

VÍNSEÐILL

Vínþörun við veisluseðla Hótel Sögu

Verð á vínþörun við þriggja rétta veisluseðla miðast við 3 glös á mann og við fjögurra rétta seðil 4 glös á mann.

Þessi klassíski:

Willm, Riesling Reserve 2016, Alsace, Frakkland

Dominio Romano, Camino Romano 2015, Ribera del Duero, Spánn

Quinta do Portal, Fine ruby (NV), Douro, Portugal
5.900 kr.

Þessi góði:

Laurent Miquel l'artisan Chardonnay 2015, Languedoc, Frakkland

Podere Brizio, Rosso di Montalcino 2014, Toscana, Ítalía

Quinta do Portal, Fine ruby (NV), Douro, Portugal
5.900 kr.

Þessi klikkar seint

Muga Blanco 2015, Rioja, Spánn

Adobe Pinot Noir Reserva 2015, Colchagua, Chile

G.D.Vajra, Moscato d'Asti 2014, Piemonte Ítalía
5.100 kr.

Þessi ferski

Muga Blanco 2015, Rioja, Spánn.

Laurent Miquel l'Artisan Chardonnay 2015, Languedoc, Frakkland.

G.D.Vajra, Moscato d'Asti 2014, Piemonte Ítalía.
5.100 kr.

Vegan

Muga Blanco 2015, Rioja, Spánn.

Adobe Pinot Noir Reserva 2015, Colchagua, Chile.

Quinta do Portal, Fine ruby (NV), Douro, Portugal.
5.700 kr.

Fjögurra rétta Spariseðillinn:

Laurent Miquel l'artisan Chardonnay 2015, Languedoc, Frakkland.

Muga Blanco 2015, Rioja, Spánn.

Podere Brizio, Rosso di Montalcino 2014, Toscana, Ítalía.

Quinta do Portal, Fine ruby (NV), Douro, Portugal.
7.300 kr.

radissonblu.com/sagahotel-reykjavik



VÍNSEÐILL

Freyðivín

Mont Marcal Cava Brut (NV), Penedes, Spánn 6.900 kr.
Þurrt og fínlegt freyðivín með keim af grænum ávöxtum

Drappier, Brut Nature (NV), Champagne, Frakkland 12.000 kr.
Gæða kampavín, mjög þurrt með langvarandi bragði

Hvítvín:

Laurent Miquel l'artisan Chardonnay 2015, Languedoc, Frakkland 6.900 kr.
Melónur, möndlur og þurr vanilla

Willm, Riesling Reserve 2016, Alsace, Frakkland 7.900 kr.
Perur, epli, og þykkt í munni

Muga Blanco 2015, Rioja, Spánn 8.500 kr.
Mikill sítrus, mild eik og góð sýra

Henri Bourgeois, Pouilly Fume 2014, Loire, Frakkland 9.900 kr.
Suðrænir ávextir, ferskur og með steinefnatóna

Malandes Vieilles Vignes 2015, Chablis, Frakkland 11.500 kr.

Malandes Vieilles Vignes 2015 (MAGNUM), Chablis Frakkland 21.500 kr.
Fágað, með keim af melónum, kalki og eplum

radissonblu.com/sagahotel-reykjavik



Rauðvín:

Dominio Romano, Camino Romano 2015, Ribera del Duero, Spánn 8.900 kr.
Dökkt og þétt, kröftugt og sólberjaríkt í bragði

Adobe Pinot Noir Reserva 2015, Colchagua, Chile 6.900 kr.
Mjúk áferð, ávaxtaríkt og keimur af rauðum berjum

Podere Brizio, Rosso di Montalcino 2014, Toscana, Ítalía 7.900 kr.
Jörð, mild eik og fínofin tannín.

Vidal Fleury, Cotes-du-Rhone 2013, Rhone Frakkland 9.900 kr.
Þétt og kryddað, þétt tannín og lakkrís

Cune, Imperial Reserva 2011, Rioja, Spánn 12.900 kr.

Cune Imperial Reserva 2012 (MAGNUM), Rioja Spánn 22.900 kr.
Kröftugt og glæsilegt, vanilla, krydd og þétt í munni

Eftirréttavín

Quinta do Portal, Fine ruby (NV), Douro, Portugal 9.900 kr.
Ávaxtaríkt með mildri sætu og vott af hnetukeim

G.D.Vajra, Moscato d'Asti 2014, Piemonte Ítalía 6.900 kr.
Ilmríkt og blómlegt með ferskri sýru og léttri freyðingu



Við erum vottuð af Græna Lyklinum
sem er staðall fyrir framúrskarandi
umhverfisvernd og sjálfbæra starfssemi

radissonblu.com/sagahotel-reykjavik

