ainult keskkonnasõbralikke meetodeid.
AOC LALANDE DE POMEROL			SOBIVUS TOIDUGA:
			Veisepõsk ja <i>entrecôte</i> või hoopiski lambaliha.
<b>COUP DE FOUDRE BY ROC 2014, BIO</b>	27.40€	22.83€	Orgaaniline vein, mille valmistajaks on endine prantsuse professionaalne jalgpallur Eric Prissette, kes on muuseas ka Villa Symposia omanik. Tegemist on pisikese domeeniga, mille suuruseks on vaid 10 ha. Veinimaja pärineb Bordeaux's pisut varju jäänud piirkonnast Castillon Cotes de Bordeaux'st, mis meie kogemuste põhjal vääraks palju rohkem tunnustust!
AOC CASTILLON COTES DE BORDEAUX			SOBIVUS TOIDUGA:
			Sommeljeed soovitsid siia kõrvale pardirinna fileed, lambakarreed või siis näiteks Bordeaux stiilis küpsetatud puravikke ja šampinjone.
<b>CHÂTEAU CAP DE FAUGERES 2018</b>	23.80€	19.83€	Tõelisele veiniaustajale Silvio Denz'ile kuuluv veinimaja, mis iseloomustab perfektselt Castillon Cotes de Bordeaux piirkonna suurepärasust. Kõrgelt hinnatud Saint-Emilion'i platool asetsev Cap de Faugeres ei jäta külmaks nii avastajaid kui ka asjatundjaid!
AOC CASTILLON COTES DE BORDEAUX			SOBIVUS TOIDUGA:
			Siia kõrvale sobiksid ideaalselt klassikalised liharoad ning rafineeritud juustud.

---

<b>CH. DE FRANCS (H.DE BOUARD &amp; D. HEBRARD) 2018</b>	16.70€	13.92€	Tegemist on Chateau'ga, mille ajalugu on vanem kui 2000 aastat! Siiski hakkab maja taaselustamise lugu aastal 1985, kui kaks Bordeaux piirkonna veinimeistrit ja önoloogi otsustasid selle koos ära osta ning üles lüüa. Tänapäeval kasutatakse seal modernset kõrgtehnoloogiat ning ajaga kaasas käivaid tootmisvõtteid, mis annavad tulemusena klassikalise ning imehea Bordeaux punase veini.
AOC FRANCS COTES DE BORDEAUX 85% MERLOT, 10% CABERNET FRANC, 5% CABERNET SAUVIGNON			SOBIVUS TOIDUGA: Selle veini kõrvale võib julgelt pakkuda klassikalisi veiseliharoogi. Tegelikult sobiks siia kõrvale peaaegu et igasugune punane liha!
<b>CH. MARJOSSE (PIERRE LURTON) 2016</b>	18.30€	15.25€	Pierre Lurton, Chateau'de Cheval Blanc ning Yquem direktor, otsustas ühel päeval ära osta endale juba lapsepõlvest tuttava, oma kodu lähedal asuva Chateau Marjosse'i. Talle oli see kaunis maja pikalt südamelähedane olnud ning tänaseks valmistab ta seal ise nii valget kui ka punast veini. Mitmed veiniajakirjad on Chateau Marjosse'i nimetanud Pierre Lurton'i väikseks beebiks ehk tema n-ö passion project'iks!
AOC BORDEAUX 80% MERLOT, 15% CABERNET FRANC, 7% CABERNET SAUVIGNON, 3% MALBEC			SOBIVUS TOIDUGA: Marjosse eripära tooks väga hästi esile assorteeritud lihavalikud ja ka jahedaid liharoad. Veini kõrvale saaks sobitada ka erinevaid juuste - pigem kõvasid ja mitte väga rafineeritud, st vanandatud.
<b>CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE 2016</b>	26.90€	22.42€	Chateau de Chantegrive on üks äärmiselt sümpaatne veinimaja, mis kuulub ühele äärmiselt sümpaatsele perekonnale, nimega Lévêque(olen nendega ka ise kohtunud!). Nad valmistavad oma veine südamega ning hoolivad väga end ümbritsevast keskkonnast. Nende veinid pärinevad Graves'i piirkonnast, mis on meie arvates Bordeaux' piirkonna suuremate alade kõrval just kui peidetud juvel.
AOC GRAVES ROUGE 50% MERLOT, 50% CABERNET SAUVIGNON			SOBIVUS TOIDUGA: Siia kõrvale sobivad kenasti traditsioonilised punase liha road. Aga miks mitte proovida selle veini kõrvale midagi lihtsamat... Näiteks ameerikalikku veiselihaburgerit! Kahe kukli vahel olev mahlane veiseliha ning mõnusalt sulanud juust oleksid ehk võtme-elementid, mis võiksid burgeris olemas olla. Lisaks ärge unustage muidugi ka köögivilju!
<b>CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE ROUGE CUVÉE HENRI LEVEQUE 2011</b>	32.70€	27.25€	Bordeaux's praegu laineid löövast Graves'i piirkonnast pärit vein näitab meile suurepäraselt selle piirkonna imelist hinna- ja kvaliteedi suhet. Nimelt on selle veini puhul tegemist Chateau Chantegrive'i kõrgema pilotaažiga, mille nad on nimetanud oma praeguseks meie seast lahkunud vanaisa Henri järgi. Selle veini valmistamiseks valisid nad välja ainult ühe teatud väikese majakese otsese ümbruse, kuna selle pisikese majakese oli Henri endale ehitanud selleks, et seal üksi aega veeta ja täielikult viinapuude kasvatamisele ja hooldamisele keskenduda - võib öelda, et need viinapuud olid nagu tema lapsed. Seega tundus kõige parem elavdada Henri pärand just läbi nende viinapuude!
AOC GRAVES ROUGE 50% MERLOT, 50% CABERNET SAUVIGNON			SOBIVUS TOIDUGA: Ideaalseks paariliseks selle veini kõrvale oleksid loomulikult igasugused trühvliiroad, kuid siia kõrvale võiks vabalt pakkuda ka näiteks Porcini seentega hõrgutisi. Kui on soov proovida seda veini mõne liharoaga, siis julgelt soovitada näiteks lambaribi või <i>filet mignon</i> 'i!



<b>BOTAS DE BARRO ALMANSA</b>	11.90€	9.92€	<p>Almansa on üks Hispaania kõige paremini hoitud saladusi. Kohalikul viinamarjasordil Garnacha Tintorera on lisaks punasele koorele ainulaadne värviline liha. Selle tulemusena saadakse sordist intensiivse värvusega vein.</p> <p>Lõunapoolsetel tasandikel paiknev poolkuiv kliima koos väheviljakate muldadega tagavad viinapuude madala saagikuse. Piirkonna iseärasused toovad kaasa sügava värvusega hea pargilise struktuuriga aromaatsed veinid.</p> <p>ALMANSA 100% GARNACHA TINTORERA</p>
<b>BOTAS DE BARRO JUMILLA</b>	11.90€	9.92€	<p>Jumilla asub Murcia provintsis Vahemere ranniku ja Castilla de La Mancha kõrgendike ja tasandike vahel. Piirkonda iseloomustavad selle laiad orud ja kõrged tasandikud, mis ulatuvad 320–900 m kõrgusele merepinnast. Mullad on kriitjaspruunid, kõrge kivisisaldusega, mis tekitab hästi kuiva ja õhulise mulla. Selle poolkuiva “mandri-Vahemere kliima” tõttu on tegu Hispaania kõige kuivema veinipiirkonnaga, kus sajab vaid 280 mm aastas! Maksimaalsete temperatuuride (suvel 45°C) ja miinimumtemperatuuri (talvel -10°C) erinevus on silmatorkav.</p> <p>Staarviinamarjasort on siin Monastrell, mis toodab intensiivse värvusega, hea struktuuriga ümarate taniinide ja intensiivsete puuviljamaitsetega veine (mustad marjad, küpsed puuviljad, kirsid, maasikad ja mustad sõstrad).</p> <p>JUMILLA 100% MONASTRELL</p>
<b>BOTAS DE BARRO RIBIERA DEL DUERO</b>	11.90€	9.92€	<p>Järjekordne suurepärase Hispaania veinipiirkond. See asub Pürenee poolsaare põhjapoolisel kõrgel tasandikul. Piirkond kulgeb mööda majesteetlikku Duero jõe kallast, mis on piirkonna ainulaadse mikrokliima loomise võtmetegur ja oluline veeallikas - see võimaldab viinapuudel areneda. Siit leiame suurepäraseid kvaliteetveine, mis on valmistatud Tempranillost, kohapeal tuntud kui Tinta Fino või Tinta del Pais. Küpsemisaeg on pikk ning päeval ja öösel on suuri temperatuurierinevusi, mis aitab parandada viinamarja aromaatsaid omadusi. Lubjakivimuld liiva ja saviga lisab veinidele iseloomu ja kompleksust.</p> <p>RIBIERA DEL DUERO 100% TEMPRANILLO</p>
<b>BOTAS DE BARRO RIOJA</b>	11.90€	9.92€	<p>Põhja-Hispaanias asuv Rioja on kvaliteedi sünonüüm kogu maailmas ja on kahtlemata Hispaania tuntuim piirkond. Piirkonnal on pikad ja hiilgavad veinivalmistustraditsioonid ning sealseks staarviinamarjaks Tempranillo, ehkki teised sordid on lubatud. Tänu oma parasvöötmele ja Ebro jõe niisutatavale mullale (liiv, lubjakivi ja savi) on Tempranillo elegantne, aromaadne ja toodab suure vananemisvõimega veine.</p> <p>RIOJA 100% TEMPRANILLO</p>

SOBIVUS TOIDUGA:

Veis, metslinnud, ulukid - sobivad valmistusviisid on küpsetamine ja grillimine.

SOBIVUS TOIDUGA:

Grillitud sealiha, pajaroad

SOBIVUS TOIDUGA:

Veis, lammas, siga, kõvad juustud

SOBIVUS TOIDUGA:

Veis, lammas, sealiha, punane metslind, kõvad juustud

<b>CHATEAU DE BEAUREGARD CABERNET DE SAUMUR</b>	10.90€	9.08€	AOC Saumur on peamiselt tuntud oma vahuveinide poolest, kuid Château Beauregard on saanud hakkama hoopis ühe suurepärase ja rikkaliku punasega. Aroomis ja maitstes on tunda mustsõstraid, maasikaid ning pohli. Aroom on isegi kergelt võrtsikas ja tunda on Cabernet Franc'ile iseloomulikku paprika aroomi!
AOC SAUMUR, LOIRE CABERNET FRANC 70 %, CABERNET SAUVIGNON 30 %			SOBIVUS TOIDUGA: Loomaliha, juustud
<b>CHATEAU DE BEAUREGARD SAUMUR LES FONTENELLES</b>	12.50€	10.42€	Klassikaline Loire'i oru Cabernet Franc, millele on lisatud ka võrtsi Cabernet Sauvignon'i näol. Saumur'i veinipiirkond asub üsna Loire'i oru keskel on tuntud kui selle piirkonna üks kvaliteetsemaid punase veini tootmisalasid.
AOC SAUMUR, LOIRE CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON			SOBIVUS TOIDUGA: Loomaliha, juustud
<b>CHATEAU DE GROLET TETE DE CUVÉE</b>	24.90€	20.75€	Mitmekülgsete ja maitset pikade mustade puuviljade aroomidega kaasnevad heleda tubaka ja kakao noodid, eriti veini vananedes.
AOC COTES DE BOURG 85% MERLOT, 10% CAB. SAUV. 5% MALBEC			SOBIVUS TOIDUGA: Veis, laagerdatud juustud, metslinnud
<b>LE "G" DU CHATEAU LA GROLET</b>	17.30€	14.42€	Biodünaamiline veinimaja Bordeaux paremkalda ülaosast, mis on valmistatud kolmest klassikalisest viinamarjasordist. Veinis domineerivad mustad puuviljad (ploom ja kirss) ning metsmarjad. Kuna veini on laagerdatud tammevaadis on tunda ka õrna võrtsikust ning hästi integreeritud vanilje noote.
AOC COTES DE BOURG MERLOT 65%, CAB. SAUV. 30%, MALBEC 5%			SOBIVUS TOIDUGA: Veise tar-tar, steik keskmises küpsusastmes.
<b>CHATEAU PEYBONHOMME LES TOURS</b>	16.60€	13.83€	Château Pey-Bonhomme'i klassikaliseim vein, millega nad pärast oma loomist hakkasid tuntuks koguma. See cuvée pakub maitsemiseks laias valikus punaseid puuvilju: metsmaasikad, võrtsikate nootidega seotud mustad sõstrad - domineerivad elegantsus ja delikaatsus. Veel on maitstes tunda küpseid punaseid marju: kirss, punane sõstar ja pohl. Sekundeerivad vanilje, kohv ja võrtsid. Veinis on tanniine ja happelisust, järelmaitse on kauakestev.
AOC BORDEAUX 75% MERLOT, 10% CAB. SAUV. ,10% CAB FRANC, 5% MALBEC			SOBIVUS TOIDUGA: Metslind, hirv, loomaliha pada, seened, kõvad juustud.
<b>CHATEAU PEYBONHOMME LES TOURS ENERGIES</b>	28.80€	24.00€	Vein, mille marjad on pärit vanadelt viljapuudelt. Kaksteist kuud amfoorides laagerdamist võimaldas sellel tulisel veinil "maha rahuneda", andes sellele õrnuse ja täidluse. Mustade puuviljade aroomid, mida täiendab mineraalne noot ja millele järgneb väga meeldiv, pikk järelmaitse. Amfoorides ehk savinõudes veini vanandamine on viimaste aastate jooksul Bordeaux piirkonnas ja ka mujal taas moodi tulnud - põhjuseks nende anumate imeline anne luua ülimalt puhta maitsega veine. Selle veini marjasuse delikaatsus ja täpsus on miski, mida soovitame kindlasti kogeda!
AOC BORDEAUX			SOBIVUS TOIDUGA:

60% MERLOT, 10% CABERNET-  
SAUVIGNON, 30% MALBEC

grillitud liha, linnuliha, seened, vürtsikad toidud

**CHATEAU PEYBONHOMME LES  
TOURS LES COUSINES**

18.90€

15.75€

Ilma lisatud sulfiitideta 100% Merlot Bordeaux vasakkaldalt, mis on valmistatud biodünaamilisi põhimõtteid järgides üsnagi limiteeritud kogustes. Veinil võib täheldada ka toredat etiketiti, millelt leiame Hubert'i pere neli väikest pesamuna! Tegemist on kerge ning marjase veiniga, milles on ka sügavust ja kompleksust - see vein ei ole igav! Domineerivad on punased marjad : kirss, punane sõstar ja pohl. Õrnalt on tunda ka naha ja kohvi nooti.

AOC BORDEAUX

SOBIVUS TOIDUGA:

MERLOT

Loomaliha, pajaroa, juustud

**LES VACANCES DE MONSIEUR  
MERLOT**

15.40€

12.83€

Hanna vaieldamatu lemmik. Puuviljane gurmeevein, millel on märgis „Vin de France”. See märgis on protestiks liiga karmidele veinivabrikantide vastu. Eesmärk on näidata, et veinivabrikantide eksisteerimine ei ole eelkõige selleks, et naudingut pakkuda. Monsieur (ehk härra) Merlot on selle mässaja kehastus, mis kutsub teid jagama tema töö vilju. Veinil on ilus värv, maitse on rikkalik ja tanniinid on sametised.

SOBIVUS TOIDUGA:

MERLOT

Aperitiiv, kergemad toidud, eelroad

**QUINTESSANCE DE PEYBONHOMME**

24.80€

20.67€

Perekond Hubert'i biodünaamilise veinivabrikantide lipulaev - nende kvintessents. Rikkalikult marjane, tummine ilma unustamata mõnusaid vürtsikaid noote. Kogu bukett on imeliselt balansseeritud ja siidiste tanniinidega, mis lausa sulavad suus. Vein, mis vajab vananemist, et paljastada kogu oma potentsiaal.

SOBIVUS TOIDUGA:

AOC BORDEAUX

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,  
CABERNET FRANC JA MALBEC

Toiduga hästi kokku sobiv vein mida võib nautida nii grillkana kui ka sea- ja loomaliha toitude kõrval.

**JEAN LORON PINOT NOIR 2018**

15.90€

13.25€

Võimsast Burgundia piirkonnast pärit Pinot Noir ilma tammevaadis laagerdumiseta, mistõttu on veinis paremini säilinud kogu tema värskus. Lõhnas on meeldiv metsmaasika aroom mida kaunistab kerge suitsusus. Heas balansis ja paraja tanniinusega, on ta ideaalne kaaslane lihavalikute ning paremate vorstide kõrval. Suus jääb püsima värske järelmaitse.

SOBIVUS TOIDUGA:

AOC BOURGOGNE

100% PINOT NOIR

Veisericid, grillitud liha, lammas ja kreemjuustud.

**JEAN LORON COTES DU RHONE 2017**

9.90€

8.25€

Rhône'i oru lõunapoolsemast piirkonnast pärit kergelt vürtsikas ning ülevoolavalt marjane vein. Aroomis on tunda kirsse, vaarikaid ning erinevaid sõstraid - esinevad ka delikaatsed pipra noodid. Maitse on keskmise intensiivsusega ning tanniinid on siidised. Veinil on meeldivalt pikk järelmaitse vürtsika alatooniga.

SOBIVUS TOIDUGA:

AOC COTES DU RHONE

100% SYRAH

Antipasti, linnuliha

<b>JEAN LORON CROZES HERMITAGE 2018</b>	21.10€	17.58€	Rhone'i põhjaosa oru suurim mainekate veinipiirkondade hulka kuuluv Crozes-Hermitage'i apellatsioon on tuntud eelkõige oma Syrah'st valmistatud elegantsete veinide poolest! Peamiselt valmistatakse seal punaseid veine, kuid vahel harva võib näha ka mõnda valget. Jean Loron on suutnud hästi püüda ning edasi anda selle põneva piirkonna iseloomulikkuse. Syrah viinamarjasort on tuntud oma keskmise kuni tugeva intensiivsuse ning vürtsikuse poolest. Lisaks sellele iseloomustavad ka krõmpsuvad ning õrnalt moosised punased marjad.
AOC CROZES HERMITAGE 100% SYRAH			<b>SOBIVUS TOIDUGA:</b> Küpsetatud ja hautatud liharoogadega, nagu kits, kalkun, part, lammas. Samuti sobib kaaslaseks pehmetele juustudele.
<b>JEAN LOROT PINOT NOIR 2018</b>	9.90€	8.25€	Esile tuleb metsmaasika aroom ning tunda on ka õrnalt suitsuseid noote. Maitse on intensiivne ning tanniinid on siidised. On teada, et Pinot Noiri kasvatamine on võrdlemisi keerukas. Kui see õnnestub, siis on tegu väga väljapeetud, kergete kuid aromaatselt rikkalike veinidega. Jean Loronil on see ideaalselt õnnestunud!
VIN DE FRANCE 100% PINOT NOIR			<b>SOBIVUS TOIDUGA:</b> Grillitud veiseribi, lammas ja vanemad juustud.
<b>JEAN LORON SYRAH 2017</b>	8.59€	7.16€	Selle veini aroomi seloomustavad küpsed puuviljad ja tumedad marjad ning kerge vürts. Maitse on elegantne, kerge vürtsisusega, puuviljase alatooniga ja sametise tanniinsuga. Järelmaitse ümar ja pikk.
IGP PAYS D'OC 100% SYRAH			<b>SOBIVUS TOIDUGA:</b> Pastaroad, sealihha, hautised.
<b>SARTORI DI VERONA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG REIUS</b>	36.50€	30.42€	Amarone on rikkalik punane vein, mis on pärit Kirde-Itaalia Veneto regioonist Valpolicellast ning valmistatud peamiselt Corvina viinamarjast. Tegemist on üsnagi imelise veiniga juba seetõttu, et tal on pikk ja keerukas tootmisprotsess: marjad korjatakse küpselt, käsitsi, ning seejärel riputatakse traditsiooniliselt bambusest valmistatud riulitele kuivama. Kuivatades marju vähendavad tootjad viinamarjas leiduvat vee protsenti, läbi mille nad omakorda kontsentreerivad marjas leiduvaid suhkruid. See protsess kestab traditsiooniliselt 120 päeva, millele järgnevad madalal temperatuuril pikaajalised kääritamised. Lõpetuseks peab Amarone vananema ka tammevaadis vähemalt 2 aastat. Selles veinis on tunda rikkalike punaste marjade moosiseid noote. Tegemist on väga täidlase, sametise ning vürtsika veiniga, millel on ka tugev ja võimas maitse.
DOCG DELLA VALPOLICELLA 50% CORVINA VERONESE, 30% CORVINONE, 15% RONDINELLA, 5% CABERNET			<b>SOBIVUS TOIDUGA:</b> Tugevad lihatoidud, pikalt laagerdunud juustud.
<b>SARTORI DI VERONA RV ROSSO DELLE VERONESE 2016</b>	9.50€	7.92€	Sartori di Verona RV Rosso Veronese on helepunase värviga. Tunda on mustikate, mustsõstarde ja murakate aroome, milda kaunistavad idamaised vürtsid, kaneel ja kakao. See vein avaldab muljet oma elegantsetest kuiva maitsega.
ROSSO VERONESE MERLOT, CORVINA VERONESE, CABERNET SAUVIGNON			<b>SOBIVUS TOIDUGA:</b> Sobib lambaliha või Osso Bucco kõrvale, grillitud lihad.

<b>SARTORI DI VERONA L'APPASSIONE ROSSO DELLE VENEZIE IGT</b>	10.80€	9.00€	Selle veini muudab huvitavaks tema haruldane segu, mis muudab selle veini väga mitmekülgseks. Tunda on nii punaseid puuvilju kui ka ürte. Maitse on ümar ning sametine.
DELLE VENEZI IGT 50% CORVINA, 25% CORVINONE, 20% MERLOT AND 5% CABERNET SAUVIGNON			SOBIVUS TOIDUGA: Grill-liha, suitsusink.
<b>SARTORI DI VERONA VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE MOTEGRADELLA DOC</b>	13.70€	11.42€	Seda veini iseloomustavad ürdid ja küpsed puuviljad ning marjad: mustsõstar ja ploom. Maitstes on tunda rohkelt metskirsi nüansse ja mahlasust. Maitse on kerge ja õrnade taninidega.
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIC 45% CORVINA VERONESE, 30% CORVINONE, 20% RONDINELLA, 5% CROATINA			SOBIVUS TOIDUGA: Maitsekamate pastaroadega, kõvade juustudega ja küpsetatud punase lihaga.
<b>SARTORI DI VERONA VALPOLICELLA RIPASSO DOC</b>	14.90€	12.42€	Ripasso viitab eelkõige veini valmistamise protsessile: Amarone jaoks kuivatatud ja pressitud marjade kestad kogutakse kokku ning sellest tehakse veel omakorda uut tüüpi vein! Selles veinis domineerivad mustad, küpsed puuviljad ja marjad, nagu Põldmari ja ploom. Samuti on tunda tammevaadis vandandamisest tulenevaid noote nagu näiteks nahka, tubakat ja ürte. Maitse on väga sametine ja tasakaalukas.
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA			SOBIVUS TOIDUGA: Risoto, pitsa, küpsed juustud, pastad.
AOC CANON FRONSAC 70% MERLOT, 10% CABERNET SAUVIGNON, 10% CABERNET FRANC, 10% MALBEC			SOBIVUS TOIDUGA: Kindlasti sobiks siia kõrvale klassikaline veiseliha steik, kuid võib katsetada ka roogasid, kus staarideks on šampinjonid või siis trühvliid!
<b>Ch. DE BIROT 2015</b>	17.60€	14.67€	Cadillac Cotes de Bordeaux on üsna pikliku kujuga 60km pikk ja 2200 ha suur veinivalmistamis piirkond Bordeaux paremkaldal, Entre-deux-Mers'i lähistel. Tegemist on vähetuntud nimega, mis on tegelikult pigem kuulus oma magusate, kuldse värviga veinide poolest. Ent kuna see ala on nii pikk, siis leidub seal ka suurepäraseid pinnaseid klassikalise punase veini valmistamiseks. Chateau de Birot on 20'lt hektariilt korjatud vein, kus praktiseeritakse kontrollitud madalat saagikust, et tõsta veini kvaliteeti. Kokku on antud sellele veinile lausa 18 kuud vanandamist nii prantsuse tammevaatides kui ka betoonmahutites, kus toimub samuti veini arenemine. Maitstes ja lõhnas kohtuvad vürtsikus ja kirsinüansid ning järelmaitse on kauakestev.
AOC CADILLAC COTES DE BORDEAUX 86% MERLOT, 14% CABERNET SAUVIGNON			SOBIVUS TOIDUGA: Selle veini kõrvale sobiksid imeliselt klassikalised loomaliharoad

<b>CH. CAP D'OR (JP)JANOUËIX) 2014</b>	22.10€	18.42€	Veinimaja, millele andsid nime Cap d'Oro roomlased juba esimesel sajandil. Tegemist on ühega neljast maailmakuulsa Saint-Emilion'i satelliit-appelatsioonidest ehk veinipiirkonnast, kust tihti leiab suurepärase hinna ja kvaliteedi suhtega pärleid. Cap d'Or on veinimaja, mis on uhke oma pika ajaloo üle ning mis armastab seda esile tuua. Seda on ka näha nende veinivalmistamises, kus kasutatakse näiteks hobuseid, et künda pinnaseid. Kõik veinialad saavad seal personaalse lähenemise ning eraldi tähelepanu, et maksimaliseerida iga ala autentsust ja kvaliteeti. Muidugi ei saa rääkida ka sellest Chateau'st ilma mainimata selle omanikku Jean Philippe Janoueix'i, kelle perekonna veinilood algasid juba aastal 1867. Täna on Jean Philippe'st saanud vaieldamatult üks tähtsamaid nimesid Bordeaux paremkalda!
AOC ST GEORGES ST EMILION 86 % MERLOT - 8 % CABERNET SAUVIGNON - 6% CABERNET FRANC			SOBIVUS TOIDUGA: Pannil või grillil valmistatud loomaliharoad
<b>REMORIQUET COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE 2015</b>	21.70€	18.08€	Domaine Remoriquet on Burgundia piirkonna veinimaja, mis asub maailmakuulsas Côte de Nuits piirkonnas. Nende kõrgeimad veinid on valmistatud Domaine de la Romanée-Conti La Tâche'i kõrval olevatest marjadest! Kusjuures nende veinide hinnavähe on umbes 30ne kordne! Gilles Remoriquet on sealne veinimeister olnud juba aastast 1979 ning valmistab oma veine austades Burgundia piirkonna sajandite pikkuseid traditsioone. Selle veini huvitav nimi viitab tegelikkuses nimetusele <i>Passe-tout-Grains</i> , mis tähendab, et siin ei ole mitte ainult Pinot Noir'i viinamarjasort, vaid et siia on lisatud ka 50% Gamay'd! Kuigi tänavu on Burgundia umbes 98% Pinot Noir ja Chardonnay, siis tegelikult oli mõni sajand tagasi suur debatt teemal mis peaks olema Burgundia punane viinamarja sort. Võitjaks osutus tookord Pinot Noir, kuigi ka Gamay'st on võimalik toota suurepäraseid veine. Gamay on ka Hanna lemmik viinamarjasort!
AOC COTEAUX BOURGUIGNONS 50% GAMAY, 50% PINOT NOIR			SOBIVUS TOIDUGA:
<b>BIBI GRAETZ CASAMATTA ROSSO 2018</b>	20.80€	17.33€	Casamatta tähendab itaalia keeles hullumaja ning veinimeister viitab sellega oma kodule, mis on tegelikult veel ka farm ja kunstistuudio - see on koht, kus kohtuvad kaos ja elu! Bibi Graetz on tuntud ka kui kõige rohkem "out of the box" mõtle Super Tuscan, mis teeb tema veinid veel eriti põnevaks. Kusjuures, pudelil olevad kunstiteosed on kõik tema enda tehtud! Tõeline artist!
IGT TOSCANA 100% SANGIOVESE			SOBIVUS TOIDUGA: Tomatiseid pastad, grillitud liha
<b>DOM. RION &amp; FILS COTE DE NUITS- VILLAGES MOSAÏC</b>	32.50€	27.08€	1955 aastal loodud domeen maailmakuulsas Côte de Nuits piirkonnas, kes toodab imelisi veine, mis toovad esile individuaalseid pinnaseid üle kogu piirkonna. Kõik viinamarjad on korjatud käsitsi ning valitakse välja vaid kõige kvaliteetsemad viinamarjad. Veinivalmistamisel on suurepärasesse kooslusesse viidud modernsus ning Burgundiale ülitähtis traditsionaalsus. Oma nime, Mosaic, on see vein pärvinud selle järgi, et siin on kokku pandud marju kõikidest neile kuuluvatest kasvualadest, mida neil on kokku vaid 18 hektarit!
AOC CÔTE DE NUITS-VILLAGES 100% PINOT NOIR			SOBIVUS TOIDUGA: Ulukiliha, pardirinnafilee, külmad lihavalikud

---

<b>CHÂTEAU YON FIGEAC 2015</b>	44.10€	36.75€
--------------------------------	--------	--------

SOBIVUS TOIDUGA:

---

<b>LE HAUT MEDOC D'ISSAN 2015</b>	31.30€	26.08€
-----------------------------------	--------	--------

Maailmakuulsa Margaux's asuva kolmanda astme Grand Cru Classé Chateau d'Issan'i alla kuuluv vein, mille kasvupiirkond asub kohe teiste klassifitseeritud majade viinamarjade kõrval. Selle valmistamisel on kasutatud peamiselt Cabernet Sauvignon'i ning Merlot'd. Tegemist on projektiga, mille käigus toodeti vaid 18,000 pudelit! Selle veiniga on soovinud maja luua veini, mis kannaks edasi nende kõrget kvaliteedi tunnustust ja oleks samas kiiremini küpsev kui nende lipulaev, mis võib säilida üle 30 aasta!

AOC HAUT-MÉDOC

60% CABERNET SAUVIGNON, 40% MERLOT

SOBIVUS TOIDUGA:

Veis, lammas, klassikalised liharoad

---

<b>L'ONDE RYTHMIQUE LUNAIRE - DESPAGNE 2020</b>	16.40€	13.67€
---	--------	--------

Väga vähese sulfiti sisaldusega punane vein Entre-Deux-Mers'i piirkonnast, kus on domineerib imeline Cabernet Franc ja mida toetab Merlot viinamari. Tootja sõnul pole sellel veinil muud ülesannet, kui et valmistada rõõmu selle tarbijale! Vähene laagerdamine võimaldab ka marjasuse täielikku säilitamist.

VIN DE FRANCE

SOBIVUS TOIDUGA:

Veisepõsk, grillitud köögiviljad

---

## KANGE ALKOHOL

### KONJAKID

---

<b>COGNAC MAXIME TRIJOL VS ALC. 40% VOL 0,5L (PET)</b>	22.80€	19.00€
--	--------	--------

AOC COGNAC

---

<b>MAXIME TRIJOL GRANDE CHAMPAGNE ELEGANCE ALC. 40%VOL 0,7L (KARBIS)</b>	50.40€	42.00€
--	--------	--------

AOC COGNAC GRANDE CHAMP/

---

<b>MAXIME TRIJOL VSOP ALC. 40%VOL 1L (FLORE, KARBIS)</b>	55.20€	46.00€
--	--------	--------

AOC COGNAC

---

<b>MAXIME TRIJOL VSOP SUPERIEUR ALC. 40%VOL 0,7L (KARBIS)</b>	45.90€	38.25€
---	--------	--------

AOC COGNAC

---

<b>MAXIME TRIJOL XO ALC. 40%VOL 0,7L (MAXIME, KARBIS)</b>	93.60€	78.00€
---	--------	--------

AOC COGNAC

---

**MAXIME TRIJOL XO SELECTION ALC. 40%VOL 0,7L (KARBIS)**      69.60€    58.00€

AOC COGNAC

---

**MAXIME TRIJOL PINEAU DES CHARENTES BLANC ALC. 17%VOL 0,75L**      22.80€    19.00€

AOC PINEAU DES CHARENTES

---

**MAXIME TRIJOL PINEAU DES CHARENTES ROSE ALC. 17%VOL 0,75L**      22.80€    19.00€

AOC PINEAU DES CHARENTES

---

**MAXIME TRIJOL PINEAU DES CHARENTES VIEUX ALC. 17%VOL 0,75L**      28.80€    24.00€

AOC PINEAU DES CHARENTES

---