

VEINIATELJEE HINNAKIRI 2022

SEPU & HANNA VEINIATELJEE

VITIS VINIFERA OÜ

TELLIMISEKS KIRJUTA MEILE VEINIATELJEE@GMAIL.COM

UUDISTOOTED - CHAMPAGNE FLEURY

Pereettevõtte aastast 1805

Kõige esimene biodünaamiline champagne tootja

100% biodünaamiline aastast 1992

15 hektarit viinamarju

Üks innovaatilisemaid champagne maju läbi ajaloo



	HIND KM-GA	HIND KM-TA	TUTVUMISHIND KUNI 31.12.2022 (KOOS KM)
FLEUR DE L'EUROPE - BRUT NATURE	64.30€	53.58€	51.44€
AOC CHAMPAGNE			
5% PINOT NOIR			
15% CHARDONNAY			
NOTES BLANCHES - BRUT NATURE	97.40€	81.17€	77.92€
AOC CHAMPAGNE			
100% PINOT BLANC			
SONATE - EXTRA BRUT	101.80€	84.83€	81.44€
AOC CHAMPAGNE			
60% PINOT NOIR			
40% CHARDONNAY			
2010 VINTAGE - EXTRA BRUT	108.40€	90.33€	86.72€

AOC CHAMPAGNE

80% PINOT NOIR

20% CHARDONNAY

BLANC DE NOIRS MAGNUM - BRUT 119.50€ 99.58€ **95.60€**

AOC CHAMPAGNE

100% PINOT NOIR

ABATILLES GRAND CRU VESI

HIND HIND
KM-GA 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

CH. DE CHANTEGRIVE 2020	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

50% SÉMILLON,

50% SAUVIGNON BLANC

SOBIVUS TOIDUGA:

Mereannid, koorikloomad, sashimi, sushi, kanaroad, austrid

CLOS DES LUNES - LUNE D'ARGENT 2019	23.00 €	€19.17	Clos des Lunes alustas väikesti revolutsiooni maailmakuulsas Sauternes'i piirkonnas - nimelt asuvad nad üsnagi selle magusa eliksiiri valmistamise ala südames, kuid perekond Bernard otsustas seal valmistada hoopis kuiva valget veini. Põhjus oli lihtne: magusad Sauternes'i veinid pakuvad tarbijatele aina vähem huvi. Seega, selle piirkonna ja eelkõige suurepärase pinnase taas-esiletõstmiseks loodi just nimelt see vägev vein!
AOC BORDEAUX 70% SÉMILLON, 30% SAUVIGNON BLANC			SOBIVUS TOIDUGA: Mereanni ceviche mango ja habaneroga või näiteks grillitud krabiliha.
FLEUR BLANC 2021, VEGAN	10.40€	7.92€	Bordeaux'st pärit valge orgaaniline vein mis, nagu ka nimi vihjab, pakatab aromaatssetest 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
CHÂTEAU CANET 2019 BIO	12.70€	10.58€	Entre-deux-Mers'ist ehk Bordeaux paremkalda lõunapoolse 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.
GRANGENEUVE	10.40€	8.67€	Bordeaux piirkonnast pärit 100% Sauvignon Blanc on mõnusalt värsk ja rikkalik koos kaunite tsitruseliste nootidega. Ideaalne kaaslane kergetele toitumisele ja grillipidudele!
AOC BORDEAUX BLANC 100% SAUVIGNON BLANC			SOBIVUS TOIDUGA: kalad, austrid, suvised salatid, grill
LE NOBLE BLANC 2021	9.80€	8.17€	Seda veini iseloomustavad kõige paremini värskus, lillelisus ja tsitrused, eriti just greip. Hästi balanseeritud happelisus tagab ka selle veini kerguse.
AOC BORDEAUX BLANC SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON			SOBIVUS TOIDUGA: grill, aperitiiv, külmad eelroad, suvised salatid
CHÂTEAU CANTELOUDETTE 2021	10.50€	8.75€	Väga iseloomulik Entre-Deux-Mers'i vein. Peale selle, et ta on piltlusate ja maaliliste vaadetega piirkonnast pärit, tulevad temas esile valgete puuviljade (pirn ja õun) ning tsitruseliste aroomid.
AOC ENTRE DEUX MERS SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON			SOBIVUS TOIDUGA: sealiha, kana, austrid, suvised salatid, grill

MASCOTTES GIGI	10.40€	8.67€	Bordeaux piirkonnast pärit 100% Sauvignon Blanci tootmiseks on väga hoolikalt valitud viinamarjad, mida iseloomustavad värskendavad tsitruste noodid: greip ja sidrun.
AOC BORDEAUX BLANC 100% SAUVIGNON BLANC			SOBIVUS TOIDUGA: Sobib ideaalselt Vahemere roogade või mereandidega.
L'AGASSANT BLANC	16.00€	13.33€	Värske ja aromaadne 100% Sauvignon Blanc Bordeaux piirkonnast. Selle veini valmistamiseks on kasutatud ainult parimaid viinamarju valitud põldudelt ning tootja viljeleb loodust säästvaid viinamarjakasvatuse meetodeid. Aroomis tulevad esile kaunid tsitruste noodid, eriti domineerib greip, ja maitses on tunda ülevoolavat värskust!
AOC BORDEAUX BLANC 100% SAUVIGNON BLANC			SOBIVUS TOIDUGA: Aperitiiv, kergemad salatid, mereannid
CHÂTEAU HAUT MAZIERES BLANC 2019	12.50€	10.42€	Tammevaadis vanandatud Bordeaux piirkonna valge vein. Muscadelle'i viinamari, mida väga tihti ei kohta, lisab sellele veinile lillelisust ning eksootiliste puuvilade noote (ananass). Tammevaadis vanandamine on lisanud veinile kontsentreeritust ning võisust.
AOC BORDEAUX BLANC 50% SAUVIGNON BLANC, 25% SÉMILLON, 25% MUSCADELLE			SOBIVUS TOIDUGA: külmad eelroad, juustud, Roquefort juustu ning võiga ahjus valmistatud viinamäe teod, kergemad pastaroad
DOMAINE MOELLINGER 1L	14.40€	12.00€	Märkimisväärselt värske ja kerge vein Alsace'ist. Aroomis on tunda valgeid ja eksootilisi puuvilju, esile tulevad ka mesised noodid ja melon. Vein on toodetud imelisest Sylvaneri viinamarjast, mis on Alsace'i veinimeistrite seas tegemas oma suurt täheleendu. Kui muidu on seda marja peetud pigem teisejärguliseks, siis nüüd on hakanud aina enam tootjaid avastama ning ka klientidele näitama tema imelist kvaliteeti!
AOC ALSACE 100% SYLVANER			SOBIVUS TOIDUGA: spargel, sealiha, vasikaliha, karrised toidud, mereannid
DOMAINE MOELLINGER RIESLING SÉLECTION 2020	17.20€	14.33€	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 liitristes tammevaatides!
AOC ALSACE 100% RIESLING			SOBIVUS TOIDUGA: Võrratu vein kalade, koorikloomade, mereandide ja valge liha kõrvale.
DOMAINE MOELLINGER RIESLING GRAND CRU STEINGRUBLER 2020	20.20€	16.83€	Moellingeri veinimajale kuuluv Grand Cru Steingrubler on imeline vein väärtustamiseks selle ala pinnase ülikõrget kvaliteeti. Veini valmistamisel on kantud hoolt selle eest, et suurtes tammevaatides vanandamine ei jätaks veinile liiga sügavat puidu jälge ning säiliks Rieslingu viinamarja puhtus.
AOC ALSACE GRAND CRU 100% RIESLING			SOBIVUS TOIDUGA: Võrratu vein kalade, koorikloomade, mereandide, valge liha ja muidugi ka hapukapsa kõrvale.

CHÂTEAU PEYBONHOMME LES-TOURS LE BLANC BONHOMMEE	25.00€	20.83€	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.
JEAN LORON CHARDONNAY	10.20€	8.50€	Chardonnay on üks viinamarjasortige klassikuid ning selle veiniga on suutnud tootja tema suurepärase 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 PAYS D'OC 100% CHARDONNAY			SOBIVUS TOIDUGA: Rasvasemad kalad, mereannid, kanaliha ja toidud seentega. Kitsejuust.
JEAN LORON TAMMEVAADIS KÄÄRITATUD CHARDONNAY	16.40€	13.67€	Chardonnay viinamari on pärit Burgundiast ning sealseid 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.
JEAN LORON CHABLIS	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 suurepäraseid kliimaatilised tingimused uskumatu värskusega 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.
JEAN LORON POUILLY-FUISSE	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. Sealseid 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.

SARTORI DI VERONA "MARANI" BIANCO VERONESE	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.
SARTORI DI VERONA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DELLE VENEZIE DOC 100% PINOT GRIGIO	7.80€	6.50€	Lilleline ning delikaatsete tsitruseliste nootidega Veneetsia ümberkaudsetelt aladelt pärit värske valge vein, mis ergutab maitsemeeli ning sobib suurepäraselt aperitiiviks! SOBIVUS TOIDUGA: Soovitaks proovida siia kõrvale Risotto alla Milanese! Peale selle sobib aperitiiviks ja ka kergete kalast valmistatud eelroogade kõrvale.
SARTORI DI VERONA VILLAMURA SOAVE SOAVE DOC 90% GARGANEGA, 10% TREBBIANO	7.80€	6.50€	Taskukohase hinnaga imeliselt värske vein, mida soovitaks nautida eelkõige terrassil! Peale selle sobib ta loomulikult ka aperitiiviks ning oleks sobivaks kaaslaseks ka grillipidudel. SOBIVUS TOIDUGA: Sobib aperitiiviks ja kalarooegade kõrvale.
HENRI & GILLES REMORQUET BOURGOGNE ALIGOTE AOC BOURGOGNE 100% ALIGOTÉ	24.30€	20.25€	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! SOBIVUS TOIDUGA: Pastaroad, lõhe, tuunikala, koorikloomad, juustud ning lihavalik.
L D'ANGE ALEXANDRE BAIN 2014 AOC POUILLY FUME	51.50€	42.92€	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. SOBIVUS TOIDUGA: sealiha, koorikloomad, vürtsikamad toidud

DOMAINE DANIEL RION & FILS BOURGOGNE LE PETIT RION CHARDONNAY	25.60€	21.33€	Domeen, mille lõi 1955. aastal veinimeister Daniel Rion maailmakuulsas Vosne-Romanée piirkonnas. Eialgu 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

FLEUR ROSE 2021, VEGAN	10.30€	8.58€	Orgaaniline ning vegan Rosé vein Bordeaux'st! Domineerivad on punaste marjade noodid nagu vaarikad ja pohlad, mida toetavad loomulikult delikaatsed lillelised 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
CHÂTEAU CANET - FLEUR DE CANET 2019, BIO	12.50€	10.42€	Orgaaniliselt valmistatud kerge ja värske roosa vein, mis on ideaalseks kaaslaseks soojadele suvepäevadele või lõbusatele koosviibimistele. Aroom sellel veinil on samal ajal lilleline (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
MASCOTTES JACK	10.40€	8.67€	Kerge ja elegantne rosé Bordeaux piirkonnast. Valmistatud 100% Cabernet Franc viinamarjadest, mis on korjatud valitud põldudelt limiteeritud saagikusega. Veinis on tunda imeliselt nõtked punaste ja mustade marjade noote, mida toetab perfektne tasakaal!
AOC BORDEAUX ROSE 100% CABERNET FRANC			SOBIVUS TOIDUGA: grill, pizza, kerged suvised road
L'AGASSANT ROSE	16.00€	13.33€	Heledat värvi, lõheroosa varjundiga. Aroom on rikkalikult puuviljane ja lilleline, milles avanevad ühtlasi ka purustatud maasikate, tsitrusviljade, eksootiliste puuviljade ja mustsõstrapungade aroomid. Täidlane ja väga värskendav roosa vein.
AOC BORDEAUX ROSE 100% CABERNET SAUVIGNON			SOBIVUS TOIDUGA: Sobilik aperatiiviks kuid on ka ideaalne kaaslane Itaalia roogadele ning erinevatele salatitele.

JEAN LORON ROSE	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.
SARTORI DI VERONA BLUSH	9.60€	8.00€	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.
VIOGNIER ARABESQUE 2021	14.80€	12.33€	Kaunist ja suure ajalooga Rhone'i orust pärit suurepärase vein, mis kehastab hästi sellest piirkonnast tulenevaid valgeid veine. Traditsiooniline valmistamisviis on taganud selle, et see vein oleks kui visiitkaart ja sissepääsu uks Rhone'i oru põhja-osa uhkete valgete veinide maailma.
VIN DES PAYS DES COLLINES RHODANIENNES VIOGNIER			SOBIVUS TOIDUGA: Suurepärase aperitiiviks, sobib hästi ka erinevate mereanni roogade ning risotto kõrvale.
VIOGNIER NOBLE EPINE 2021	18.80€	15.67€	Uhke Rhone'i orust pärit valge kuiv vein, mis särab oma kompleksuse ja aromaatsusega. Viinamarjad korjatakse erilise küpsusastmega, mis annab marjadele kuldpruuni värvuse ning erakordselt peene ümaruse. See imeline Viognier pakatab kaunitest lillelistest nootidest ning sobib hästi nooblimate mereanni roogade kõrvale ja ka eksootiliste roogade kõrvale.
VIN DES PAYS DES COLLINES RHODANIENNES VIOGNIER			SOBIVUS TOIDUGA: Suurepärase aperitiiviks, sobib hästi ka erinevate küpsetatud mereanni roogade ning eksootiliste roogade kõrvale.

VAHUVEINID

LE NOBLE CREMANT	16.30€	13.58€	Bordeaux Cremant'id on suurepäraseks kaaslasteks pidulikele üritustele nii aperitiiviks kui ka toidu kõrvale, 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
DOMAINE MOELLINGER CREMANT BRUT	18.20€	15.17€	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 ;)
DOMAINE MOELLINGER CREMANT ROSE	18.20€	15.17€		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.
PORTIUM	15.30€	12.75€		Peene mulliga imeline Cava Penedese külje alt Katalooniast, kus valmistatakse 95% kogu Hispaania Cavast. Värvuselt on Portium kahvatukollane, kuldse varjundiga. Aroom on puhas ja puuviljarikas, ühendades valgete puuviljade aroomi ning virsiku kondiitritoodete ja röstitud pähklike aroomiga. Peen, kreemjas, hästi integreeritud süsinikdioksiidi eraldumisega ja tasakaalustatud happesusega. Meeldiv ja kauakestva järelmaitsega, kus domineerivad puuviljased nüansid. Vein on toodetud traditsioonilisel meetodil ning on vanandatud pärmisettel miinimum 18 kuud!
CAVA BRUT NATURE CHARDONNAY, XAREL-LO, MACABEU, PARE				SOBIVUS TOIDUGA: Koorikloomad, hispaaniapäraseid suupisted, vinnutatud lihad
CUVEE ROYALE BLANC BRUT	14.28€	11.90€		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.
CUVEE ROYALE ROSE BRUT	14.28€	11.90€		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
CHAMPAGNE F. COSSY ECLAT				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	42.60€	35.50€	SOBIVUS TOIDUGA:
MEUNIER 34%, PINOT NOIR 33%, CHARDONNAY 33%		26.40€	22.00€	Austrid ja kammkarbid, kanapee, camembert juust. Lõhe või forell röstituna, köögivilja padjal.
	375CL			

CHAMPAGNE F.COSSY EXTRA BRUT	49.20€	41.00€	13 generatsioonilise ajalooa 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! Selle champagne'i puhul on tegemist Extra Brut Cuvéega, mis tähendab esiteks, et veinis olev suhkrusisaldus 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 MEUNIER 40%, PINOT NOIR 35%, CHARDONNAY 25%	SOBIVUS TOIDUGA: Biskviidid, merekarbid ja parmesan sobivad selle šampanja juurde hästi, vältida tuleb rasvaseid ja magusaid toite.		
CHAMPAGNE F.COSSY ROSE ELEGANCE	49.20€	41.00€	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 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!
AOC CHAMPAGNE PINOT NOIR 60%; MEUNIER 30%, CHARDONNAY 10%	SOBIVUS TOIDUGA: Pehmed ja leebed juustud (Camembert) koos tumedamate džemmidega. Kõrvale võib pakkuda ka erinevaid värsked marju nagu maasikad ja vaarikad!		
CHAMPAGNE F. COSSY SOPHISTIQUEE GRAND MILLESIME	69.60€	58.00€	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 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!
AOC CHAMPAGNE PINOT NOIR 40%, CHARDONNAY 40%, MEUNIER 20%	SOBIVUS TOIDUGA: Vasikaliha, praetud kammkarbid, langustiinid, kuus kuud laagerdunud juustud.		
CHAMPAGNE F.COSSY VIEILLES VIGNES	58.80€	49.00€	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!" Viinamarjad on korjatud vanadelt viinapuudelt vanusega 60+, mistõttu on tegu väga rikkaliku ja värika 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!).
AOC CHAMPAGNE	SOBIVUS TOIDUGA:		

MEUNIER 34%, PINOT NOIR 33%,
CHARDONNAY 33%

Sobib kaaslasteks eelroogadele, nagu kuivatatud ja suitsutatud singid, röstsai foie gra, õlis küpsetatud konnjalad.

**CHAMPAGNE F.COSSY CUVÉE
L'EPHEMERE**

58.80€ 49.00€

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 ajalooaga 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!

AOC CHAMPAGNE PREMIER CRU

MEUNIER 50%, PINOT NOIR 30%,
CHARDONNAY 20%

SOBIVUS TOIDUGA:

Soovitame maitsta koos seenehautistega, kui ka sinihallitusjuustuga.

**JEAN LORON CREMANT DE
BOURGOGNE**

18.96€ 15.80€

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!

AOC CREMANT DE BOURGOGNE

CHARDONNAY JA VEIDI ALIGOTE-D

SOBIVUS TOIDUGA:

Tarbida aperitiivina, sobib ka mereandide kaaslasteks - krabid, valge kala, lõhe, kanaliha. Kastmetest - koorekaste valge veini või ürtidega, vinegrett . Juustud- brie ja camembert.

**SARTORI DI VERONA PROSECCO
SPUMANTE BRUT**

VERONA 20CL 5.40€ 4.50€

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.

GLERA 75CL 10.80€ 9.00€

SOBIVUS TOIDUGA:

Elegantne kaaslane eelroogadele või aperitiiviks

PUNASED VEINID

**DOMAINE MOELLINGER PINOT NOIR
2020** 17.20€ 14.33€

Kuigi Alsace on pigem tuntud kui valge veini pärusmaa, siis hiljuti oleme saanud seal jälgida märkimisväärset 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!

GRANGENEUVE ROUGE	9.60€	8.00€	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
ALLIANCE	8.80€	7.33€	Bordeaux piirkond on tuntud kui maailma üks kõige kuulsamaid veini valmistamise alasid - põhjuseks on nende veinide erakordselt kõrge kvaliteet! 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 CABERNET FRANC, CABERNET- SAUVIGNON JA MERLOT			SOBIVUS TOIDUGA: Linnuliha, veis, vasikas
CHATEAU MAURINE	12.60€	10.50€	Kena, kergem punane vein, millel on pehme ja meeldiv maitse. Esile tulevad kirs, vanilje, tamme jning mineraalsed noodid. Naugingut pakkuv vein mõnusa liharoa kõrvale, kuid ei sobi tugeva ja vürtsika toidu juurde.
AOC BORDEAUX			SOBIVUS TOIDUGA: veis, vasikas, linnuliha
RAUZAN RESERVE 2019	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
CHÂTEAU L'HEYRISSON 2019	10.30€	8.58€	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
CHAUTEAU VILLOTTE ROUGE	10.30€	8.58€	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

CHATEAU BARDOS BORDEAUX SUP	11.30€	9.42€	Värske, puuviljane, mustsõstrad, veidi tubakat. keskmised tanniinid ning keskmine keha. Täiuslik vein kohe nautimiseks.
AOC BORDEAUX SUPERIEUR			SOBIVUS TOIDUGA: Veis, vasikas, linnuliha, kergemad juustud
CHÂTEAU CANET 2019, BIO	12.70€	10.58€	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
HAUT MAZIERES 2019	12.90€	10.75€	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
CLOS PUY ARNAUD 2016, BIO	49.90€	41.58€	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 65% MERLOT, 25% CABERNET FRANC, 5% CABERNET SAUVIGNON			SOBIVUS TOIDUGA: Sobib ideaalselt igat tüüpi klassikaliste liharoogadega, olgu see siis loomaliha, röstitud kanaliha, part või näiteks ulukiliha. Lisaks võib sobitada ka aasia toitute, tuunikalaroogade või pastaga.
DOMAINE DE CHEVALIER 2014	90.10€	75.08€	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 63% CABERNET SAUVIGNON, 30% MERLOT, 5% PETIT VERDOT, 2% CABERNET FRANC			SOBIVUS TOIDUGA: Domaine de Chevalier kõrvale võib pakkuda erinevaid klassikalisi liharoogasid ja ka grillitud roogasid.
CHÂTEAU LES ANGUILLEYS 2015	16.40€	13.67€	Chateau les Anguilleyes 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 pärlkana või siis klassikalisi punase liha roogasid.

GOULEE BY COS D'ESTOURNEL 2014 42.20€ 35.17€

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 *2ème Grand Cru Classé* 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!

N°2 DE MAUCAILLOU 2016 27.10€ 22.58€

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

SOBIVUS TOIDUGA:

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT

Seda veini soovitaks nautida lambaliha, ulukiliha või veise *entrecôte*'i kõrvale. Peale selle, sobiks sinna veel imeliselt erinevad rafineeritud et vanandatud prantsuse või hollandi juustud.

**LA SALLE DE CHATEAU POUJEAUX
2015** 28.40€ 23.67€

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

SOBIVUS TOIDUGA:

CABERNET FRANC, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT

Kindlasti oleks selle veini kõrvale mõnus nautida näiteks lamba- või veiselihaga! Kuid siia juurde võib pakkuda ka kõvemaid juuste.

VILLA SYMPOSIA EQUILIBRE 2017 21.10€ 17.58€

Orgaaniline kvaliteetvein Languedoc'i piirkonnast, mis esindab hästi selle piirkonna eripärasusi: võrdsust, päikesepaistelist soojust ja pehmust. Perfektselt tasakaalustatud keha teeb sellest veinist ideaalse kaaslasti toidu kõrvale, mida võib julgelt pakkuda ka veinisõpradele avastamiseks!

COTEAUX DU LANGUEDOC

SOBIVUS TOIDUGA:

60% SYRAH, 20% CARIGNAN, 20% CINSA

Villa Symposia sobiks ideaalselt näiteks ahjus tehtud sealihaga kõrvale või siis ka kalkuniliha roogade juurde

CAIAROSSA 2013, BIODYNAMIC 57.70€ 48.08€

Seitsmest (!) erinevast marjasordist koosnev biodünaamiline Super Tuscan Caiarossa on veinivalmistamise meistriteos: iga samm on läbi viidud ülima täpsuse, hooli 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

SOBIVUS TOIDUGA:

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

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

CHÂTEAU LAMOTHE BERGERON 2017	26.10€	21.75€	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.
CH. VIEUX CASSAN 2016	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.
CHÂTEAU LA FLEUR DE BOUARD 2016	48.70€	40.58€	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.
COUP DE FOUDRE BY ROC 2014, BIO	27.80€	23.17€	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 vääriks palju rohkem tunnustust!
AOC CASTILLON COTES DE BORDEAUX			SOBIVUS TOIDUGA:
			Sommeljeed soovitaksid siia kõrvale pardirinna fileed, lambakarreed või siis näiteks Bordeaux stiilis küpsetatud puravikke ja šampinjone.
CHÂTEAU CAP DE FAUGERES 2018	24.20€	20.17€	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.

CH. DE FRANCS (H.DE BOUARD & D. HEBRARD) 2016	17.60€	14.67€	Tegemist on Chateau'ga, mille ajalugu on vanem kui 2000 aastat! Siiski hakkab maja taaselustamise lugu aastal 1985, kui kaks Bordeaux piirkonna veinimeistrit ja enoloogi 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!
CH. MARJOSSE (PIERRE LURTON) 2016	18.70€	15.58€	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.
CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE 2016	27.20€	22.67€	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!
CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE ROUGE CUVÉE HENRI LEVEQUE 2011	33.00€	27.50€	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: Ideaalne 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> !

BOTAS DE BARRO ALMANSA	12.60€	10.50€	<p>Almansa on üks Hispaania kõige paremini hoitud saladusi. Kohalikul viinamarjasordil Garnacha Tintorerale 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>
BOTAS DE BARRO RIOJA	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>
CHATEAU PEYBONHOMME LES TOURS	18.00€	15.00€	<p>Château Pey-Bonhomme'i klassikaliseim vein, millega nad pärast oma loomist hakkasid tuntuks koguma. See cuvée pakub maitsemiseks laias valikus punaseid puuvilju: metsmaasikad, vürtsikate nootidega seotud mustad sõstrad - domineerivad elegantsus ja delikaatsus.</p> <p>Veel on maitset tunda küpseid punaseid marju: kirss, punane sõstar ja pohl. Sekundeerivad vanilje, kohv ja vürtsid. Veinis on taniine ja happelisust, järelmaitse on kauakestev.</p> <p>AOC BORDEAUX 75% MERLOT, 10% CAB. SAUV., 10% CAB FRANC, 5% MALBEC</p>
CHATEAU PEYBONHOMME LES TOURS ENERGIES	28.80€	24.00€	<p>Vein, mille marjad on pärit vanadelt viljapuudelt. Kaksteist kuud amfoorides laagerdumist 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!</p> <p>AOC BORDEAUX 60% MERLOT, 10% CABERNET-SAUVIGNON, 30% MALBEC</p>
CHATEAU PEYBONHOMME LES TOURS LES COUSINES	20.20€	16.83€	<p>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.</p> <p>AOC BORDEAUX</p>

MERLOT			Loomaliha, pajaroad, juustud
LES VACANCES DE MONSIEUR MERLOT	16.80€	14.00€	Hanna vaieldamatu lemmik. Puuviljane gurmeevein, millel on märgis „Vin de France”. See märgis on protestiks liiga karmidele veinitootmispiirangutele vastu. Eesmärk on näidata, et veinivalmistajad eksisteerivad 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
QUINTESSENCE DE PEYBONHOMME	24.80€	20.67€	Perekond Hubert'i biodünaamilise veinimaja lipulaev - nende kvintessents. Rikkalikult marjane, tummine ilma unustamata mõnusaid vürtsikaid noote. Kogu bukett on imeliselt balanseeritud ja siidiste tanniinidega, mis lausa sulavad suus. Vein, mis vajab vananemist, et paljastada kogu oma potentsiaal. SOBIVUS TOIDUGA:
AOC BORDEAUX			Toiduga hästi kokku sobiv vein mida võib nautida nii grillkana kui ka sea- ja loomalihast toitide kõrvale.
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC JA MALBEC			
JEAN LORON PINOT NOIR 2018	16.60€	13.83€	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 tanniinsusega, on ta ideaalne kaaslane lihavalikute ning paremate vorstide kõrvale. Suus jääb püsima värske järelmaitse. SOBIVUS TOIDUGA:
AOC BOURGOGNE			Veiseribid, grillitud liha, lammas ja kreemjuustud.
100% PINOT NOIR			
JEAN LORON COTES DU RHONE 2017	10.80€	9.00€	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			Antipasti, linnuliha
100% SYRAH			
JEAN LORON CROZES HERMITAGE 2018	22.70€	18.92€	Rhone'i põhjaosa oru suurim mainekate veinipiirkondade hulka kuuluv Crozes-Hermitage'i apellatsioon on tuntud eelkõige oma Syrah'ist 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. SOBIVUS TOIDUGA:
AOC CROZES HERMITAGE			Küpsetatud ja hautatud liharoogadega, nagu kits, kalkun, part, lammas. Samuti sobib kaaslasena pehmetele juustudele.
100% SYRAH			

JEAN LOROT PINOT NOIR 2018	10.56€	8.80€	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			SOBIVUS TOIDUGA: Grillitud veiseribi, lammas ja vanemad juustud.
SARTORI DI VERONA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG REIUS	38.40€	32.00€	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 traditsionaalselt 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			SOBIVUS TOIDUGA: Tugevad lihatoidud, pikalt laagerdunud juustud.
SARTORI DI VERONA VALPOLICELLA RIPASSO DOC	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 trühvlid!

CH. CAP D'OR (JP)JANOUËIX) 2014	22.50€	18.75€	Veinimaja, millele andsid nime Cap d'Oro roomlased juba esimesel sajandil. Tegemist on ühega neljast maailmakuulsa Saint-Emilion'i satelliit-appellatsioonidest 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
REMORIQUET COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE 2015	22.60€	18.83€	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:
BIBI GRAETZ CASAMATTA ROSSO 2018	21.70€	18.08€	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: Tomatised pastad, grillitud liha
DOM. RION & FILS COTE DE NUITS- VILLAGES MOSAÏC	32.90€	27.42€	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

CHÂTEAU YON FIGEAC 2015	44.40€	37.00€	
SOBIVUS TOIDUGA:			
LE HAUT MEDOC D'ISSAN 2015	31.70€	26.42€	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			SOBIVUS TOIDUGA:
60% CABERNET SAUVIGNON, 40% MERLOT			Veis, lammas, klassikalised liharoad
L'ONDE RYTHMIQUE LUNAIRE - DESPAGNE 2020	16.40€	13.67€	Ilma lisatud sulfititeta punane vein Entre-Deux-Mers'i piirkonnast, kus 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
SYRAH HOUSE BLUE 2021	13.30€	11.08€	Kuigi see vein on klassifitseeritud Vin de Pays'iks, on selle iseloom selgelt Rhône'i põhja- ja lõunapoolsele orule iseloomulik. See 100% Syrah on suurepäraselt tasakaalustatud, keskmise keha ja siidise elegantsiga, mida võib leida Põhja-Rhône'i piirkonnas, kuid samas leidub selles veinis ja mustade marjade aroome ning piprasust, mis on iseloomulikud Lõuna-Rhône'i piirkonna veinidele.
VIN DE PAYS DES COLLINES RHODANIENNES			SOBIVUS TOIDUGA:
SYRAH			Veisepõsk, grillitud köögiviljad, lihavaagnad
BODEGAS CORAL DUERO - EL SALGADERO 2018	28.80€	24.00€	Peene valmistamisviisiga kvaliteetvein Hispaaniast Toro piirkonnast. Kääritamised, viinamarja kestade leotamised ning järel leotamised viiakse läbi kõik madalatel temperatuuridel, et säilitada veini värskust - kogu protsess kestab umbkaudu 31 päeva. See-järel laagerdatakse veini 12 kuud prantsuse ning ameerika tammevaatides, mis lisab veinile kontsentratsiooni ja mõnusaid erinevate vürtside noote. Viinamarjad on korjatud käsitsi viinapuudelt, mis on istutatud aastal 1930! El Salgadero veini valmistamiseks tulenevad viinamarjad kasvavad vaid 7.68 ha suurusel põllul Zamora linnakese lähistel. Tegemist on intensiivse ja kompleksse Lõuna-Euroopa veiniga, mis kindlasti ülendab Teie meeli!
D.O. TORO			SOBIVUS TOIDUGA:
TINTA DE TORO (TEMPRANILLO)			Lõunamaised punase liha road
BODEGAS CORAL DUERO - ROMPESEDAS 2018	38.50€	32.08€	Peene valmistamisviisiga kvaliteetvein Hispaaniast Toro piirkonnast. Kääritamised, viinamarja kestade leotamised ning järel leotamised viiakse läbi kõik madalatel temperatuuridel, et säilitada veini värskust - kogu protsess kestab umbkaudu 31 päeva. See-järel laagerdatakse veini 18 kuud 90% prantsuse ning 10% ameerika tammevaatides, mis lisab veinile kontsentratsiooni ja mõnusaid erinevate vürtside noote. Viinamarjad on korjatud käsitsi viinapuudelt, mis on istutatud aastal 1917! Tegemist on veinimaja kõige vanema ning ikoonilisema viinamarja põlluga. Rompesedas veini valmistamiseks tulenevad viinamarjad kasvavad vaid 11.25 ha suurusel põllul Zamora linnakese lähistel. See Single Vineyard vein, mis on jätkusuutlikult kasvatatud, peegeldab suurepäraselt Toro piirkonna kvaliteeti, traditsioone ja iseloomu!

D.O. TORO

TINTA DE TORO (TEMPRANILLO)

**VINO BIGARDO - VINO TINTO
EXPERIMENTAL 2017** 24.40€ 20.33€

SOBIVUS TOIDUGA:

Lõunamaised punase liha road

Selle vingi veini tootja, Señor Kiko Calvo, on eelkõige veinimeister. Oma sõnul ei ole tema toodetud vein ei orgaaniline, biodünaamiline, naturaalne, vaid hoopis... loogiline. Ta ei kasuta põllul kemikaale ja teeb eelkõige koostööd loodusega. Noorimad viinapuud tema põllul on 20-aastased, vanimad puud on istutatud aastal 1920. Kõik viinamarjad on korjatud käsitsi ning vein laagerdub 5-6 kuud ka tammevaatides. Toode on Kikol 28000 pudelit ning kõik pudelid on nummerdatud - ka enamus etikette on tema enda peale kleebitud. Võib öelda, et Kiko puhul on tegemist lõbusa kunstnikuga, kes sai oma veinivalmistamise kogemused Prantsusmaalt. Veinipudelitel esinev sümbol viitab just sellele perioodile, kui ta Prantsusmaal veinindust õppis ning oskas end tutvustada vaid ühe sõna ja käemärgiga: "Toro!"

D.O. TORO

TINTA DE TORO (TEMPRANILLO)

SOBIVUS TOIDUGA:

Hispaaniapäraseid lihavaagnad, punase liha road

KONJAKID

**COGNAC MAXIME TRIJOL VS ALC. 40%
VOL 0,5L (PET)** 23.40€ 19.50€

AOC COGNAC

MAXIME TRIJOL VS ALC. 40%VOL 0,5L 26.40€ 22.00€

AOC COGNAC

**MAXIME TRIJOL VSOP ALC. 40% VOL.
0,5L** 28.68€ 23.90€

AOC COGNAC

**KONJAK MAXIME TRIJOL VSOP ALC.
40%VOL 0,7L** 43.80€ 36.50€

AOC COGNAC

**MAXIME TRIJOL VSOP ALC. 40%VOL 1L
(FLORE, KARBIS)** 57.60€ 48.00€

AOC COGNAC

**MAXIME TRIJOL VSOP SUPERIEUR ALC.
40%VOL 0,7L (KARBIS)** 45.90€ 38.25€

AOC COGNAC

**MAXIME TRIJOL XO ALC. 40%VOL 0,7L
(MAXIME, KARBIS)** 100.20€ 83.50€

AOC COGNAC

MAXIME TRIJOL XO SELECTION ALC. 40%VOL 0,7L (KARBIS)	73.20€	61.00€
AOC COGNAC		
MAXIME TRIJOL PINEAU DES CHARENTES BLANC ALC. 17%VOL 0,75L	23.40€	19.50€
AOC PINEAU DES CHARENTES		
MAXIME TRIJOL PINEAU DES CHARENTES ROSE ALC. 17%VOL 0,75L	23.40€	19.50€
AOC PINEAU DES CHARENTES		
MAXIME TRIJOL PINEAU DES CHARENTES VIEUX ALC. 17%VOL 0,75L	30.00€	25.00€
AOC PINEAU DES CHARENTES		
MAXIME TRIJOL GRANDE CHAMPAGNE ELEGANCE ALC. 40%VOL 0,7L (KARBIS)	52.20€	43.50€
AOC COGNAC GRANDE CHAMPAGNE		
MAXIME TRIJOL GRANDE CHAMPAGNE VSOP ALC. 40%VOL 0,7L (KARBIS)	70.80€	59.00€
AOC COGNAC GRANDE CHAMPAGNE		
MAXIME TRIJOL XO GRANDE CHAMPAGNE ALC. 40%VOL 0,7L (RAOUL, KARBIS)	136.80€	114.00€
AOC COGNAC GRANDE CHAMPAGNE		
MAXIME TRIJOL RESERVE GRANDE CHAMPAGNE ALC. 40%VOL 0,7L	148.80€	124.00€
AOC COGNAC GRANDE CHAMPAGNE		
MAXIME TRIJOL GRANDE CHAMPAGNE EXTRA ALC. 40%VOL 0,7L (RAOUL-KINKEKARBIS)	223.20€	186.00€
AOC COGNAC GRANDE CHAMPAGNE		
MAXIME TRIJOL GRANDE CHAMPAGNE DRY COLLECTION N° 1 ALC. 43%VOL 0,7L	260.00€	216.67€
AOC COGNAC GRANDE CHAMPAGNE		

SAADAVAL ERINEVAID AASTAKÄIGU KONJAKEID. KÜSI MEILT LISA!