

# PANORAMA RESTAURANTEN

VINE | WINES



**MUNKEBJERG**  
HOTEL

FORKÆLELSE MED FORMAT SIDEN 1967

## MOUSSERENDE VINE | SPARKLING WINES

---

### CHAMPAGNE

---

#### **2004 Cuvée Charles Gardet, Brut**

En dyb fylde og en let elegant mousse kendetegner denne årgangschampagne, som Munkebjerg Hotel selv importerer.

**Glas/Glass 110,- | € 15,-**

**½ flaske/½ bottle 390,- | € 54,-**

**Flaske/Bottle 680,- | € 94,-**

#### **2009 Dom Pérignon, Moët & Chandon, Brut**

Opkaldt efter en af Champagnes store personligheder.

**Flaske/Bottle 2.395,- | € 333,-**

#### **Deutz Brut, Classic**

En lang tradition for godt håndværk er baggrunden for denne fremragende champagne, der med sin fyldige og sammensatte smag befinder sig i topklasse.

**Flaske/Bottle 930,- | € 129,-**

#### **Veuve Cliquot Ponsardin, Brut**

Den velkendte "Gule Enke".

**Flaske/Bottle 930,- | € 129,-**

#### **Deutz Rosé NV Champagne, Brut**

En klassisk roséchampagne med en sart rosa farve og en duft af moden drue, smukt fulgt op af en fornem, fyldig og på samme tid elegant smag.

**Flaske/Bottle 1.090,- | € 151,-**

### MOUSSERENDE VINE | SPARKLING WINES

---

#### **Crémant d'Alsace, Domaine Claude et Christophe Bléger**

Blød med en meget fin fylde.

Munkebjerg Hotel importerer selv vinen.

**Glas/Glass 70,- | € 10,-**

**Flaske/Bottle 395,- | € 55,-**

#### **Extra Brut Tradition Denois, Limoux**

Fyldig og sammensat mousserende vin på lige dele

Chardonnay og Pinot Noir.

**Flaske/Bottle 460,- | € 64,-**

## HVIDVINE | WHITE WINES

---

### HUSETS HVIDVINE | HOUSE WHITE WINES

---

#### 2018 Domaine de Bazin, Côtes de Gascogne

En frisk og indbydende hvidvin med en livlig og meget aromatisk duft og smag.

**Glas/Glass 80,- | € 11,-**  
**1/2 flaske/1/2 bottle 180,- | € 25,-**  
**Flaske/Bottle 315,- | € 44,-**

#### 2018 Keystone Chardonnay, California

Dejlig vin med noter af eksotisk frugt i både duft og smag.  
Fin balance mellem syre, friskhed og fylde.

**350,- | € 49,-**

### ALKOHOLFRI VINE NON-ALCOHOLIC WINES

---

#### Light Live Mousserende Hvidvin under 0,5 % alkohol

**295,- | € 41,-**

#### Natureo Hvid, AO, Miguel Torres, Spanien

**295,- | € 41,-**

#### Natureo Rød, AO, Miguel Torres, Spanien

**295,- | € 41,-**

### 1/2 FLASKE | 1/2 BOTTLE

---

#### BOURGOGNE

#### 2017 Bourgogne "Laforet" Cépage Chardonnay Joseph Drouhin

En hvid Bourgogne med en blød og imødekommende duft, fulgt op af en let og rund smag.

**290,- | € 40,-**

#### CHABLIS

#### 2017 Chablis, Reserve Vaudon Domaine Joseph Drouhin

Lys farve med grønlig refleks, frugtig duft, god harmoni med den friske smag.

**420,- | € 58,-**

#### ALSACE

#### 2015 | 2017 Riesling, Réserve, F. E. Trimbach

En ren, frisk og elegant vin med masser af frugt og finesse og en lang eftersmag.

**290,- | € 40,-**

#### 2015 Gewurztraminer F. E. Trimbach

Duften er meget rig og med krydrede undertoner. Smagen har fedme og vægt, og den delikate smag holder længe i munden.

**290,- | € 40,-**

## HVIDVINE | WHITE WINES

---

1/1 FLASKE | 1/1 BOTTLE

---

### BOURGOGNE

**2017 Bourgogne Chardonnay,  
Domaine Patrice Rion**

Et dejligt glas Chardonnay i den klassiske stil.

475,- | € 66,-

**2017 Domaine de Roally, Macon Viré-Clessé**

Fyldig og cremet Chardonnay med mineralske toner.

Fremstillet på sensthøstede druer.

495,- | € 69,-

**2017 Puligny Montrachet, Paul Pernot**

En stor og rig, kraftfuld og aromatisk vin  
med uforlignelig elegance.

975,- | € 135,-

### BORDEAUX

**2017 | 2018 Château Pierrail Bordeaux**

Frisk, indtagende vin med god fylde og eftersmag.

365,- | € 51,-

### CHABLIS

**2018 Chablis, Le Classique, Pascal Bouchard**

Ren, frisk vin i klassisk chablisstil.

495,- | € 69,-

**2016 Chablis, Montee de Tonnerre,**

**Premier cru, Louis Michel & Fils**

En sprød, tør, frisk og elegant Chablis med flot frugt og fylde.

610,- | € 85,-

### ALSACE

**2015 Pinot Blanc, Josmeyer, Wintzenheim, biodynamisk**

Rund, fyldig vin med god frugt og harmonisk krop.

425,- | € 59,-

**2017 Riesling, Réserve, F.E. Trimbach**

En ren, frisk og elegant vin med masser af  
frugt og finesse og en lang eftersmag.

510,- | € 71,-

**2015 | 2016 Gewurztraminer, F.E. Trimbach**

Duften er meget rig og med krydrede undertoner. Smagen har  
fedme og vægt, og den delikate smag holder længe i munden.

490,- | € 68,-

**2015 | 2016 Pinot Gris, Réserve, F.E. Trimbach**

Gylden, fyldig vin med strejf af æble og kanel  
samt sødlige undertoner.

510,- | € 71,-

### LOIRE

**2017 | 2018 Sancerre, Domaine Sautereau**

Dejlig Sancerre med en vidunderlig aromatisk og sammensat  
duft af Sauvignon Blanc-drue.

475,- | € 66,-

**2017 | 2018 Pouilly Fumé, Domaine Francis Blanchet**

Indtagende, ung, frugtig og sammensat duft. Fyldig,  
levende og tør smag i perfekt harmoni og balance.

460,- | € 64,-

**2009 Pouilly Fumé, "Baron de L" Château du Nozet**

Baron Patrick de Ladoucette udvælger hvert år kun det  
bedste til sin Baron de L, der anses for Pouillys førende vin.

1.100,- | € 153,-

## HVIDVINE | WHITE WINES

---

### AUSTRALIEN

**2017 Filius Chardonnay, Vasse Felix, Margaret River, W.A.**  
Kølig og elegant stil med duft og smag af æble, smør og abrikos.  
450,- | € 63,-

**2018 Chardonnay Soldiers Block**  
Smagen er meget imødekommende med noter af tropisk frugt.  
380,- | € 53,-

### NEW ZEALAND

**2018 Sauvignon Blanc, Saint Clair Winery, Marlborough**  
Flot duft af hyld og solbærblade kombineret med en lækker cremet og frisk smag.  
395,- | € 55,-

**2016 | 2017 Omaka Chardonnay, Saint Clair Winery, Marlborough**  
Duft af tropiske frugter sammensat med god mineralitet og fint, let fadpræg.  
470,- | € 65,-

### SYDAFRIKA

**2018 Chardonnay, Walker Bay Hamilton Russel**  
Denne stilfulde chardonnay kommer fra den sydligst beliggende vingård i Sydafrika.  
750,- | € 104,-

### CHILE

**2017 Chardonnay Tributo, Caliterra**  
Fed og cremet chardonnay fra de bjergrige og kølige egne i Chile.  
410,- | € 57,-

### ITALIEN

**2016 | 17 | 18 Roero Arneis, Giovanni Almondo, Piemonte**  
Spændende vin fra Piemonte med noter af hvid peber og mineraler.  
440,- | € 61,-

### FRANKEN

**2016 | 2018 Würzburger Stein Silvaner, Kabinett Trocken Juliuspital Weingut, biodynamisk**  
En fornem vin fra den verdensberømte Steinmark og en vin, der kombinerer druens intense aroma med Frankenvinens store, tørre fylde.  
480,- | € 67,-

### PFALZ

**2017 | 2018 Riesling Trocken, terrain-calcaire, Matthias Gaul**  
Dejlig frisk og sprød vin med et fint syreprik på tungen.  
410,- | € 57,-

**2016 | 17 | 18 Deidesheimer Paradiesgarten Riesling Trocken, Dr. von Bassermann-Jordan, økologisk og biodynamisk**  
Noter af tropiske frugter og æbler forenet med god mineralitet og frisk syre.  
450,- | € 63,-

### ØSTRIG

**2017 | 2018 Grüner Veltliner, Urban GV, Stagård, økologisk**  
Frisk og sprød vin med let cremet, aromatisk eftersmag  
440,- | € 61,-

## ROSÉVIN | ROSÉ WINE

---

**2017 Château Canadel, Bandol**  
Dejlig frisk rosévin med fin syre og frugt og god dybde.  
490,- | € 68,-

# MUNKEBJERGS VINAPP

PÅ MUNKEBJERG HOTEL SÆTTER  
VI NY STANDARD FOR VINKORT

Vi er meget stolte af at kunne tilbyde vores nye og altid opdaterede vinkort. Med direkte import af udsøgte vine fra dedikerede små og store vinhuse tilpasses vinkortet løbende til at vise det altid aktuelle udbud.

Vinkortet præsenterer den enkelte vin med en kort tekst og understøttes af vores VinAPP med den fulde historie om hver enkelt vin. Som noget helt særligt har vores gæster mulighed for at købe et udvalg af vinene til detailpris.

## KØB VINEN TIL DETAILPRIS

Køb vinen til detailpris hos vores medimportør Bichel Vine.

I webshoppen indtastes kampagnekoden: **Munkebjerg**.

Alle ordrer over kr. 500,- leveres fragtfrit til din adresse inden for to hverdage.

Hent vinappen her:



Gratis wi-fi: Munkebjerg guest – kræver ingen adgangskode

## RØDVINE | RED WINES

---

½ FLASKE | ½ BOTTLE

---

### SAINT-ÉMILION

#### 2014 Château le Castelot Saint-Émilion Grand Cru

En dejlig, imødekommende duft, der giver indtryk af fylde og blødhed. Det gode indtryk bekræftes af den rige smag.

490,- | € 68,-

### BOURGOGNE

#### 2017 Bourgogne Laforet, Pinot Noir, Joseph Drouhin

En dejlig let, elegant og imødekommende vin med en ren og finesserig smag af moden frugt. En ung og charmerende vin.

310,- | € 43,-

### BEAUJOLAIS

#### 2014 | 2017 Beaujolais Villages Joseph Drouhin

Dejlig, ung, charmerende og frugtig Gamayvin.

240,- | € 33,-

### ITALIEN – TOSCANA

#### 2016 Chianti Classico, Castello di Monsanto

Dejlig Sangiovese-vin i den feminine stil med mørke bær, let krydring og fadpræg.

295,- | € 41,-

1/1 FLASKE | 1/1 BOTTLE

---

### HAUT-MÉDOC

#### 2005 Château Marquis de Terme, Margaux, 4ème Cru Classé

Klassisk vin fra et stort år med fine, modne noter og lang eftersmag.

950,- | € 132,-

#### 2009 Château Batailley, Pauillac, 5ème Cru Classé

Veludviklet og elegant rødvin fra et stort år i Bordeaux.

925,- | € 128,-

#### 2014 | 2015 Château Leroy Beauval, Bordeaux Supérieure

Et godt glas klassisk, rød Bordeaux med fin tørhed.

Nærmeste nabo er Château Pape Clément.

450,- | € 62,-

#### 2016 Château L'Escart Eden, biodynamisk

Dejlig saftig, moderne stil med let tørhed i slutningen.

Traditionelt Bordeaux-blend.

460,- | € 64,-

### SAINT-ÉMILION

#### 2016 Château le Castelot Saint-Émilion Grand Cru

En dejlig, imødekommende duft, der giver indtryk af fylde og blødhed. Det gode indtryk bekræftes af den rige, næsten silkeagtige smag.

750,- | € 104,-

### POMEROL

#### 2008 Château la Croix Toulifaut, Pomerol

En klassisk, dyb og duftende Pomerol med en på én gang kraftig og blød smag.

950,- | € 132,-

## RØDVINE | RED WINES

---

### BOURGOGNE

2017 | 2018 Bourgogne Pinot Noir,  
Domaine Machard de Gramont

Et dejlig saftigt glas Pinot Noir med let, frisk bærtsyre.

445,- | € 62,-

2017 | 2018 Chorey-les-Beaune,  
Tue-Boeuf, Domaine Machard de Gramont

Dejlig duft af røde bær kombineret med let skovbund, som går videre i den fine smag.

545,- | € 76,-

2014 Chambolle Musigny, Premier Cru, Les Charmes,  
Domaine Patrice Rion

Elegant og fyldig Pinot Noir med et hint af røde bær.

990,- | € 138,-

2014 Morey-Saint-Denis, Domaine de Beaumont

Flot, dyb Pinot Noir fra den kendte

Morey-Saint-Denis-kommune.

785,- | € 109,-

### BEAUJOLAIS

2015 | 2016 Beaujolais Villages Joseph Drouhin

Dejlig, ung, charmerende og frugtig Gamayvin.

420,- | € 58,-

2013 | 2016 Fleurie, La Roilette Domaine Métrat et Fils

Med rette anset for at være en af de fornemste af

Beaujolais Crus, kendt og værdsat for sin aldeles forførende frugt i både duft og smag.

490,- | € 68,-

### RHÔNE

2017 Domaine Clos Romane, Côte-du-Rhône Villages

Dyb, mørk og saftig vin med blød tannin

og et godt afsluttende bid.

455,- | € 63,-

2015 | 2017 Crozes Hermitage "George Reynard",  
Domaine Bruyere

Intens og ren duft af brombær, viol og bacon.

Vinen til den gode bøf.

550,- | € 76,-

2016 | 2017 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Baron,  
Château Fortia

Smagen har en let sødme. Kompleks og koncentreret vin.

625,- | € 87,-

2017 Châteauneuf-du-Pape Clos Saint Jean La Combe des  
Fous, biodynamisk

Moderne Châteauneuf med saft og kraft.

1.080,- | € 150,-

### SYDFRANKRIG

2012 | 2017 Domaine de Villemajou,  
Corbières Boutenac, Gérard Bertrand

Duften er krydret, og smagen fyldig og intens med masser af moden frugt.

485,- | € 67,-

### ITALIEN – VENETO

2017 Valpolicella Ripasso, Begali Lorenzo

Frisk og dog frugtmættet med masser af kirsebær og mørkere stenfrugter.

405,- | € 56,-



## RØDVINE | RED WINES

---

**2014 Amarone della Valpolicella Classico,**

**Begali Lorenzo**

Flot fyldig og mørk Amarone med sorte kirsebær og stor intensitet.

**650,- | € 90,-**

### ITALIEN – PIEMONTE

**2017 Barbera d'Alba DOC, Ruvei Marchesi di Barolo**

Stor, fyldig og frugtig vin med harmonisk krydring.

**485,- | € 67,-**

**2014 Barbaresco, DOCG Marchesi di Barolo**

Flot, dybrød farve med noter af roser og krydderier i både duft og smag.

**565,- | € 78,-**

**2017 Langhe Nebbiolo, Scarzello**

En vin med masser af mørke bær og let bitter finish.

**490,- | € 68,-**

**2012 Barolo Scarzello**

Dyb, intens vin pakket med frugt, lakrids og tjære.

**690,- | € 96,-**

### ITALIEN – TOSCANA

**2017 Castello di Monsanto, Chianti Classico**

Dejlig Sangiovese-vin i den feminine stil med mørke bær, let krydring og fadpræg.

**480,- | € 67,-**

**2012 | 2013 Brunello di Montalcino, Caparzo**

Intens og saftig vin med blød tannin.

Vinen lukker sig hurtigt op i glasset.

**750,- | € 104,-**

### ITALIEN – SICILIEN

**2017 Il Piccolo, Montecarrubo,**

**IGT, biodynamisk og økologisk**

Danske Peter Vinding-Diers laver denne mørke, saftige Syrah-vin på Sicilien.

**585,- | € 81,-**

### SPANIEN – RIBERA DEL DUERO

**2017 Pruno, Finca Villacreces, Ribera del Duero**

Mørk, dyb og saftig vin fra Midtspanien.

**440,- | € 61,-**

### SPANIEN – RIOJA

**2016 Izadi Rioja Crianza**

Elegant vin med modne noter og afrundet smag.

**390,- | € 54,-**

### USA – CALIFORNIEN

**2015 | 2016 Old Vine Zinfandel, Scotto Family Wines, Lodi**

Duften har noter af mørke bær og peber. Smagen er fyldt med røde frugter, mørk chokolade og urter.

**395,- | € 55,-**

**2015 | 2017 Pinot Noir Santa Rita Hills, Fess Parker Winery**

Duften er mild og alsidig med nuancer af røde bær, kombineret med lette noter af egetræ. Smagen er varm og fyldig.

**640,- | € 89,-**

**2016 Cabernet Sauvignon, Granite Hill Cellars**

Mørk, saftig vin med masser af modne solbær og kirsebær.

**395,- | € 55,-**

## RØDVINE | RED WINES

---

### NEW ZEALAND

#### 2017 Pinot Noir, Saint Clair Winery, Marlborough

Lækker og imødekommende Pinot Noir i den lette, kølige stil.

425,- | € 59,-

### AUSTRALIEN

#### 2015 Filius Cabernet Sauvignon, Vasse Felix, Margaret River, W.A.

Stor duft af solbær kombineret med let, ny eg.  
Fyldig og lang eftersmag.

440,- | € 61,-

#### 2015 | 2016 GMS Old Vines, Torbrecks Vintners

Duft af mørke bær, som går igen i smagen. De tre druer,  
Grenache, Mourvèdre og Shiraz, udgør denne vin.

495,- | € 69,-

### CHILE

#### 2014 | 2015 Tributo Cabernet Sauvignon, Caliterra

Solbær og friske ribs med et islæt af mørk chokolade.

395,- | € 55,-

### ARGENTINA

#### 2016 | 2017 Malbec Noemia A Lisa, Patagonia

Smagen er stilren og kraftfuld med en perfekt balance mellem  
frugt og syre. En varm vin med dejligt blød tannin.

545,- | € 76,-

### SYDAFRIKA

#### 2017 Rooiberg Shiraz Reserve, Cape

Fyldig vin, som viser flotte noter af krydderier, lakrids  
og tobak. En lang, vedvarende eftersmag.

430,- | € 60,-

#### 2016 | 2018 Pinotage, Southern Right, Western Cape

Meget karakterfuld, fyldig og intens smag.

550,- | € 76,-

### TYSKLAND

#### 2015 | 2017 Pinot Noir, Steinrassel, Pfalz, Matthias Gaul

En unik fortolkning af Pinot Noir-druen.

590,- | € 82,-

## DESSERTVINE | DESSERT WINES

---

### SAUTERNES

---

#### **BARSAC | SAUTERNES | LOUPIAC**

##### **2016 Château Martillac, Loupiac**

En duftende, sødmefuld og fyldig vin fremstillet af samme druesorter og efter samme metoder, som anvendes på den anden side af floden i Sauternes.

**415,- | € 58,-**

##### **2016 Château Piaux Simon, Barsac**

Duften har noter af figner, appelsiner, passionsfrugt og marcipan. Smagen er sød og intens med en flot, afbalancerende syre, der tilfører vinen en ekstra elegance.

**560,- | € 78,-**

##### **1980 Château d'Yquem Sauternes Grand Premier Cru**

Af mange regnet for at være den fornemste vin i verden, utrolig intens og koncentreret i såvel duft som smag, nektar i ordets bedste betydning.

**3.460,- | € 481,-**

### PORTVINE | PORT WINES

---

#### **Fine Ruby Port, Graham's**

Typisk, rubinrød portvin.

**Glas/Glass 48,- | € 7,-**

#### **Quinta Vale D. Maria, Reserva lot 15**

Dyb og mørk, sødmefuld portvin.

**Glas/Glass 58,- | € 8,-**

#### **Graham's 10 Years Tawny**

Udviklet på fad, ædel fylde.

**Glas/Glass 65,- | € 9,-**

#### **Colheita Port Huteson & Ca. Lda**

Spørg venligst betjeningen om årgange.

**Glas/Glass 95,- | € 13,-**

#### **2008 Fonseca, Quinta do Panascal**

Veludviklet, ædel vin.

**1.080,- | € 150,-**

### ØVRIGE SØDE VINE | OTHER SWEET WINES

---

#### **Moscato d'Asti, Zagara Marchesi di Barolo**

Let, perlende prikken med sød frugtsmag og frisk syre.

**Flaske/Bottle 425,- | € 59,-**

#### **Pineau de Charentes Vieux Daniel Bouju, Cognac**

Aperitif fra Cognacdistriktet med krydret sødme.

**Glas/Glass 58,- | € 8,-**



**MUNKEBJERG**  
HOTEL

MUNKEBJERGVEJ 125 | 7100 VEJLE | 76 42 85 00 | [INFO@MUNKEBJERG.DK](mailto:INFO@MUNKEBJERG.DK) | [MUNKEBJERG.DK](http://MUNKEBJERG.DK)