

# The WINE LIST



---

## SPARKLING WINE

**Btl. / Gl.**

### SPUMANTE BRUT, VALLEBELBO, ITALY

**295 / 65**

Duften er indbydende og frugtmættet. En appellerende, sprød, frisk og sommerlig aperitif.  
(*Chardonnay, Pinot Noir*)

---

## CHAMPAGNE

**Btl.**

### BRUT "CARTE BLANCHE", BERNARD REMY, FRANCE

**445**

Champagnen har en behagelig skum. Markant duft af Pinot Noir og fine smagsnoter af nektarin og æble.  
(*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*)

---

## WHITE WINE

**Btl. / Gl.**

### ASTRUC "ETOILE BLANC", SOUTH FRANCE

**245 / 60**

Vinen er blød og rund med en duft og smag af citrus, melon og honning.  
(*Grenache Blanc, Ugni Blanc, Chasan, Vermentino*)

### CHARDONNAY & VIOGNIER "EMOTION 2", FRANCE

**295 / 75**

Fyldig og rund Chardonnay fra det sydlige Frankrig, med let fadpræg. Eksotisk frugt af melon og fersken.  
(*Chardonnay, Viognier*)

### SAUVIGNON BLANC, DASHWOOD, NEW ZEALAND

**345 / 85**

En saftig, aromatisk og frisk Sauvignon Blanc med fast udtryk af stikkelsbær, grape og passionsfrugt.  
(*Sauvignon Blanc*)

### RIESLING TROCKEN, FREIHERR VON GÖLER, GERMANY

**365**

Fast og saftig Riesling med smag af citrus og grape samt en forfriskende syre og mineralitet.

### SANCERRE, CEDRIC BARDIN, LOIRE, FRANCE

**445**

En skøn klassisk Sancerre. Rank og elegant med en let aroma af røg og stikkelsbær.  
(*Sauvignon Blanc*)

### CHABLIS "LE CLASSIQUE", PASCAL BOUCHARD, FRANCE

**495**

Vinen er klassisk sprød og frisk med noter af æble og pære. Lagret på stålfade.  
(*Chardonnay*)

## RED WINE

**Btl. / Gl.**

### ASTRUC "ETOILE ROUGE", FRANCE

**245 / 60**

En saftig, elegant, blød og frugtig rødvin med noter af hindbær og blåbær.

*(Grenache, Carignan, Cinsault, Merlot)*

### CABERNET & MERLOT "EMOTION 1", FRANCE

**295 / 75**

Cabernet Sauvignon bidrager med tannin, frugt-syre og friske mørke elementer, mens Merlot druer tilføjer fløjlsblød frugt med fine aromatiske toner i retning af mørke modne bær.

### BEAUJOLAIS VILLAGE, DOMAINE DU SABO, FRANCE

**345 / 85**

Fin duft af solbær, brombær og underliggende noter af peber og lakrids. En tæt og saftig sommerlig vin.

*(Gamay)*

### VALPOLICELLA CLASSICO, PAOLO COTTINI, ITALY

**365**

Frugtig Valpolicella, hvor friske kirsebær og solmodne solbær kendetegner vinen i smag og duft.

*(Corvina, Corvinone, Rondinella)*

### CHIANTI CLASSICO "TENUTA DI NOZZOLE", TOSCANA, ITALY

**445**

Kirsebær og friskhed præger denne skønne Chianti fra hjertelandet i Toscana.

*(Sangiovese)*

### GIGONDAS GRAND "MONTMIRAIL", LAURENT BRUSSET, SOUTH RHÔNE, FRANCE

**495**

Provencalske krydderier og blød, fyldig frugt af brombær samt mørk chokolade og vanille.

*(Grenache, Mourvèdre, Syrah og Cinsault)*

---

## ROSÉ WINE

**Btl. / Gl.**

### ROSE, BARON CHARCOT, FRANCE

**245 / 60**

Let, elegant og ukompliceret rosé med diskret duft og smag af hindbær.

*(Grenache, Carignan, Syrah)*

### TAVEL "LE CLASSIQUE", DOMAINE LA ROCALIÈRE, RHÔNE, FRANCE

**325**

En skøn og krydret rosé med en frisk, fyldig, elegant duft og smag af røde bær.

*(Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah)*

Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

*Price's diner*

Toftøbæksvej 1 · 2800 Kgs. Lyngby  
info.lyngbydiner@brdr-price.dk · www.brdr-price.dk