
VINER



MOUSSERANDE

Vinlista

EN GOD HISTORIA SEDAN 1859

Vin och vänskap
smaka godare,
då de gamla blivit.

En miljö inspirerad av
Paris i sekelskiftets
La belle époque.

Välkommen till Hôtel Eggers.
En sann historia sedan 1859.

Champagne

	Glas	Flaska
<i>Louis Roderer Brut</i>	150:-	845:-
<i>Pol Roger Blanc de Blanc</i>		1350:-
 <i>Drappier</i>		975:-

Mousserande vin

	Glas	Flaska
<i>Klumpp</i> BADEN, TYSKLAND		625:-
 <i>Cartemisia Prosecco</i> VENETO, ITALIEN	110:-	585:-
 <i>Albet i Noya Cava</i> PENEDÉS, SPANIEN	105:-	525:-
<i>Cremant du Jura Blanc</i> JURA, FRANKRIKE		845:-

I det dova ljuset betraktade hon den gobelängklädda väggen medan hon tankfullt sippade på det smakrika vinet. Hennes vandrande tankar avbröts dock abrupt av en förarglig notis från hennes Apple Watch.



BRA MILJÖVAL!

Vi vill göra det enklare för dig som gäst att göra mer medvetna miljöval. Vår gröna lotusblomma visar dig vägen.

Vita viner

PORTUGAL

Soalheiro 135/555:-
ALVARINHO, MONCAO

Vinhuset Soalheiro är pionjär när det gäller att producera vin på druvan Alvarinho. Namnet Soalheiro, kommer från den optimala solexponeringen av vingårdarna och betyder – ”en solig plats”. Mycket fruktig doft med inslag av vit persika, honungsmelon, päron, kryddor och citrus.

TYSKLAND

Lundén Rudesheimer 135/550:-
RIESLING, RHEINGAU

Markus Lundén är en svensk vinkällarmästare i Tyskland hos vinhuset Georg Breuer. Han gör även en serie viner under eget namn där fokus ligger på ren och frisk syra, vilket det här vinet verkligen utstrålar. Vinet har en ung och fruktig doft med inslag av persika, äpplen, citrus och mineral. Smaken är torr och fruktig med frisk syra och lång eftersmak

Leitz Dragonstone 115/470:-
RIESLING, RHEINGAU

Finfin sötma, pigga syror och mängder med mineraler samsas med söta aprikoser, persikor, rosa grapefrukt och mogna svenska äpplen i denna smakrika riesling. För dig som vill ha ett fruktigare och aningen sötare Riesling.

ÖSTERRIKE

 *Rabl Langenlois* 120/480:-
GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL

Producenten Rabl går från klarhet till klarhet. Denna gång är det en Gruner veltliner med mycket päron och citruster. Lagringen på ståltank låter druvan och jordmånen visa vägen i smakerna. Inga krusiduller, utan bara en härlig smakupplevelse.

Soellner Fumberg 635:-
GRÜNER VELTLINER, NIEDERÖSTERREICH

Alpernas republik har mer att erbjuda än klassisk musik och skidåkning. Österrike är ett enastående vinland och stjärnan är förstås Grüner veltliner. En komplex och fruktig doft med viss kryddighet och en välbalanserad fatton. Vinet är kraftfullt med lång eftersmak. En spännande och lite annorlunda Grüner veltliner som inte bara passar till fisk utan också köttretter.

UNGERN

Balassa 575:-
FURMINT, TOKAJ

Furmint som är druvan som används här är på stor uppgång, Tokajviner är väll kanske mest kända för sina söta viner, men här får vi ett stramt, krispigt och elegant vin. Som passar utmärkt till fiskrätter eller för all del bara att avnjutas i baren.

FRANKRIKE

Picpoul de Pinet 115/470:-
PICPOUL, LANGUEDOC

Räds inte, känner du inte till druvan Piquepoul är det inte så konstigt, den används nästan endast just i franska languedoc. Den ger likheter med en tysk riesling. Torr frisk med stor mineralitet. Detta vin är perfekt till alla typer av skaldjur, prova den gärna med ett ostron! Så får du se själv.

Chagnleau Saint 925:-
VERAN PRELUDE- CHARDONNAY, BOURGOGNE

Chardonnay från Bourgogne har ett välförtjänt rykte om sig att leverera några av de bästa vinerna i världen, även om man för att uppnå det får lägga på några nollor till priset, så är detta vin ett fantastiskt vin för en bra peng. Druvorna odlas på 50-åriga vinstockar. Smaken är torr, frisk, elegant med nyanserade inslag av citrus, persika, gult äpple, mineraler, fat och örter. Vinet har en lång och nyanserad eftersmak med tydlig mineralsälta.

Saint Claire Chablis 140/565:-
CHARDONNAY, BOURGOGNE

Klassiskt Chablisvin där kalk och skifferjorden talar språket. Tydliga mineraler, härlig krispighet med härligt avrundande frukttoner. Gott och klassiskt.

Domaine Besson Chablis 1er Cru 2015 875:-
CHARDONNAY, BOURGOGNE

Förväntar du dig en klassisk Chablis är detta kanske inte vinet för dig. Om du däremot letar efter en fantastisk smakupplevelse i en kombination av lite smöriga toner, mineralitet och fyllighet, då är detta vinet perfekt för dig. En härlig kombination av fat, frukt och en fyllighet som bara blivit bättre med åren.

Sancerre Blanc Les Pierris 150/625:-
SAUVIGNON BLANC, SANCERRE

Sancerre är enligt mig ett av de säkraste korten i vinvärlden. Man får alltid hög kvalitet. En elegant sauvignon blanc som har en perfekt balans med härlig syra, mineralitet och ett härligt djup. För sig utmärkt till skaldjur överlag men bär även upp många fiskrätter.

Fernand Engel Reserve 135/555:-
PINOT GRIS, ALSACE

Pinot gris är känd för sin härliga fruktsötma. Dock betyder detta inte att vinet är sött, nej, detta är en torr krispig pinot gris med tydlig mineralitet men kanske med en ännu tydligare fruktsötma som balanserar sig lent på tungan.

ITALIEN

Villa Antinori Bianco 115/470:-
TREBBIANO, MALVASIA & PINOT BLANC, TOSCANA

Vinet från Villa Antinori såg dagens ljus för första gången 1931. Dock inte det som är i denna flaska, för då hade det kostat mer och antagligen inte varit så här gott. Fruktigt med en frisk saftig och härlig finish. Bakom solglasögonen i solen är vinet som bäst.

Langhe Bianco 625:-
SAUVIGNON BLANC, PIEMONTE

Jo men visst, det odlas faktiskt gröna druvor i Piemonte. Även om de hamnat i skuggan av Barolo- och i viss mån Barbera-vinerna. I takt med den ökande efterfrågan av vitt vin förväntar vi oss att få ser mer från den vita sidan av Piemonte. Aromatiskt komplext vin med inslag av honung, jasmin, citron och salvia. Vinet har en viss diskret kryddton från lagringen på jästfällningen, och avslutningen är balanserad och lång.



”I över 160 år har vi tagit hand om dignitärer, kunsligheter, redare och affärsresande. Nu är det din tur.”

La Spia Alpi Retiche

625:-

NEBBIOLO, VALTELLINA

Nebbiolo under de vita vinerna? Det måste vara fel, men det är det faktiskt inte. Det är ett vitt vin med stark karaktär. I sin lite orangea upptoning får vi ett smakrikt kryddigt robust vitt vin, som gärna dricks med lättare kötträtter eller fetare fiskrätter. Det är inte varje dag man får chansen att prova ett vitt nebbiolo, ta den, det hade i alla fall jag gjort.

SPANIEN

Izadi Blanco

545:-

VIURA & MALVASIA, RIOJA

Överlag älskar producenterna i Rioja att lägga ett tydligt inslag av ekfat i sina viner, men här får vi ett betydligt mer elegant vin. Även om faten skymtas i bakgrunden så är det inte ekfatssmaken som framhävs. Utan det är druvan som är mer i fokus tack vare sin fruktiga elegans.

USA

CH

625:-

CHARDONNAY, WASHINGTON STATE

Härlig doft av mogen citrus, persika, frisk mineralitet och ekfatstoner. Smaken är elegant och rik av fin gul frukt såsom citrus och persika. Frisk syra och toner av flinta som ger komplexitet till vinet, gott! Vingården ligger norr om Wahluke Slopa i en av de varmaste delarna av Columbia Valley. 10 månaders ekfatlagring.

SYDAFRIKA

Jonty's duck

105/435:-

CHENIN BLANC, SEMILLON, ROUSANNE & VIOGNIER, AVONDALE

Vinmakaren, som namnet anspelar på, är den enda i världen som använder sig av ankor istället för bekämpningsmedel. Han har nämligen lärt ankorna att vallas. De släpper ut ankorna på vinodlingen och låter dem smaska i sig av skadedjuren för att skydda druvorna. Vinet är en blandning av en mängd olika druvor, som tillsammans får en perfekt balans mellan frukt och syra. Vinet rundas stiligt av med lite fatkaraktär.

ARGENTINA

Tápiz

120/495:-

CHARDONNAY, MENDOZA

Denna argentinska chardonnay passar perfekt för den som gillar den där feta smöriga touchen på vin som man får utav ekfatlagring. Trots detta överglänser den inte de härliga frukttonerna och avslutas sedan med en härlig syra.

NYA ZEELAND

Greywacke

145/595:-

SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH

Sauvignon Blanc odlas över hela världen. Druvan från Nya Zeeland förknippas ofta med tydliga grästoner och med lite stallkaraktär. Men i det här fallet är den lite mer fransk i stilen. Fräsch, torr och elegant med en fantastiskt härlig syra.

Rosévin

ÖSTERRIKE

Weingut Rabl

120/495:-

ZWEIGELT, NIEDERÖSTEREICH

Ett torrt, friskt rosévin i provencestil med sommarbär i tonerna och en härlig fräschör.

Röda viner

FRANKRIKE

Notre Dame

105/435:-

COTES RHONE

Halvfylligt med mjuka tanniner med inslag av mörka bär

Chartron et Trebuchet

695:-

PINOT NOIR, BOURGOGNE

Pinot Noir från Bourgogne, kan det bli mer klassiskt? Här får vi det franska eleganta rödvinet med härliga toner från jordgubb och smultron som rundas av med en mjuk och len syra i perfekt balans på tungan.

Roc de Puybarbe

135/565:-

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MALBEC, BORDEAUX

Bordeaux associeras ofta med kraftfulla tanninrika viner. Men här får vi en betydligt lenare version, med väldigt mjuka tanniner och framförallt ett stort djup med plommon, svartvinbär. Så även utan tanninerna bär det mycket elegant upp kötträtter.

Chateau de Pez

1125:-

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC & PETIT VERDOT, BORDEAUX

Detta distrikt är känt för att producera de bästa (och även dyraste) vinerna i världen. Så att kvalitén är fantastisk varje gång man får ett vin från Saint-Estèph är en självklarhet. Här möts härlig frukt med djupa toner av mörka bär tillsammans med tanniner som som får gommen att knöttra sig. Välbalanserat, kraftfullt och klassiskt.

Chinon Rouge Paul Buisse

120/495:-

CABERNET FRANC, LOIRE

Ett mjukt bärgt rödvin med en hög och fräsch syra som passar bra till lättare kötträtter eller kanske framför allt om man vill ha lite gott rödvin till sin fiskrätt.

Bosquet des Papes tradition

975:-

MOURVÉDRE, SYRAH, CHATEAU NEUFF DE PAPE

Châteauneuf-du-Pape, detta omtalade vindistrikt, är det inte utan anledning. Här får man ett fylligt vin med massa frukt och en ordentlig dos med tanniner. Gör sig bäst tillsammans med en köttbit på tallriken.

Crozes-Hermitage "Esquisse"

725:-

SYRAH, RHÔNE DALEN

Som en skiss (Esquisse) över rätt och fel, fast här finns det bara ett kraftfullt vin som bör drickas tillsammans med en köttbit, gärna vilt. Här får man mycket av allt, tanniner, frukt och kryddor i en utomordentlig balans.



*"Välkommen till historisk
mark där du står i centrum."*

ITALIEN

Antiche Terre Mezzo Monte Ripasso

130/545:-

VENETO

En klassisk Ripasso med allt det som följer med. Massor utav härlig torkad frukt utan någon antydning till tanniner. Detta tillsammans med en sötma som gör att vinet passar både till mat och även att drickas precis som det är i baren.

Nanfre Valpolicella

585:-

CORVINA, RONDINELLA, VENETO

Från hjärtat av Valpolicella och producerat på ett nytt och modernt vis. Till skillnad från många andra Valpolicellaviner är detta ett ljust, lätt och friskt vin med inslag av röd frukt och stor fräschör. Elegant och finstämt.

Ormanni- Sangiovese

145/615:-

CANAIOLO, CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico, hjärtat av Italien. Här får vi en perfekt balans med kraftiga frukttoner och tydliga tanniner från druvan sangiovese. Jag har svårt att se att vi kommer kunna hitta ett bättre vin till vår numera klassiska paradržätt, Biff Rydberg.

Fratello Grasso

145/615:-

BARBERA D'ALBA-BARBERA, PIEMONTE

Här får vi en frukt driven Barbera utan tanniner att tala om, men wow vilket djup och vilken kropp som bär upp detta vin. Det krävs inga tanniner för att känna hur vinet på ett underbart sätt fyller munnens alla sinnen.

Barolo Serralunga

975:-

PIEMONTE

Barolo, denna druva kallas inte "kungen av italienska druvor" utan anledning. Detta vin är en mjuk blandning av härliga bär och en perfekt syra, fungerar lika bra till lättare kötträtter som till en härlig fiskrätt.

Vallegrande Barbaresco

825:-

BARBARESCO, PIEMONTE

Drottningen av Italien som denna druva kallas för. Med en mjuk och len touch men ändå ett stort djup och en del härliga tanniner, blir detta ett vin som passar in lite här och där. Oavsett om man bara vill unna sig ett riktigt gott vin i goda vänners lag, eller till maten, det fungerar lika bra till vilket som.

Ca'Montini Amarone

795:-

CORVINA, RONDINELLA O MOLINARA, VENETO

Amaronevinerna från Valpolicella görs huvudsakligen av druvsorten corvina som ofta blandas med rondinella och molinara. Vintypen tillverkas av druvor som skördas tidigt och sedan får torka och skrupna ihop under vintern. När vattnet i druvorna dunstar koncentreras socker, fruktsyror och smakämnen. Vinerna blir därför fylliga, smakrika och alkoholstarka. Kryddig, utvecklad smak med inslag av fat, torkade körsbär, chokladpraliner, nougat, russin, kryddnejlika och kardemumma.

ÖSTERRIKE

Stockwerk Geyrhof 135/550:-
ZWEIGELT, NIEDERÖSTERREICH
Druvan Zweigelt kanske det inte pratas så mycket om utanför Österrike, men det är en väldigt behaglig druva med hög syra och en bärig stil. Funkar alldeles utmärkt till fiskrätter eller varför inte till en råbiff?

SPANIEN

 *La Conreria D'scala Dei Nona* 595:-
GARNACHA, MERLOT & SYRAH, PRIORAT

Här, till skillnad från Rioja, föredrar man mer kraft från själva druvan. Detta är ett kryddigt vin med en del tanniner som sätter sig i gommen, eller ett eldigt vin, som de gärna själva uttrycker det.

Lanave 120/495:-
GARNACHA, TEMPRANILLO & CARIGNAN, RIOJA

Här får vi ett ekologisk hantverk i glaset. Druvorna plockas för hand och sedan lagras varje druvsort för sig både på ståltank och ekfat, för att sedan blandas i flaskan till en perfekt kombination av fatkaraktär, härliga mörka bär och en nyans av örter.

Flores de Callejo 575:-
TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO

Här får vi ett ekologiskt, spontanjäst och medelfylligt rödvin med toner av mörka bär, kryddor och örter. Allt avrundas sedan med lite härliga vaniljtoner från ekfaten.

USA

CS 150/625:-
CABERNET SAUVIGNON, WASHINGTON STATE

Denna kraftfulla druva fungerar alldeles utmärkt till framför allt en köttbit på tallriken. Även om vinet inte har en alltför tung tanninstruktur så gifter det sig alldeles utmärkt med frukten. Detta resulterar i ett kraftfullt vin med mycket kropp och en härlig fyllighet.

*Den häpnadsväckande boqueten
tog den resande direktören med storm.
Med välljudande stämman utbrast han:
"Siri, vad är beställningsnumret på
detta charmanta vin?"*

Motto Zinfandel 130/545:-
ZINFANDEL, KALIFORNIEN

Ett härligt fruktigt rödvin på den fylliga men lena druvan Zinfandel. Detta lena, lite sötare vin som legat på ekfat går alldeles utmärkt att förtära precis som det är. Antingen över bardisken eller till en härlig måltid.

Chehalem 825:-
PINOT NOIR, OREGON

Detta vin som lagrats 11 månader på ekfat efter att man handplockat druvorna från 3 olika distrikt levererar ett medelfylligt vin med tydliga toner av både ekfat, mörka bär samt en härlig kryddighet som rundas av med mjuka lena tanniner.

ARGENTINA

 *Bodega Pied ra Negra Reserva* 120/495:-
MALBEC, MENDOZA

Malbec odlas numera lite runtom i världen, men Mendoza i Argentina är väl ändå det som är mest förknippat med just druvan Malbec. Ett härligt vin med frukt och tanniner som gärna avnjutes tillsammans med lite kött.

AUSTRALIEN

Logan Weemala 135/550:-
PINOT NOIR

Detta sammetslena vin är bara så härligt! Väldigt lätt och mjukt men med en oväntad lång eftersmak som man kan sitta och gotta sig åt länge. Till en början märker man bara somriga bär på tungan, sen kommer lite örtiga toner som avrundar vinet perfekt i munnen.

Söta & starka viner

Dona Helena 6cl glas 85:-
MOSCATEL, PORTUGAL

Chateau Fonatine 6cl glas 95:-
SAUTERNES

Moscato d'Asti 6cl glas 95:-
MOSCATO, PIEMONTE

Taylor's Port 6cl glas 85:-
DUORO



En sann historia sedan 1859

Hôtel Eggers är ett av Sveriges äldsta hotell som fortfarande är i drift. Det finns många spännande berättelser om hotellet som sträcker sig så långt tillbaka som till 1800-talet.

Då som nu är du välkommen att vara del av en sann Göteborgshistoria.

Hôtel Eggers är ett av landets få kvarvarande hotell från den tid då järnvägarna anlades. Under den Eggerska epoken har många olika människor haft nattlogi på hotellet. Inte bara handelsresande och turister från hela världen. Här har emigranter bött sin sista natt i det gamla landet och många svenskamerikaner har även tillbringat sin första natt "in the old country" på hotellet.

Under första världskriget kom brokiga skaror hit och flyktingar fann en tillfällig fristad. Under andra världskriget möttes här många tyskar och allierade i hemliga överläggningar.

BETYDELSEFULL SYMBOL

Grundaren Emil Eggers formgav hotellets logotyp och vapen. Symbolen som skapades för 160 år sedan används än idag. Den är full av symbolik och en del är det lilla biet. Detta symboliserar personalens flit och omsorgsfulla arbete.

FÖRNÄM STANDARD

Emil Eggers gav även hotellet en mycket förnämlig standard. Det försågs med för den tiden så mondäna ting som elektrisk belysning, telefon i varje rum, 12 privata badrum och en elegant elektrisk hiss. I en "American Bar" tillhandahölls "alla slag av modern drinks".

1886, skrevs konsthistoria på Hôtel Eggers. Det var de s.k. Opponenterna som här, på Anders Zorns hotellrum, bildade Konstnärsligabundet. Detta gjordes i protest mot den konservativa Konstakademin i Stockholm. Ett förlegat måleri fick ge vika för ett mer äkta och naturligt. Impressionism och realism slog igenom.

Än idag kan vi känna historiens vingslag. Den gamla trivsamma sekelskiftesatmosfären finns bevarad, även nu när hotellet fått vår tids bekvämligheter och vi med försiktighet låter dåtid möta nutid.



*”Definitionen av ett gott vin
är att det ska börja med ett leende
och sluta med ett leende”*

WILLIAM SOKOLIN