
MOUSSERANDE AMFORAVIN | *SPARKLING AMFORA WINES*

6 cl, 90 sek / 12 cl, 149 sek / bottle 799 sek

2021 Baia Tsitska Pet Nat (NYHET)

Ett mousserande vin gjort med methode ancestral där inget socker eller jäst tillförts i andra jäsningsen på flaska. Denna Pet Nat är degorgerad där jästavfällningen är avlägsnad. En härlig frisk mousserande med smak av päron och citrus, uppfriskande.

TORRA VITA KLASSISKA AMFORAVINER | *DRY WHITE TRADITIONAL AMFORA WINES*

6 cl, 90 sek / 12 cl, 145 sek / bottle, 650 sek

2018 Baia Tsojikauri 12% (NYHET)

Druvsort: Tsojikouri / Ursprung: byn Obcha i Bagdadi området i Imereti, Georgien
Torkad frukt, gula plommon och clementin följt av nötaktiga aromer. Skalkontakt: 1 månad med 30% skal, Battonage. Livlig och fräsch i gommen med en citrussmak och en lång kvardröjande finish, sammetslen tannin i slutet.

2018 Pheasant's Tears Tsojikouri Qvevri 11/5% (tänk Sauvignon Blanc)

Ursprung: Imereti, Georgien / Druvsort: Tsojikouri
Imereti ligger i västra Georgien och är ett mindre område med något fuktigt klimat tack vare närheten till Svarta Havet. Mjukt och fruktigt, smak av citrus, friskt, något blommigt, klart och torrt.

2016 Pheasant's Tears Chinuri 12% (tänk Viogner)

Ursprung: Kartli, Georgien / Druvsort: Chinuri
Här är det den kring byn Mukhrani lokala druvan Chinuri man har gjort vinet av. Det är medelfylligt, fint fruktigt med en gul stenfrukt, citrusskal, en nyans av honung och en fin blommighet.
5 cl, 85 sek / 12 cl, 149 sek / bottle, 650 sek

2016 Pheasant's Tears Mtsvane 12%

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Mtsvane
Mtsvane är det georgiska ordet för "grön" och syftar på själva druvan. 9 månader i qvevri före buteljering.

2018 Baia Krakhuna 12% (NYHET)

Ursprung: byn Obcha i Imereti, västra Gerogien Druvsort: Krakhuna
Krakhuna druvan är känd för sin höga syra och mineralitet. Skalkontakt: 3 månader 100% skal inklusive kvistar. Fylligt vin, dofter av Persimon, aprikos och citrus, med söt krydda och honungskaka på paletten.

2018 Zorah Voski 13,5% (tänk Riesling)

Ursprung: Yayots Dzor, Armenien / Druvsort: Voskeat 50% och Garandmak 50%
Namnet Voski kommer från det armenska ordet för "guld". Druvorna kommer från antika vinodlingar på 1400 meters höjd över havet och jäsningsen sker i grova betongtankar där vinet också åldras under ett års tid. Torrt, välbalanserat och smakrikt vin.

ORANGEA KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN GEORGIEN | TRADITIONAL ORANGE AMFORA WINES (GEORGIA)

6 cl, 90 kr / 12 cl, 151kr / flaska, 650 kr

DRUVAN RKATSITELI / RKATSITELI GRAPE

TORRT M HÖG SYRA OCH VÄLDIGT SMAKRIKT AV CITRUS/ÄPPLE/STENFRUKT/APRIKUS

2019 Pheasant's Tears Rkatsiteli 12/5% (NYHET)

Region: Kakheti / Druvsort: Rkatsiteli

Skalkontakt: 4 veckor med stjälkar

2019 Tsinandali Old Cellar” LTD (Mildiani) Rkatsiteli 13/5%

Region: Kakheti / Druvsort: Rkatsiteli Skalkontakt: 4 månader med skal

Rkatsiteli smak är tydligt närvarande. En komplex och imponerande bukett med torra örter och blommor fungerar som bakgrund för subtila aromer av ek och kryddor. Vinet är ganska subtilt och smidigt, mättat med mjuka och mogna tanniner. Syrligheten är högre än genomsnittet och balanseras med alkoholnivån. Eftersmaken dröjer kvar.

2017 Tsinandali Old Cellar” LTD (Mildiani) Rkatsiteli 14%

Region: Kakheti / Druvsort: Rkatsiteli Skalkontakt: 4 månader med skal

Rkatsiteli smak är tydligt närvarande. En komplex och imponerande bukett med torra örter och blommor fungerar som bakgrund för subtila aromer av ek och kryddor. Vinet är ganska subtilt och smidigt, mättat med mjuka och mogna tanniner. Syrligheten är högre än genomsnittet och balanseras med alkoholnivån. Eftersmaken dröjer kvar.

2018 Vine Ponto 13%

Ursprung Georgien, Kakheti / Druvsort: Rkatsiteli

Ett rikt, fylligt och komplext vin. Vinet har fått lagra både i amfora och franska ekefat.

2018 Vazisubani Rkatsiteli 13% (NYHET)

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Rkatsiteli

Skalkontakt 6 månader och stjälkar

CUVEE / CUVEÉ

BLANDADE DRUVOR PÅ BLAND ANNAT RKATSITELI

2019 Dakishvili Cuvee 13% (NYHET)

Ursprung: Kakheti, byn Kondoli, Georgien / Druvsort: Rkatsiteli, Mtsvane och Kisi

Skalkontakt 6 månader och stjälkar

2019 Ghvardzelashvili Kondoluri 14%

Ursprung: Kakheti, byn Kondoli, Georgien / Druvsort: Rkatsiteli, Mtsvane

Skalkontakt 6 månader med skal

DRUVAN KHIKHVI / KHIKHVI GRAPE

2017 TWINS Khikhvi 12%

Ursprung: Napareuli Kakheti Georgien / Druvsort: Khikhvi

6 månaders skalkontakt i Qvevri 2500-4500 lit

Smak av honung och citruszest

2018 Vino Martville (Extra torr) 12/8%

Ursprung: Samegrelo Georgien / Druvsort: Tsolikouri och Krakhuna

ORANGEA KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN GEORGIEN | *TRADITIONAL ORANGE AMFORA WINES (GEORGIA)*

6 cl, 90 sek / 12 cl, 155 sek / bottle 690 sek

DRUVAN KISI / KISI GRAPE

2018 Vazisubani Kisi 12/5%(NYHET)

Ursprung: Vazisubani, Kakheti, Georgien / Druvsort: Kisi Skalkontakt 6 månader

Smak av torkad frukt, kryddor och rostade nötter, tydliga tanniner och lång finish

2018 Tanini Qvevri Kisi 12/5%

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Kisi

6 månader i qvevri före buteljering. Distinkt och gulfruktig doft av aprikos och äpple, samt österländska kryddor. En smak av mineralig sälla. Äppligt med fin struktur och hög syra. Spännande även för den äventyrliga vindrickaren.

2019 Dakishvili Kisi 13%(NYHET)

Ursprung: Kakheti, byn Zhaluri, Georgien / Druvsort: kisi Skalkontakt 6 månader

Fylligt vin med smak av mandlar och torkad frukt, Elegant.

2019 Traditsiuli Kisi 12/5%

Ursprung: Georgien / Druvsort: Kisi

6 månader med skal i qvevri före buteljering

Mörkt brun färg med smak av bittermandel, tydlig kryddighet och mycket arom

DRUVAN MTSVANE | MTSVANE GRAPE

Vazisubani Kakhurian Mtsvane 13% (NYHET)

Ursprung: Vazisubani, Kakheti, Georgien / Druvsort: Mtsvane Skalkontakt 6 månader

Smak av torkade fikön, citrusoner och tropiska frukter. Tanninrikt vin från PDO Vazisubani. Det finnes sex druvor med namnet Mtsvane (grön) i Georgien den här är den vanligaste från Kakheti

Kerovani Field Blend 2018 13/5% (NYHET)

Vingården Kerovani ligger nära Pheasant's Tears i byn Nukriani i Kakheti. Vingården drivs av Archil Natsvlishvili, som är en förgrundsgestalt inom den georgiska natur- och qvevri rörelsen. Han blandar nytänkande med klassiska georgiska vintraditioner. Han är en vinmakare med vision och noggrannhet. Hans viner är klassiska orange med lång skalkontakt, men samtidigt innovativa. Den Field Blend som du har provat är en blandning av fyra gröna och en röd druva från Kakheti, med Rkatsiteli i grunden. Druvsorterna Kakhuri Mtsviani och Mtsvane är båda ganska vanliga i Kakheti. Buera och Vardisperi Rkatsiteli (röd) desto mer ovanliga. Jag tror att Kerovani är ensamma om denna unika blandning. Till skillnad från flera andra vinmakare låter Archil ofta vinerna lagras ett par år innan han buteljerar och säljer. Det är viner som tål att åldras.

ORANGE AMFORAVIN FRÅN ARMENIEN | *ORANGE AMFORA WINES (ARMENIA)*

6 cl, 90 sek / 12 cl, 155 sek / bottle 690 sek

2019 Voskehat Ancestors 13/5%

Region: Aghavnadzor, Vayots Dzor, Armenien / Druvsort: Voskehat

Vingård Trinity canyon vineyard, höjd 1450 möh. Armenia, region Vayots Dzor, distrikt Aghavnadzor. Vulkanisk jordmån med hög andel grus och sand. Kontinentalt klimat med 250 dagar sol, druva Voskehat. Handplockade druvor från 100-åriga vinplantor som växer vilt. Framställt enligt armenisk tradition i nergävda kevas (amfora/lerkrus) naturjäst, maceration 6 månader i amfora, ofiltrerat, inga tillsatta sulfiter. Smak av torkad frukt, gula frukter, aprikos, kanel, gräs, och med hög syra och mjuka tanniner, komplex.

RÖDA KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN GEORGIEIN | RED TRADITIONAL AMFORA WINES (GEORGIA)

6 cl, 90 sek / 12 cl, 159 sek / bottle, 690 sek

2018 Ltd Kabis Toni Saperavi 12,5%

Ursprung: Kakheti / Druvsort: Saperavi / 20 till 30 dagar skalkontakt

Smak av körsbär, plommon och björnbär med mjuka tanniner och lång avslutning

2018 Mildiani Qvevri Bouquet Saperavi 13,5%

Ursprung: Tsinandali, Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi

En månads skalkontakt i qvevri.

Smak av skogens mörka bär, mjukt och runt vin, med mycket tanniner

2019 Dakishvili Saperavi 13,5%

Ursprung: Kondoli, Georgien / Druvsort: Saperavi Skalkontakt 20-30 dagar
Granatäppelfärgat vin med smak av bär och kaffe, långt avslut med fina tanniner. Elegant

2019 Orgo Saperavi 13,5%

Ursprung: Kisiskhevi, Kakheti / Druvsort: Saperavi Skalkontakt 20-30 dagar

Smak av Plommon, Körsbär och blåbär, väl rundade tanniner

2016 Pheasant's Tears Saperavi 12%

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi

Ungefär 10% av druvklasarna var hela med stjälkarna, resten av stjälkarna togs bort för jäsnigen i amfororna.

2020 Vazisubani Estate Saperavi 13,5%

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi

3 månaders skalkontakt lagring i 1500 liters Amfora.

2020 Vine Ponte Mukuzani 13,5% (NYHET)

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi

Vinet jäst med skal i 1 månad i qvevri och stillas i ytterligare 5 månader lagras därefter på franska ekfat i 8 månader, skördad från 20-40 år gamla vinstockar,

Som en ekig amerikansk 90-tals Chardonnay fast med massor av kropp och tanniner

2020 Vine Ponte Saperavi Cabernet Sauvignon 13/5% (NYHET)

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi, Cabernet Sauvignon

Vinet är gjort av Giorgi Bakuradze som tidigare varit professionell gamer och bankman men som sedan tio år driver Vine Ponte i Georgien och numer även har verksamhet i Kalifornien. Bakuradze har som specialitet att först göra qvevri vin och därefter lägga dem på ekfat för att få till en lägre oxidation. Vine Ponte Saperavi Cabernet Sauvignon är från Kakheti i östra Georgien, vinet har jäst 3 månader tillsammans med skalen och därefter lagts på nya ekfat i 6 månader. Doft av körsbär och tydlig ek, kraftfulla tanniner.

2019 Dakishvili Cuvee Red Qvevri 13,5% (NYHET)

Ursprung: Kisiskhevi Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi 60% och Cabernet Sauvignon 40%

Smak av björnbär och blåbär, lite rökigbet, lång avslutning

ALKOHOLFRI KOMBUCHA | KOMBUCHA (ALCOHOL FREE)

89sek, 33 cl

RÖDA KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN GEORGIEN | *RED TRADITIONAL AMFORA WINES (GEORGIA)*

5 cl, 90 sek / 12 cl, 159 sek / bottle, 690 sek

Rare Otskanuri Sapere 2017 12%

Ursprung: Kartli Druvsort: Otskhanuri Sapre 80% Saperavi 20%

Skalkontakt 3 månader i qvevri

Smak av mörka bär, ballon, tobaksblad och lädersadel, lång avslutning med tydliga tanniner

2018 Gvantsas Wine Ojaleshi (NYHET) 15%

Ursprung: Imereti / Druvsort: Ojaleshi

Skalkontakt 1 månad med 100% skal

Intensiv rubinröd färg, smak av smultron, körsbär och granatäpple

2019 Sanavardo Shiraz 13%

Ursprung: byn Napareuli Kakheti, Georgien / Druvsort Shiraz

3 månader skalkontakt i amforor därefter 3 månader på ekfat

Väl integrerad ek, betydligt mer druvnära Shiraz än franska som gått länge på ekfat.

2018 Sanavardo Cabernet Sauvignon (NYHET) 13%

Ursprung: byn Napareuli Kakheti, Georgien / Druvsort Cabernet Sauvignon

4 månaders skalmaceration och lagras därefter 3 månader på ekfat.

Smak av mörk choklad och kryddor, fyllig

2018 Mildiani Alexandrouli Qvevri (NYHET) 14%

Ursprung: Racha Lechkhumi, västra Georgien // Druvsort: Alexandrouli

Georgisk vin från hög höjd liknar Beaujolais lätt i stilen

2020 Ghvardzelashvili Jgia Qvevri (NYHET) 14%

Ursprung: byn Kondoli, Kakheti Georgien / Druvsort: Jgia

Ett vin utan tillsatta sulfiter, gjort på den ovanliga druvan Jgia, Smak av granatäpple och mörk choklad

2020 Ori Marani Nita Saperavi Semi carbonated Qvevri (NYHET) 12,5%

Ursprung: Kakheti, Georgien Druvsort: Saperavi från 20 år gamla stockar odlade på 800 m.ö.h

Vin gjort med Semi carbonated metod, väldigt lätt med smak av smultron, körsbär samt lite lakrits

2020 Vine Ponte Saperavi Cabernet Sauvignon 13,5%

Ursprung: Kakheti, Georgien Druvsort: Saperavi, Cabernet Sauvignon

3 månader tillsammans med skalen i amfora och därefter lagts på nya ekfat i 6 månader

Smak av Svarta vinbär, björnbär och körsbär, fruktigt

RÖDA KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN ARMENIEN | *RED TRADITIONAL AMFORA WINES (ARMENIA)*

2013 Zorah Karasi Karas 14%

Ursprung: Armenien / Druvsort: Areni noir

2019 Areni Ancestors 14,5%

Ursprung: Aghavnadzor, Vayots Dzor, Armenia / Druvsort: Areni noir

Vingård Trinity canyon vineyard, höjd 1450 möb. Armenia, region Vayots Dzor. Vulkanisk jordmån med hög andel grus och sand. Kontinentalt klimat med 250 dagar sol, Druva Areni. Handplockade druvor från 100-åriga vinplantor. Framställt enligt armenisk tradition i nergrävda karas (amfora/lerkerus) naturjäst, maceration 6 månader i amfora, ofiltrerat, inga tillsatta sulfiter. Tung doft av jord. Smak av mogna svarta vinbär och mörka körsbär, kryddor och läder. Subtila men ändå kraftiga tanniner. Fin syra.

KLASSISKT GRANATÄPPLEVIN FRÅN ARMENIEN | *TRADITIONAL POMEGRANATE WINE (ARMENIA)*

5 cl, 95 sek / 12 cl, 169 sek / bottle, 750 sek

2017 Yerevan, Pomegranate Semi-sweet 12%

Ursprung: Armenien/Yereva/Meghri-regionen.

70% vit granatäpple och 30% druva areni. Granatäpplena växer på cirka 1000 meters höjd i regionen Meghri, medan druvorna växer på 1300-1400 meter i regionen Vayots Dzor.

Skördas för hand i oktober/november

Jäsning pågår i två veckors vid en temperatur mellan 26°C och 28°C i rostfria ståltankar.

Smaken är frisk och rik på granatäpple- och bäraromer med en viss strävhet.

KLASSISKT ORANGE/ROSÉ FRÅN GEORGIEN | *TRADITIONAL ORANGE- & ROSÉ WINES (GEORGIA)*

5 cl, 90 kr / 12 cl, 149 kr / flaska, 690 kr

2021 Baia Otskhanuri Sapere Rosé

Region: Imereti från byn Obcha Druvsort: OTskanuri Sapere

Rosévin gjord på den helröda druvan Otskhanuri Sapere ingen skalkontakt. Fin syra och bra balans

2018 Jani and Skhiatubani 13%

Region: Guria Druvsort: 80% Chkhaveri 10% Jani 10% Shhilatubani

SÖTT RÖTT | *SWEET RED WINES*

5 cl, 90 sek / 12 cl, 149 sek / bottle, 690 sek

2018 Mildiani Khvanchkara 12%

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Khvanchkara

Halvsött rött vin, Stalins favorit.en favorit i hela post Sovjet

Twins Alazani

Region: Kartli Druvsort: Saperavi

Halvsött rött vin gjort i qevri. Smak av russin och mogna plommon, jordig.

PORTVIN | *PORT*

45sek / cl

2017 Portvin Pirtskhelani Family Wine Cellar 17%

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druva: Rkatsiteli

Unikt dessertvin som har fått cirka 35 år av lagring. Den långa lagringen har skapat ett vackert, gyllene dessertvin med en fyllig och intensiv smak som dröjer sig kvar på tungan.

CHACHA | *CHACHA BRANDY*

45 sek / cl

2010 Chacha, Pheasant's tears 43%

Ursprung: Tibaani, Georgien / Druvsort: Saperavi

Destillerad av de fermenterade skalresterna från pressade Saperavidruvor. Lagrad på ekfat i 24 Månader. Både sälta och sötma i smaken. Sultanas, mandel och kakao förekommer.

Perfekt för grappaälskaren som vill prova nåt nytt.

Brandy Ararat Akhtamar 10 år 40%

45sek / cl

This comes from the beautiful country Armenia and is produced and filled by the Yerevan Brandy Company. Local grapes are harvested from the Ararat Valley which has the most unique microclimate. The Ararat Akhtamar Brandy 10 Years Old is packaged in a classic bottle with a noble label. This of course adorns the Ararat Akhtamar inscription, as well as the symbol of the Armenian mountain Ararat.