Skivarps Gästgivaregård anno 1680

Vin & Mat i Skåne



Vinlista – rekommendationer till Gåsamiddag 2026

Vinpaket 1 550 kr

1 glas Champagne Palmer La Reserve
1 glas röd Port Kopke alt 1 glas L´Or de Fous Chardonnay
1 glas Joseph Drouhin Bourgogne Rouge
1 glas Dessertvin

Vinpaket 2 695 kr

1 glas Champagne Launois BdB
1 glas röd Port Grådask alt 1 glas L´Or de Fous Chardonnay
1 glas Domaine René Bouvier
1 glas Dessertvin

Champagne och Mousserande

Launois Cuvée Réserve Grand Cru BdB Brut Chardonnay — ***gl 225 kr / fl 1295 kr***

Palmer & CO La Reserve (30) — ***gl 170 kr / fl 995 kr***
Palmer & CO La Reserve Magnum (3) — ***fl 2500 kr***
51% Chardonnay, 32% Pinot Noir, 17% Pinot Menuier.

Palmer & Co BdB (30) 100% Chardonnay — ***gl 170 kr / fl 995 kr***
Palmer & Co BdB Magnum (3) — ***fl 2500 kr***

Calvet Crémant De Bourgogne Aligoté.Chardonnay.Gamay.Pinot noir — ***gl 125 kr / fl 695 kr***
Mirgin Reserva Cava parellada, Pansa Blanca (Xarel-lo), macabeo, ES — ***gl 125 kr / fl 695 kr***

Henkel Piccolo Alkoholfri Mousserande FR — ***20 cl 70 kr***

Vita viner

Petit Chablis Louis Moreau Chardonnay — ***gl 170 kr / fl 675 kr***
Torr, frisk och balanserad smak med mineraltoner och lång avslutning med balanserad syra.

Sancerre Blanc La Guiberte Sauvignon Blanc — ***gl 175 kr / fl 695 kr***
Lättsamt vitt vin med finstämda toner av krusbär, fläder, citrus och grapefrukt. Därtill kommer gröna toner av nässlor och örter. Uppiggande balanserad syra som kompletteras av vinets fyllighet och ger en avslutande mjuk eftersmak.

L'Or des Fous *Chardonnay* ***(12)*** — ***gl 175 kr / fl 695 kr***
Fruktigt vin med inslag av gula äpplen, citrus, fat och toner av vanilj och rostat bröd. Smaken är medelfyllig, frisk med en krämig ton och långt avslut.

Alkoholfritt vitt vin — ***gl 90 kr / fl 299 kr***

Skivarps Gästgivaregård
Landsvägen 32
27450 Skivarp
0411-30551

www.skivarp.com
bokning@skivarp.com
Säte Skurups kommun

Skivarps Gästgivaregård anno 1680

Vin & Mat i Skåne

Röda viner från Bourgogne, Pinot Noir!

Denna vinlista är uppdaterad under hösten 2026 och några av dessa viner har vi endast ett fåtal kvar av i vår källare – först till kvarn!

Alkoholfritt rött vin ***gl 90 kr / fl 299 kr***

1 . Joseph Drouhin Bourgogne Rouge 2022 (30) ***gl 200 kr / fl 795 kr***
I smaken är det friskt, fruktigt och elegant med mjuka tanniner och en fin balans mellan saftig röd frukt och frisk syra. Ett lättillgängligt och harmoniskt vin där fokus ligger på renhet, elegans och druvans typiska karaktär snarare än kraft.

2 .Michel Gros Bourgogne Côte d´Or 2023 (30) ***gl 225 kr 7 fl 895 kr***
Vinet bjuder på aromer av körsbär, hallon, viol och subtila kryddor. Smaken är silkeslen och balanserad med frisk syra, fina tanniner och en lång, harmonisk avslutning.

3 . L´Or de Fous (24) ***gl 175 kr / fl 695 kr***
Bärig doft med inslag av skogshallon, körsbär, fat, kanel och apelsinskal. Smaken är medelfyllig, balanserat elegant med silkeslena tanniner.

4. Henri de Villamont Bourgogne Prestige 2018 (4) ***gl 200 kr / fl 795 kr***
Sauvigny-Les-Beaune
Medelfyllig, balanserad, bärig smak med inslag av jordgubbar, hallon, lingon, kanel samt en lätt känsla av fat. Frisk syra och polerade tanniner som lyfter frukten i eftersmaken

5. Domain Sylvain Pataille (12) ***gl 250 kr / fl 995 kr***
Marsannay
Doft av färska körsbär, hallon och viol, ackompanjerad av subtila toner av undervegetation och milda kryddor. Textur fina och silkeslena tanniner, elegant vin. Aromer av små röda bär som smälter samman med en touch av lakrits och tobaksblad, mineralitet ch lång eftersmak

7. Irancy Rouge 2018 (3) ***gl 205 kr/fl 825 kr***
Domain Gabin et Felix Richoux, Irancy
Doft av jordgubb, björnbär, tobak, anis och mörk chokla. Medelstora tanniner, lätt kropp och fin syra. I smaknoter finner du svarta vinbär, choklad och anis, fin mineralitet.

8. Maison en Belles Lies 2017 (2) ***gl 220 kr / fl 855 kr***
Côte de Beaune, Maranges,
100% Pinot Noir
Spontanjäst i öppna ekfat med hela klasar och stjälkar, inga tillsaltser. 15 mån lagring i gamla ekfat.

9. Rouges-Queues 2018. (1) ***gl 225 kr / fl 885 kr***
Hautes Côtes Beaune, Sampigny les Maranges
Delvis avstjälkade klasar, delvis hela klasar med stjälkar macererade i 12 dagar på ekfat. Efter försiktig pressning las vinet på gamla barriquer för att fortsätta jäsningen och lagrades sedan i 12 månader innan buteljering.

Skivarps Gästgivaregård
Landsvägen 32
27450 Skivarp
0411-30551

www.skivarp.com
bokning@skivarp.com
Säte Skurups kommun

10. Bouvier Bourgogne Rouge 2021 (2) ***gl 225 kr / fl 895 kr***
Côtes de Nuits, Gevrey-Chambertin
Pinot Noir
Medelfylligt och saftigt vin med en ungdomlig charm och delikat doft och smak med inslag av hallon och viol.

12. Domain de la Cadette, Bourgogne Rouge 2018 (5) ***gl 225 kr / fl 900 kr***
Maconnais
Ett fruktigt vin med mjuka tanniner, toner av röda frukter och bär.
Här finns en del syra! Ingen avstjälkning. Spontan jäsning av hela klasar och åtta månaders lagring i äldre bourgognefat. Ingen klarning eller filtrering.

14. Domaine Bouchard Père & Fils 1er Cru 2015 (5) ***gl 250 kr / fl 995 kr***
Beaune du Château
100% Pinot Noir
Ett harmoniskt och aromatiskt vin, lätt kryddig doft och smak av mogna jordgubbar, röda bär, mineral och ek.

15. Simon Bize & Fils 2017 (2) ***gl 250 kr / fl 995 kr***
Savigny les Beaune
Ett vin med uttrycksfull fruktighet, smidiga tanniner förknippade med en vacker aromatisk komplexitet.

17. Chateau de Chamiray 2018 (2) ***fl 995 kr***
Côte Chalonnaise Mercurey
Generös, fruktig och kryddig doft med inslag av solmogna röda och mörka bär,
stenfrukter samt peppar.
Medelfyllig till fyllig, yppig och nyanserad smak med toner av körsbär, blåbär och röda bär som minglar med vita stenfrukter, ett uns aprikos och ett kryddmått vitpeppar. Integrerat fat, puderfina tanniner och behaglig syra.

18. Domain Derain, Le Ban 2017 (2) ***fl 995 kr***
Saint-Aubin
100% Pinot Noir
Spontanjäsning i öppna ekfat med 16 dagars maceration. 12 månaders lagring på fem år gamla ekfat.
Biodynamiskt och EKO certifierat.

19. Maison Champy 2017 (6) ***gl 275 kr / fl 1095 kr***
Yonne, Côte d'Or and Saône-et-Loire.
Mörk rubinfärgad med lila höjdpunkter.
Doft med toner av mörka frukter och vanilj med en touch av ek i bakgrunden. Frisk, smidig och rund, ett livligt och strukturerat vin, med mjuka tanniner och lagom syra.

20. Domaine René Bouvier 2021 (22) ***gl 300 kr / fl 1200 kr***
Côtes de Nuits, Gevrey-Chambertin
Pinot Noir
Komplex and generös doft och smak som är karakteristisk för Gevrey-Chambertin. Komplexa aromer av röda och mörka bär såsom plommon, en aning Espelette-peppar och mineral, samt en fräsch, örtig touch.
Koncentrerade men fina rundade tanniner och en lång finish.

24. Joseph Drouhin Aloxe Corton 2007 (2) ***fl 1300 kr***
Côtes de Beaune
Medelfylligt, mjuka tanniner, hög syra. Toner av röda frukter, körsbär och ek.

25. Capuano-Ferreri 1er Cru La Comme 2008 (2) ***fl 1595 kr***
Santenay
Medelfylligt, hög syra, mjuka tanniner, med de traditionella tonerna av röda frukter, körsbär, hallon, ek, vanilj

26. Louis Jadot Clos de Couchereaux 1er Cru 2011 (2) ***fl 1875 kr***
Beaune
Lätt medelfylligt vin med mjuka tanniner och hög syra. Tonerna av körsbär, jordgubb, hallam ek, vanilj men även en touch av läder.

27. Domain Bouchard Père & Fils 2012 (1) ***fl 1995 kr***
Côtes de Nuit Gevrey Chambertin
Medelfylligt vin med toner av jordgubb, körsbär, hallon. Elegant och komplext med lång avslutning. Mjuka tanniner och hög syra.

28. Domain Derain La Plante Chassey 2015 (2) ***Magnum 2795 kr***
Côte Chalonnaise / Mercurey, St Aubin
Pinor Noir
Ett snyggt, elegant och sofistikerat vin. Druvorna är skördade från över 100 år gamla vinstockar. Lagrat på gamla ekfat.

29. Henri Boillot PN (2) ***gl 250 kr / fl 995 kr***
Mersault
5 generationers vinmakning så är resultatet i denna flaska. Noter av mintiga bär och lakrits föregår 2021 Bourgogne Pinot Noir, ett medelfylligt, ljus och delikat rödvin

Dessertviner

Kracher Beerenauslese vit	***25 kr / cl***
Lorenz Beerenauslese, DE	***20 kr / cl***
Kullaberg Paradiset, SE	***25 kr / cl***
Arild Söt Sol, SE	***20 kr / cl***
Bacalhoa Moscatel de Setubal, PT	***15 kr / cl***
Pineau des Charentes Röd	***25 kr / cl***
Grådask Tawny Port, Douro, PT	***20 kr / cl***
Croft 10 y Tawny, PT	***20 kr / cl***
Offley Cachucha White Port, PT	***15 kr / cl***
Kopke Fine Ruby, PT	***15 kr / cl***
Red Port, Douro, PT	***15 kr / cl***

Skivarps Gästgivaregård
Landsvägen 32
27450 Skivarp
0411-30551

www.skivarp.com
bokning@skivarp.com
Säte Skurups kommun