

# Ruts Viner

## SISTA CHANSEN...

Ett blandat urval av viner där det endast finns enstaka flaskor kvar, till ett reducerat pris, först till kvarn!



---

Villa Mathilda, Solaris 2013, Kullahalvön - 500 ml	345 kr (ord. 395 kr)
Ossian Quintaluna, Verdejo, Rueda, Spanien – Magnum	590 kr (ord. 690 kr)
Crasto Syrah, 2013, Douro, Portugal	440 kr (ord. 490 kr)
Clos des Mouches, 2009, Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrike	895 kr (ord. 1 095 kr)
Hess Select, Cabernet Sauvignon, North Coast, Kalifornien, USA	345 kr (ord. 375 kr)
Sequilo Red, Rhone-blend, 2009, Swartland, Sydafrika	390 kr (ord. 490 kr)

## MOUSSERANDE VINER

Dessa viner passar inte enbart som fördrink, utan kan med fördel drickas både till förrätt och varmrätt. De passar speciellt bra till äggrätter, skaldjur och primörer, men går även bra till lättare rätter med fisk, fågel eller vegetariskt.



---

Vega Medien, Cava, Spanien	85 kr // 385 kr
Nicolas Feuillatte, Brut Reserve, Champagne, Frankrike	100 kr // 545 kr
Alex Bonnet, Champagne, Frankrike – Halvbutelj	365 kr
Collard-Picard Cuvée Prestige, Champagne, Frankrike	795 kr
Dellamotte BdB, 1999 Vintage, Champagne, Frankrike	980 kr
Jacquesson, 1997 Vintage, Champagne, Frankrike	1 280 kr
André Clouet, Brut, Champagne, Frankrike – Magnum	1 480 kr
Bollinger Special Cuvée, Champagne, Frankrike – Jeroboam	3 900 kr

## SÖTA VINER & SHERRY

Till söta efterrätter måste även vinet vara sött. Söta viner passar även bra till gås- och anklaver samt salta ostar såsom grönmögelost.



---

Clos de Nouys, Vouvray, Loire, Frankrike	490 kr
Tokaji 5 puttonos, Ungern – Halvbutelj	490 kr
Calvet, Sauternes, Bordeaux, Frankrike – Halvbutelj	88 kr // 395 kr
Ch Suduiraut, 2002, Sauternes, Bordeaux, Frankrike	875 kr
Degani, Recioto, Valpolicella, Italien	790 kr
Domini Veneti, Recioto, Valpolicella, Italien - Halvbutelj	115 kr // 590 kr
Taylors, LBV Ruby Portvin, Douro, Portugal	980 kr
Grahamns LBV 2009, Portugal	590 kr
Rivesaltes, Languedoc	590 kr
Sherry, Alma Olorosso, Pata Gallina	490 kr

## LÄTTA, FRISKA VITA VINER

Dessa viner är lätta, med en hög och frisk syra som passar bra till skaldjur, lätta fiskrätter som gärna får vara salta eller rökta samt mjuka och krämiga ostar. De passar även bra som fördrink.



---

Arilds Vingård, Kullahalvön, Sverige, 2014	395 kr
Kullahalvöns Vingård, Kullahalvön, Sverige	395 kr
Villa Mathilda, Kullahalvön, Sverige - 500 ml	395 kr
Södåkra Vingård, Solaris, Kullahalvön, Sverige - 500 ml	395 kr
Vaucoupin, Chablis 1:er Cru	545 kr
Blason de Bourgogne, Chablis, 2014	490 kr

## FRUKTIGA, AROMATISKA VITA VINER

Vinerna i denna kategori matchar grillade fiskrätter med smör- eller gräddsåser. Primörer som sparris samt sallader fungerar också utmärkt. Även dessa viner klarar salta eller rökta maträtter.



---

Hugel, Riesling, Alsace, Frankrike	490 kr
Helfrich Gewurz, Grand Cru, 2008	490 kr
Leira, Albarino, 2014, Rias Baixas, Spanien	95 // 395 kr
Ossian Quintaluna, Verdejo, Rueda, Spanien	395 kr
Ossian Quintaluna, Verdejo, Rueda, Spanien – Magnum	690 kr
Ossian, Verdejo, 2013, Rueda, Spanien	590 kr
Belondrade y Lurton, Verdejo, Rueda, Spanien	590 kr
Anthilia Donna Fugata, 2015, Sicilien, Italien	95 // 395 kr
Pedaler Blanco Albarino, Rias Baixas 2016	445 kr
Joseph Phelps, Sauvignon Blanc, 2015, Kalifornien, USA	595 kr
Quinta Apolonia, Verdejo, Rueda, Spanien	95 // 395 kr

## FYLLIGA, RIKLIGA VITA VINER

Många av dessa vita viner klarar av att drickas till kött av gris, kalv och fågel. Grillad fisk av matigare typ fungerar också utmärkt. De är även de bästa vitvinerna till hårdostar.



---

Puligny-Montrachet, 1:er Cru, 2013, Bourgogne– Halvbutelj	490 kr
446, Noble Vines, Chardonnay, Monterey, Kalifornien, USA	95 // 395 kr
Condrieu, 2014, Norra Rhone, Frankrike	590 kr
Paul Blanck, Gewurstraminer, Alsace, Frankrike	495 kr
Hunter's, Chardonnay, NZ	490 kr

## ROSÉVINER

Traditionellt har roséviner mest använts som fördrink, men de fungerar även bra till mat. Till vegetariska rätter likväl som kraftigare fiskrätter är det ett bra val. Även lättare maträtter av fågel, fläskkött och kalv går bra.



---

Calvet, Rhone, Frankrike	395 kr
Miraval, Provence, Frankrike	490 kr
Miraval, Provence, Frankrike - Magnum	900 kr

## FRUKTIGA, LIVLIGA RÖDA VINER

Dessa rödviner är lite lättare och mjukare och passar därför till lättare rätter av fågel, gris, kalv eller vegetariskt. Även fiskrätter med lite kraftigare såser eller tillbehör fungerar bra. För maträtter som råbiff eller som är kryddstarka eller rökta är dessa de bästa rödvinerna.



---

Dolcetto d'Alba, 2011, Piemonte, Italien	490 kr
Hahn, Pinot Noir, 2014, Monterey, Kalifornien, USA	440 kr
Hamilton Russel, 2013, Pinot Noir, Sydafrika	550 kr
667, Noble Vines, Pinot Noir, 2013, Monterey, Kalifornien, USA	95 // 395 kr
Joseph Drouhin, Morgon	490 kr
Firesteed, 2013, Pinot Noir, Oregon, USA	135 // 490 kr

## MOGNA, MJUKA RÖDA VINER

Till dessa viner äter man gärna grillat eller stekt kött av gris, nöt eller lamm. Gillar man en blodig biff är dessa viner ett bra komplement. De fungerar även bra till charkuterier, lever och pasta. De är även de bästa rödvinerna till hårdostar.



---

Badia a Coltibuono, 2011, Chianti Classico, Toscana, Italien,	435 kr
Marco Felluga, 2006, Friuli, Italien - Halvbutelj	365 kr
Gamba, Le Quare, Ripasso, Valpolicella 2014	95 // 395 kr
Atypique, Dom. de la Cendrillou, 2016, Eco	395 kr
Perrin, 2013, Cotes du Rhone, Frankrike	495 kr
Sylvia Teste, Cab Sauv / Merlot, 2011	490 kr
Santenay Rouge, Bourgogne	495 kr
Bad Boy, 2009, Bordeaux, Frankrike	590 kr
Ch Bel-Air, 2005, Pomerol, Bordeaux, Frankrike - Halvbutelj	690 kr
Ch Latour a Pomerol, 1995, Pomerol, Bordeaux, Frankrike	1 400 kr
Ch Latour a Pomerol, 1998, Pomerol, Bordeaux, Frankrike	1 600 kr
Ch Canon 1:er Grands Crus Classées B, 2000, Bordeaux, Frankrike	1 800 kr
Paisajes IV, 1999, Rioja, Spanien	980 kr
Monte del Conde, Ribiera del Duero	95 // 395 kr
Napanook, Bordeaux-blend, 2012, Napa Valley, Kalifornien, USA	890 kr
Napanook, Bordeaux-blend, 2010, Napa Valley, Kalifornien, USA	890 kr
Napanook, Bordeaux-blend, 2008, Napa Valley, Kalifornien, USA	890 kr
Dominus, Cabernet Sauvignon, 2011, Napa Valley, Kalifornien, USA	1 650 kr
Noble Vines 337 Cab Sav, Lodi, Kalifornien, USA	395 kr

# FYLLIGA, KRAFTIGA RÖDA VINER

Dessa viner kräver lite kraftigare mat, baserad på nöt, vilt eller smakrikt lamm, gärna tillagad som en gryta eller långkok. Många av vinerna går även mycket bra till grillat kött.



---

Amarone, 2008, Tommasi, Valpolicella, Italien - Jeroboam	3 250 kr
Terre, Bordeaux-blend, 2008, San Leonardo, Trentino, Italien	490 kr
San Leonardo, Bordeaux-blend, 1999, Trentino, Italien	980 kr
San Leonardo, Bordeaux-blend, 2004, Trentino, Italien	980 kr
Ghiaie della Furba, Bordeaux-blend, 2005, Toscana, Italien	980 kr
Barolo Fontana Fredda Serralunga, 2011, Italien - 1000 ml	135 // 750 kr
Allegrini, La Grola, 2010	490 kr
La Spinetta, Vursu, 2005	1400 kr
Domaine Saint Gayan, 2012, Gigondas, Frankrike	135 // 490 kr
Nicolas Perrin, 2013, Cornas, Rhone, Frankrike	790 kr
Ch Coquillas, 1998, Pessac-Léognan, Grave, Bordeaux, Frankrike	950 kr
Ch Batailley Grand Cru Classe, 2002, Pauillac, Bordeaux, Frankrike	990 kr
Ch Batailley Grand Cru Classe, 1999, Pauillac, Bordeaux, Frankrike	1 100 kr
Ch Phelan Segur, 1997, St Estephe, Bordeaux, Frankrike	1 100 kr
Ch Calon-Segur Grand Cru Classe, 1996, Bordeaux, Frankrike	1 500 kr
Ch Gruaud-Larose Grand Cru Classe, 1996, Bordeaux, Frankrike	1 600 kr
Ch Margaux Grand Cru Classe, 2004, Margaux, Bordeaux, Frankrike	5 200 kr
Ch Mouton-Rothchild Grand Cru Classe, 2006, Bordeaux, Frankrike	7 600 kr
Pruno, Tempranillo, 2011, Finca Villacreces, Spanien	490 kr
Aalto, Tempranillo, 2014, Ribera del Duero, Spanien	690 kr
Torroja, Caragnan/Grenache, 2007 Priorat, Spanien	980 kr
Pico Quadro, Ribera del Duero, Spanien	490 kr
Crasto Superior, 2013, Douro, Portugal	490 kr
Quinta do Crasto, 2012, Douro, Portugal	790 kr
Tinta Roriz Crasto, 2010, Tempranillo, Douro, Portugal	890 kr
Touriga National Crasto, 2010, Douro, Portugal	890 kr
Vinha da Ponte Crasto, 2010, Douro, Portugal	1 600 kr
Chateau Musar, Cab Sauv/Carignan/Cinsault, 2005, Libanon	890 kr
MR de Compostella, Bordeaux-blend, 2007, Stellenboch, Sydafrika	980 kr
Ch Giscours, 2012, Margaux	1250 kr
Clio, Jumilla, 2008, Spanien	1650 kr