

Hvit vin

- Pouilly Fumé
- Sancerre
- Bourgogne Blanc
- Pouilly Fuissé
- Chablis
- Chablis Vieilles Vignes
- Chablis Premier Cru
- Tysk Riesling
- Alsace Pinot Gris
- Alsace Verdande Tardive
- Alsace Riesling
- Alsace Gewürztraminer
- Østerrike Grüner Vertliner
- Soave Classico
- Riaux Baixas Albariño
- New Zealand Sauvignon Blanc
- Australsk Chardonnay

Rød vin

- Barbaresco
- Barolo
- Barbera d'Alba
- Amarone
- Valpolicella
- Chianti Classico
- Rosso de Montalcino
- Brunello di Montalcino
- Bourgogne Rouge
- Fleurie
- Beaujolais
- St. Emilion
- Medoc
- Crozes-Hermitage
- Châteauneuf-du-Pape
- Navarra Crianza
- Rioja Reserva
- California Cabernet Sauvignon
- Château Musar

Dessert vin

- Trockenbeerenauslese
- Recioto della Valpolicella
- Vin Santo
- Tokaj 5 puttonyos
- Sauternes
- Port vin
- Sherry Manzanila
- Moscato d'Asti
- Østerisk beerenauslese
- Tysk Eiswein
- Tawny port
- Ruby port

Musserende vin

- Champagne brut
- Prosecco

HVITE VINER

Pouilly – Fumé

<i>Land og region</i>	Frankrike – Loire Valley – Pouilly Fumé
<i>Drue</i>	Sauvignon Blanc 100% - en av de beste eksempler av vin laget av SB
<i>Mat</i>	Røykt laks, piggvar med hollandaise saus, lyst kjøtt – kylling, kalv, med kremet saus.
* Vinen er tørr og høy i syre, med hint av grønne epler og våte steiner – som tydelig viser mineralitet	
* Navnet 'Fumé' kommer fra den hvite morgentåken som dekker området. Når solen stiger, brenner den av tåket, og det ser ut som røyk.	

Sancerre

<i>Land og region</i>	Frankrike – Loire Valley
<i>Drue</i>	Sauvignon Blanc
<i>Mat</i>	Passer til geit ost, østers, salater, sitrusbasert sauser. Grillet kylling, ørret, laks og svinekoteletter.
* Primær smaker er stikkelsbær, grapefrukt, honning melon, gress og flint. Høy syre, off dry.	
* Dyrket i jordsmonnet med kalksteiner og halvkontinentalt klima som gir strukturerte og rike viner med modne aromaer.	

Bourgogne Blanc

<i>Land og region</i>	Frankrike – Burgundy – Appellasjonen Bourgogne
<i>Drue</i>	Chardonnay 100% - druene for denne vinen kan komme fra hele området av Burgund
<i>Mat</i>	Passer til skalldyr som rekker, fisk, lyst kjøtt som kylling stekt i smør og kalv filet med smør saus, hummer og fisk.
* Vinene er saftige og friske, frisk syrlighet. Smak av sitrus frukt, lime og mineraler. Aromaer av fersken, pære og lime.	

Pouilly Fuissé

<i>Land og region</i>	Frankrike – Bourgogne – Pouilly Fuissé fra Mâconnais
<i>Drue</i>	Chardonnay
<i>Mat</i>	Passer til konge reker, hummer, kreps, foie Grass, kalvekjøtt, fløtesaus, oster av geit melk.
* Mineralsk, mandel, hasselnøtt, sitrustoner, ananas, fersken, akasie og honning	
* Delikat fyldig vin.	

Chablis

<i>Land og region</i>	Frankrike – Burgundy – Chablis
<i>Drue</i>	Chardonnay
<i>Mat</i>	Passer til lys kjøtt, fisk, ørret, kveite, torsk, muslinger og kamskjell. Perfekt vin for østers.
* Chablis er rik i kalkstein jord. * Vanligvis ikke eiket vin på basis nivå.	
* Primær smaker er quince, stjernefrukt, lime peel, hvite blomster, kritt, steiner, mineralsk.	
* Veldig tørr, lett body, medium til høy syre. Lang sitruspreget avslutning.	

Chablis vieilles vignes

<i>Land og region</i>	Frankrike – Burgundy – Chablis
<i>Drue</i>	Chardonnay
<i>Mat</i>	Passer til fisk, skalldyr og kalv.
* Chablis Vieilles vignes kommer fra gamle vinstokker.	
* Vinene er mer konsentrerte pga konsentrert druer som viser med mer smak. Aromaene her er av grønne epler, sitrus, honning og ristede mandler. Her er syre også middels til høy med bra balanse med de mineralske elementer fra jordsmonnet.	

Chablis premier Cru	
<i>Land og region</i>	Frankrike – Burgundy – Chablis
<i>Drue</i>	Chardonnay
<i>Mat</i>	Passer til hummer med rikt tilbehør (smørpreget sauser).
<p>* Chablis viner er alltid tørre. Sammen med kjølige klima og kalk holdig jordsmonnet gir vinene karakteristisk syre og mineralitet i vinene. Med dette er Chablis viner perfekt til sjømat.</p> <p>* Chablis Premier Cru kommer fra vinmarker med god sol eksponering.</p> <p>* Vinene har konsentrert frukt – mye citrus, moden citrus. Vinen har mer body, er vel balansert og har høy syre. Passer til fisk, lyst kjøtt og best til skalldyr. Pga høy mineralitet noe salt preg kan være i ettersmaken.</p>	
Tysk Riesling – Kabinett	
<i>Land og region</i>	Tyskland – Mosel
<i>Drue</i>	Riesling
<i>Mat</i>	Passer til fisk, skalldyr, ost, lyst fugl kjøtt. Andebryst, kylling bryst, gravlaks, mozarella salat med balsamico.
<p>* Beste viner i Mosel kommer fra sydvendte vinmarker med mest sol eksponering.</p> <p>* Vinen er tørr og syrlig. Lette og med florale aromaer.</p> <p>* I jordsmonnet finnes steiner som reflekterer solen og druene få mer sol. Mosel har kjøligere klima og det gir syrlige viner.</p> <p>* Vinen kan være søtlig med balansert fresk syre. Lav alkohol. I dårlige årganger sukker kan være tilsatt.</p>	
Alsace Pinot Gris	
<i>Land og region</i>	Frankrike – Alsace
<i>Drue</i>	Pinot gris
<i>Mat</i>	Passer til ost, tapas tallerkener, grillet svin med mango salat, små vilt.
<p>* Vinen er tørr til halv tørr, fet konsistens. Viser moden tropisk frukt, hint av ingefær og honning.</p> <p>* Vinen har intense aromaer av bitre toner av bananer og nøtter. De er fyldige viner med perfekt struktur for kjøtt.</p>	
Alsace Verdande Tardive	
<i>Land og region</i>	Frankrike – Alsace
<i>Drue</i>	En av 4 noble drue sorter. Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer, Muscat.
<i>Mat</i>	Passer til aperitiff, ost og dessert. Oste tallerken med kompott og frukt.
<p>* V.T. betyr sent innhøstning. Druene er høstet etter vanlig innhøstingstid, de kan være delvis overmodne som gir høyere sukker i druene og høyere alkohol nivå. Vinene ofte har mer struktur. Og rest sukker.</p> <p>* Vinene er kraftigere og balansert med middels syre.</p> <p>* Aromaer av candidiset frukt og tørket frukt vises fram.</p>	
Alsace Riesling	
<i>Land og region</i>	Frankrike – Alsace
<i>Drue</i>	Riesling
<i>Mat</i>	Passer til krydder preget retter, and, svinekjøtt, bacon, kylling, nektariner,
<p>* Ev av de 4 noble drue sorter i Alsace.</p> <p>* Tørr vin, høy syre. Typiske smaker: aprikos, nektarin, fersken, eple, pære, ananas, lime</p> <p>* Mye bedre vin etter noen år lagring.</p>	
Alsace Gewürztraminer	
<i>Land og region</i>	Frankrike – Alsace
<i>Drue</i>	Gewürztraminer
<i>Mat</i>	Passer til Arabisk og Indisk mat.
<p>* En av 4 noble sortene i Alsace.</p> <p>* Kan være tørr, halv tørr. Naturlig lav syre.</p> <p>* Er rik floral vin, tørr, kremet smaker av Lyche/litchi, honning melon, roser.</p>	

Østerrike Grüner Vertliner	
<i>Land og region</i>	Østerrike – Niederösterreich –
<i>Drue</i>	Grüner Vertliner
<i>Mat</i>	Passer til rekker, salater og kylling fyllet, krabbe, hummer, stekt fisk med fete sauser. Svin og ribbe.
<p>* Vinene er tørre, med god holdbarhet og fløtt syre. Ofte også med peper preg/duft. Andre aromaer kan være grønne epler, melon, sitrus, honning melon.</p> <p>* Aromaer av mineraler, sitrus, gule frukter og krydder.</p>	
Soave Classico	
<i>Land og region</i>	Italia – Veneto – Soave
<i>Drue</i>	Garganega (vinblanding opptil 30% med Chardonnay, Pinot Bianco og Trebbiano)
<i>Mat</i>	Passer til Italiensk sjømat. Muslinger, ghnocchi, blekksprut, kamskjell og risotto.
<p>* Classico betyr at vinen kommer fra det klassiske området, som først var bestemt.</p> <p>* Vinen har mineralsk aroma med hint av grønne epler og tropisk frukt. Smak – grønne bær, citrus og stikkelsbær.</p> <p>* Tørr til halv tørr vin, middels syre. Typisk duft av blomster og mandler.</p> <p>* Smaker av honning melon, fersken og appelsin zest, saltpreg.</p>	
Rias Baixas Albariño	
<i>Land og region</i>	Spania – Galicia – Rias Baixas – best region for Albariño
<i>Drue</i>	Albariño
<i>Mat</i>	Passer til lyst kjøtt, fisk, sjømat, ceviche, sjømat risotto, fisk tacos, kamskjell. Myke oster og semi-hard manchego, gouda, feta.
<p>* Rias betyr fjord. Rias Baixas – nederste fjordene.</p> <p>* Vinen er friske med aromaer av blomster og fersken. Fyldige viner. Saltpreg i ettersmaken.</p> <p>* Tørr vin, høy syre.</p>	
New Zealand Sauvignon Blanc	
<i>Land og region</i>	New Zealand – beste eksempler fra North Island – Marlborough
<i>Drue</i>	Sauvignon Blanc
<i>Mat</i>	Passer til røkt laks, gravlaks, asiatisk matretter, rekker med majones, kremet salater, sushi.
<p>* Vinene har tropisk frukt, lime, grapefrukt, urter aromaer.</p> <p>* Vinen er fyldig med rike aromaer av nektariner og melon.</p> <p>* Sauvignon Blanc er svært forskjellig i stil når den kommer fra The North eller The South Island.</p>	
Australsk Chardonnay	
<i>Land og region</i>	Australia, Sør-Australia
<i>Drue</i>	Chardonnay
<i>Mat</i>	Passer til krab-cakes, svin med eple saus
<p>* Rike viner med god balanse, konsentrasjon av frukt og varer lenge i smaken. Aromaer av moden frukt, tropisk frukt, smøraktig preg, pære, ananas, hvite blomster, multer.</p>	

RØDE VINER

Barbaresco

<i>Land og region</i>	Italia – Piemonte – Barbaresco
<i>Drue</i>	Nebbiolo
<i>Mat</i>	Passer til rike kjøttretter som brisende korte ribber, oksesteik, lam, kalvekoteletter, vilt som and, kanin og villsvin.
* Smaker av rød frukt. Aroma av jordbær (modne), bringebær, kirsebær, cotton candy, roser, anis. Medium i tanniner.	
* Må være lagret 26 måneder og min 9 måneder i eik.	
* Er kraftig, høy i syre og tanniner. Lettere variant av Barolo	

Barolo

<i>Land og region</i>	Italia – Piemonte
<i>Drue</i>	Nebbiolo
<i>Mat</i>	Passer til trøffel risotto, handlaget pasta, kraftige mat retter.
* Barolo er veldig kraft og stor vin, best etter minimum av 7 år lagring.	
* Veldig tørr vin, full body, høy tanniner, høy syre.	
* Primær smaker: bringebær, kirsebær, roser, tar, lakris, hvit pepper, lar, sjokolade.	

Barbera d' Alba

<i>Land og region</i>	Italia – Piemonte – Alba
<i>Drue</i>	Barbera (min 90%)
<i>Mat</i>	Pga høy syre passer med mat med mye fett. Kjøttretter med sopp, urter, glaserte grønnsaker. Pasta, italienske lokale retter.
* Aromaer av rød og svart frukt (bringebær, lingonbær, bjørnebær), kaffe, lett røyk, fresk anis, lette/myke tanniner og krydderpreget finish.	
* Hvis eiket vinen blir fyldigere med rikere smaker.	
* Hverdagsvin er enkelt, ikke eiket med rød frukt.	
* Middels kraftig vin med god syre, fruktighet og lete til middels tanniner.	

Amarone

<i>Land og region</i>	Italia – Veneto
<i>Drue</i>	Rodinella, Corvina, Molinara
<i>Mat</i>	Passer til risotto, oksekjøtt stekt i amarone, harde oster – Wagu biff, villsvin, reinsdyr og elg.
* Tidlig plukket druer og tørket for å konsentrere sukker og smaker.	
* Tørre viner, full body med høy alkohol, medium til høy tanniner.	
* Veldig intense konserterte røde bær og krydder. Eik preg i duft og smak.	
* Vinene er laget på tørkede druer (appassimento). Druene tørkes på loft. Vinen gjæres helt ut og blir derfor en tørr og stor vin med fylde, høy alkohol og bitterhet.	

Valpolicella

<i>Land og region</i>	Italia – Veneto
<i>Drue</i>	Corvina, Molinara, Rodinella
<i>Mat</i>	Passer til burger, grillet kylling, grillet svin, pizza, grillet grønnsaker.
* Primær smaker av syltige kirsebær, kanel, sjokolade, grønn paprika og mandel.	
* Tørr, medium body, lav tanniner, høy syre.	

Chianti Classico (classico – historisk region av Chianti)

<i>Land og region</i>	Italia – Toscana – Chianti
<i>Drue</i>	Sangiovese
<i>Mat</i>	Passer til pizza, grillet kjøtt, harde oster og pølser.
* Smaker av rød frukt, tørkede urter, balsamico eddik, lett røyk, lett tobacco. Høy syre og tanniner.	

Rosso de Montalcino	
<i>Land og region</i>	Italia – Toscana
<i>Drue</i>	Sangiovese (lokalt navn er Grosso)
<i>Mat</i>	Passer til matretter som har kokt tomat saus, pølser, biff og grillet kylling.
<ul style="list-style-type: none"> * Lettere stil av vin. 6 måneder i eik * Fun fact: denne vinen er laget for salg, mens produsenten venter at Brunello skal være klar for salg. * Har mørke kirsebær, villbær, hint av urter og vanilla. 	
Brunello di Montalcino	
<i>Land og region</i>	Italia – Toscana
<i>Drue</i>	Sangiovese
<i>Mat</i>	Passer med rødt kjøtt, lam, tomat baserte retter.
<ul style="list-style-type: none"> * Primær smaker: kirsebær, plommer, lær, tørket urter, lakris, tørket tranebær. * Veldig tørr vin, medium til full body, høy tanniner, medium til høy syre. * Passer med rike og fete retter, også god med rike i smak salami. * Vinen er spicy, med urter preget smaker og røde frukter som kirsebær. * Best å drikke etter 10 år. 	
Bourgogne Rouge	
<i>Land og region</i>	Frankrike – Burgundy
<i>Drue</i>	Pinot Noir – druer fra hele Burgund kan brukes for å lage vinen
<i>Mat</i>	Passer til lyst kjøtt, småvilt og svin. Geit ost, tuna fisk, kylling, lett kremet saus.
* Delikate aromaer av roser, kirsebær og skogbunn. Moden frukt i smak, røde bær, lett krydret.	
Fleurie	
<i>Land og region</i>	Frankrike – Burgundy-Beaujolais – Fleurie
<i>Drue</i>	Gamay 100%
<i>Mat</i>	Passer til: grillet biff og laks
<ul style="list-style-type: none"> * Vinene er lettere i still, florale, aromaer av blåbær og rød frukt. * Vingårdene er på rosa granite jordsmonnet også på sand. Dette absorbere og reflektere solvarmen. * Kontinental klima, mile avkjølinger fra Middelhavet. * Syre ryke viner med lavere tanniner. * Primære aromaer: granateple, bjørnebær, banna. * Laget med carbonic maceracion (gir mer farge og aroma av unge bær) 	
Beaujolais	
<i>Land og region</i>	Frankrike – Burgundy – Beaujolais
<i>Drue</i>	Gamay
<i>Mat</i>	Passer med lette retter, salater, ikke krydret tapas, oster, kylling og kalkun.
<ul style="list-style-type: none"> * Primær smaker er granateple, violeter, banan, bjørnebær og bringebær * Tørr, lett til medium body, lav i tanniner, medium til høy syre. 	
St. Emilion	
<i>Land og region</i>	Frankrike – Bordeaux – St. Emilion
<i>Drue</i>	Merlot (gir blottere og rundere vin) – med tillatelse for små % av Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc
<i>Mat</i>	Passer til storfekjøtt, stekt/grillet. Vilt, kylling, kalkunkjøtt og svinekjøtt. Lammeskuldre stekt med rosmarin eller timian, riketomat baserte retter.
<ul style="list-style-type: none"> * Modne ikke kraftigere tanniner, rød frukt aromaer og smaker. * Smaker av bjørnebær, plommer, lakris, sjokolade og svarte kirsebær – fra Merlot. Fra CF gir blomster, struktur og tanniner. * Vinene kan også ha lett tobakk, trøffel og kirsebær. 	

Medoc	
<i>Land og region</i>	Frankrike – Bordeaux – Medoc
<i>Drue</i>	Hoved drue Cabernet Sauvignon – med tillatelsen for bruk av Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot.
<i>Mat</i>	Passer til: tunger, spicy retter, fet steik av lam. Stekt storfekjøtt, kalvekjøtt. Biff paier. Okse. Gryteretter kokt i rødvin.
<ul style="list-style-type: none"> * Medoc har perfekt jordsmonn for CS. * Vinene har mye garvestoffer, tanninrike, Gode viner for lagring. * Aromaer og smaker av solbær, bjørnebær, mørke kirsebær, vanilje, svart kirsebær, kaffebønner, krydder og lakris. 	
Crozes – Hermitage	
<i>Land og region</i>	Frankrike – Rhône Valley – Nord Rhône – Crozes Hermitage
<i>Drue</i>	Syrah (Marsanne, Rousanne)
<i>Mat</i>	Passer til grillet mat, kraftigere matretter, krydder som lavander, fennikel, timian. Lam, sau, storfe og burgers.
<ul style="list-style-type: none"> * Parfymerte viner med filetter og friske bær med skarp syre og tanniner. * Lukt: modne mørke bær, krydder, peper og urter. 	
Châteauneuf – du – Pape	
<i>Land og region</i>	Frankrike – Rhône Valley – Sør-Rhône – Châteauneuf du Pape
<i>Drue</i>	Hovedsakelig Grenache med 13 andre tillate druer
<i>Mat</i>	Passer til grillet spicy, grønnsaker inspirerte matretter med kylling, lam med paprika, røylt mat.
<ul style="list-style-type: none"> * Bringebær og plommer i smak, med lagring også lær, urter. * Tørre viner med god syre, bløte tanniner, rik fyldig vin. * Jordsmonnet er med småsteiner – golets. Veldig tørt klima – middelhavns (vanning er ikke tillatt) 	
Navarra Crianza	
<i>Land og region</i>	Spania – Rioja
<i>Drue</i>	Tempranillo basert vin i blend med Cabernet Sauvignon og Garnacha
<i>Mat</i>	Passer til
<ul style="list-style-type: none"> * Toast eik aromaer fra lang lagring. Crianza viner er lagret for 12 måneder i eik (sammen 3 år før salg) * Medium body. Aromaer av modne svarte/mørke bær, vanilla krydder. 	
Rioja Reserva (vin lagret i 3år med 1 år på eik)	
<i>Land og region</i>	Spania – Rioja
<i>Drue</i>	Tempranillo (små % av Garnacha)
<i>Mat</i>	Passer til Spansk tapas, lam og svin med tilbehør av rød paprika, safran og hvitløk. Pølser som chorizo, chili con carne, paella, manchego ost.
<ul style="list-style-type: none"> * Kraftige, kjøttfulle tanninrike viner. * Lagret på amerikansk eik som gir vanilje preg. * Smak og aroma av røde og svarte frukt bær. * Reserva er laget av de beste druene ven innhøstningen. Og kun i de best årgangene. 	
California Cabernet Sauvignon	
<i>Land og region</i>	USA – California (Napa Valley)
<i>Drue</i>	Cabernet Sauvignon
<i>Mat</i>	Passer til:
<ul style="list-style-type: none"> * Intense smak av solbær, bjørnebær, plomme, hint av sjokolade. * Aroma av bjørnebær, krydder med hint av kakao og * Elegant syre, vel integrerte tanniner; eikepreget vin 	

Château Musar

Land og region Lebanon – Bekka valley

Druer Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Carignan

Mat Passer til lam, okse, kraftigere kjøttretter med tilbehør som syltetøy eller kokte røde frukter.

* Vinen er elegant med krydderdominerende, lakris, kanel, varmt syltetøy av røde bær/frukt, bringebær, blåbær.

* Høye tanniner men elegante og vel integrerte.

* Druene er lagret separat i eik og blandet sammen etter noen år.

* Sammenlignet viner med røde Bordeaux fra left bank baserte på CS.

* Vinen har stor potensiell for lagring.

DESSERT VIN

Trockenbeerenauslese

<i>Land og region</i>	Tyskland /Østerrike
<i>Drue</i>	Riesling (beste viner)
<i>Mat</i>	Passer til: vanskelig å kombinere med mat, stor vin. Anbefalt istedenfor dessert. Kan brukes med saltet karamell dessert og frukt terter.

* Laget av tørkede bær. Druene tørker på plantene før innhøstning. Druene er påvirket av Botrytis.

* Veldig søt vin, intense farge, nougat og honning, modne steinfrukter, aprikos og nektariner.

Recioto della Valpolicella

<i>Land og region</i>	Italia – Valpolicella
<i>Drue</i>	Corvina, Molinara, Rodinella
<i>Mat</i>	Passer til Panetone – brød formet kake med tørket frukter som ananas, sitron, rosiner, vanilje smak.

* Bruker passito metoden, druene er tørket og sukker konsentrert.

* Gjæringen er stoppet før alt av sukker er fermentert – det stoppes ved ønsket balanse mellom alcohol og sødme. Lagres på fat i minst 2 år.

* Aromaer av modne røde bær, tørkede blomster.

Vin Santo

<i>Land og region</i>	Italia
<i>Drue</i>	Malvasia og Trebbiano
<i>Mat</i>	Passer med Italiensk biscotti, blåmuggost (Gorgonzola), nøtter brasserte terter.

* Ferskhøstede druer er tørket på mater i et varmt og godt ventilert området/rom. Drue sukkeret er mer konsentrert.

* Etter appisamento gjæres vinen på små trefat og lages på de samme fat i min 3 år.

* Veldig søtt, full body, høy sure, ingen tanniner.

* Smaker av parfyme, tørket fig, rosiner, mandel, tøffe.

Tokaj 5 puttonyos

<i>Land og region</i>	Ungarn, tokaj
<i>Drue</i>	Fuirmint, Hárslevelü, Muskotály (Muscat Blanc)
<i>Mat</i>	Passer med foie gras, blå ost og crème caramel.

* 120g/L – heter kun Aszú

* Vin fra Botrytis druer. Blend av druer påvirket av Botrytis druer og vanlig drue juice. Min 18 måneder i eik.

* God balanserte viner mellom sukker og syre, og intense smak av tørkede aprikoser, mandariner og honning, marsipan.

* Vinen har medium body, høy syre og er veldig søt.

Sauternes

<i>Land og region</i>	Frankrike – Bordeaux – Sauternes
<i>Drue</i>	Sémillon, Sauvignon Blanc og Muscadelle – blend av disse
<i>Mat</i>	Passer med myke oster – Roquefort ost. Kylling, svin. Frukt baserte terter, grillet ananas, cream brulee, pannacotta.

* Druene er angrepet av noble rot – Botrytis.

* Smaker av marmelade, honning, ingefær og krydder, sitron søtt, aprikos,

* Vinene er veldig søt, har full body, medium til høy syre.

Port vin	
<i>Land og region</i>	Portugal Douro Dalen
<i>Drue</i>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
<i>Mat</i>	Passer med rik smaksatte oster (blå ost), sjokolade og karamelpreget dessert, saltede og røykt nøtter, røykt søtlig kjøtt.
<p>* Druene er samlet og gjæret sammen i åpne tanker der druene blir stampet daglig når vinen begynner å gjære. På et tidspunkt vinen er blandet med ren druesprit som stopper gjæringen og forsterke vinen.</p> <p>* Smaker: bringebær, bjørnebær, karamell, kanel, sjokolade.</p>	
Sherry Manzanila	
<i>Land og region</i>	Spania – Jerez
<i>Drue</i>	Palomino, Pedro Ximenez, Moscatel
<i>Mat</i>	Passer med oliven, Marcona mandler og spekemat. Røkt, stekt eller grillet fisk og grønnsaker.
<p>* Er delikat still, lyst i fargen. Få streif av salt fra havet.</p> <p>* Sherry er forsterket hvit vin laget ved utvidet oksidativ lagring. – Solera system</p> <p>* Jordsmonnet er kalk-albariza.</p> <p>* Palomino gjæres til en tørr hvitvin og ligger videre på bunnfallet.</p>	
Moscato d’Asti	
<i>Land og region</i>	Italia – Piemonte – Asti
<i>Drue</i>	Moscato Bianco /Muscat Blanc á Petits Grains
<i>Mat</i>	Passer som aperitiff, sitrus preget desserter. Kylling, indrefilet av svin, krabbe, hummer, middels til faste oster, grønnsaker, vegetar retter.
<p>* Frisk, perlende/musserende vin med lav alkohol og mye restsødme. Gjæringen stoppes ved nedkjøling og filtrering når ønsket alkohol og sukkernivå er nådd.</p> <p>* Smaker og aromaer av sitrus, mandarin, pære, appelsin blomst, honning blomst.</p> <p>* Typisk for lav alkohol, serveres avkjølt.</p>	
Østerisk beereauslese	
<i>Land og region</i>	Østerrike
<i>Drue</i>	Riesling
<i>Mat</i>	
<p>* Vin fra noble rot druer. Hånd høstet en for en.</p> <p>* Rike viner, veldig søtt.</p>	
Tysk Eiswein	
<i>Land og region</i>	Tyskland
<i>Drue</i>	Hovedsakelig Riesling
<i>Mat</i>	Passer med: ostekake, vanilla kake, iskrem og frukt pannacotta, hvit sjokolade.
<p>* primær smaker av ananas, sitrus, aprikos, litchi og honning toner.</p> <p>* Veldig søt, medium til full body, medium til høy syre.</p> <p>* Druene er frosne på plantene. Druene er presset når de er fortsatt frosne så det er kun sukker som kommer ut – derfor det er fermentert i vin.</p>	
Tawny Port	
<i>Land og region</i>	Portugal – Douro Dalen
<i>Drue</i>	Touriga Nacional, Touriga franca, Tinta Roriz
<i>Mat</i>	Passer med: nøtter preget dessert, biscotti, mandel kake, eple pai, cream brulee, lagret oster – Manchego
<p>* Smaker av nøtter, karamell og smør toffee, røykt vanilla, blåbær, modne kirsebær, tørket appelsin.</p> <p>* Også oksidert aromaer og eik preget</p>	

Ruby port

Land og region Portugal – Douro Dalen

Drue Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Mat Passer med syrlig kirsebær pie, sjokolade trøffels, blå ost

* Smaker av modne røde og svarte bær, plommer, datler

* Søtt vin med litt tanniner.

Musserende vin

Champagne Brut

Land og region Frankrike – Champagne

Drue Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Mat Passer med: skalldyr, syltede grønnsaker, sprø stekt forretter.

* Brut har under 12 g sukker per liter. Fra kjølige klima – høy syre.

* Laget ved «traditonal method»

* Aromaer av sitrus, fersken, mandel, hvit krisebær, toast.

* Smaker: toast, brioche, kjeks.

Prosecco

Land og region Italia – Veneto

Drue Glera – Tidligere kalt prosecco

Mat Passer med spekemat, frukt drivende foretter (proscuto melon) asiatisk mat

* Produsert ved tank metoden

* Smaker av grønt eple, honningmelon, pære, fersk krem.

* sterk blomster aromaer, tropiske blomster, banana krem, nøtter, vanilla.

* Bobblene holder ikke lenge.