

Als wijnliefhebbers willen we jou graag laten mee genieten van een breed arsenaal aan wijnen. Vandaar dat wij een poging doen om elke maand één werelddeel, land, wijnstreek, druif, wijnhuis in de kijker te zetten.

Veel genot met onze selectie van wijnen die we deze maand schenken per glas!

Je vindt een ruimer aanbod van wijnen per fles van over de hele wereld in onze wijnkaart.





Mousserend:

- ⋮ **Sensus Brut Rosé fairtrade** *Capel* (Ch) – €5,5  €26,5   €10,5
Pedro Jiménez/Cabernet Sauvignon
Neus van rood fruit met florale en minerale toetsen. Licht mollig in de mond met hinten van fruitige kers en aardbeien.
Méthode charmat.

- ⋮ **Réserve Tradition Champagne** *Claude Penot*(Fr) – €9  42€   €26
Pinot Noir/Chardonnay
Deze finesserijke champagne uit Ville sur Arce heeft een frisse aanzet, geuren van appel, een beetje citrusvruchten, aroma's van verse boter en een vleugje noten.
Méthode Traditionelle

- ⋮ **Goud 2015 Brut** *Schorpion* (B) –€20  37,5 cl  €12
Pinot Blanc/Chardonnay
Deze mousserende Limburgse wijn krijgt een rijping van drie jaar 'Sur latte'. De dosage zit op 4 gram per liter. Fraaie gisttoetsen, met daar bovenop een zelden geproefde fruitfinesse. Dit is een regelrechte klasbak.
Méthode Traditionelle

Specialeke

- **Vin Jaune** *Jaques Puffeney* (Fr) – 2009 – €12/7cl  €80/62cl   €64
Savagnin
"vin jaune", een witte wijn van savagnin die 75 maanden lang rijpt onder een gistsluier, zodat hij op gedoseerde wijze oxideert en een onvergelijkbaar aroma ontwikkelt. Hemels genot, complexe neus waar je blijft aan ruiken. Walnootjes, boenwas...Jacques maakt z'n Vin Jaune in een frisse stijl met heel veel finesse. Het is een wijn die moeiteloos vele decennia kan verouderen, en in het bijzonder goed past bij de plaatselijke Comtékaas.
Unieke promotie Foodparing.....1 glaasje Vin Jaune + stuk Comté €15 






Wit deze maand **Turbiano** in de kijker!

Wit droog:

- **Prestige** *Ca'Maiol* (It) – 2019 – €6  €30   €14
Turbiano
Prestige heeft een strogele kleur die neigt naar groenachtig. De neus opent met heldere geuren van groene appel, limoen en wilde tijm, verrijkt met aroma's van haver en witte peper. In de mond is hij zacht en evenwichtig, met een aangenaam minerale afdrank.
- **Montunal** *Montonale* (It) – 2019 – €6,5  €31,5   €15,5
Turbiano
Een intense bleekgele kleur met heldere tinten. In de neus florale en fruitige toetsen, gedomineerd door aroma's van witte perzik en citroenzeste met hints van balsamico, tijm, salie en een intrigerende 'wet stone mineraliteit' typisch voor Lugana wijnen met sterke persoonlijkheid. In de smaak een perfecte balans tussen fraîcheur en concentratie waarbij de mineraliteit zorgt voor elegantie en lengte.
- **Lugana riserva Molceo** (It) *Ottella* – 2018 – €8,5  €40   €24
Turbiano
De diepgele Lugana Riserva Molceo maakt met zijn volle neus vol exotisch geel fruit, honing en bloemen meteen indruk. Ook de krachtige rijpe fruitsmaak imponeert en blijft bijzonder lang nazinderen. De houttoetsen zijn mooi versmolten en bieden extra complexiteit.



Proefpalet wit **"Turbiano"**: 3 x 8cl = €14,5
(Prestige + Montunal + Molceo)

- **Chardonnay Reserva** *Palena* (Ch) – 2019 – €5,5  €28   €12
Chardonnay
12 maanden houtgerijpte chardonnay met een mooie dikke structuur. In de neus intense aroma's van citrusvruchten zoals sinaasappelschillen, verse ananas en een zachte hint van vanille. De eerste aanzet is licht romig, daarna tropisch fruit, lichte houttoets en fijne vanillesmaak met een beetje zoete kruiden.
- **Wijn van het moment** (??) – 20?? – €?  €? 
Een van onze witte wijnen van de selectie per glas verandert regelmatig. Je vindt deze wijn opgesteld als laatste wijn in het wijnkistje naast het bord of je vraagt er naar aan Peter, Linde, Senne of Sofie.

Rood deze maand **Barbera** in de kijker

Rood droog:

- **Barbera d'Alba Trevigne** Vietti (It) – 2018 – €7  €36   €20
Barbera
Deze elegante Barbera TreVigne heeft een robijnrode kleur en een neus met aroma's van rijpe kersen en vanille. De mond is rond, complex en wordt gekenmerkt door violetjes. Brilljante zuurtegraad, soepele tannines en een uitgebalanceerde houtachtige toets. Lange finale met kersenhout.
- **Barbera d'Alba Superiore** Cascina Ghercina (It) – 2017 – €5,5  €28   €12
Barbera
Intense, robijnrode kleur. In de neus indrukken van zwart fruit, blauwe bessen, vanillestokjes, lichte kruiden. De smaak is een plaatje, zacht op de tong en een indrukwekkend boeket van donker zwart fruit aangevuld met eikenhout, vanille, lichte kruiden en lavendel.
- **Ca' di Pian Barbera d'Asti** La Spinetta (It) – 2017 – €7,5  €37   €21
Barbera
Indrukwekkend dieppaarse kleur, neigend naar zwart. Ook hier weer die voor la Spinetta zo kenmerkende combinatie van een zwarte vruchtenrijkdom -confiture- en florale tonen; als het ware een Italiaans parfum. Maar ook specerijen zoals kruidnagel en kaneel en een vleug amandelspijs. Het eikenhout is fraai verweven met de wijn en op geen enkele wijze te nadrukkelijk aanwezig. Uiterst genereuze en echt overtuigende aanzet. Een heerlijke vruchtenweelde ontpopt er in de mond! Smaakintensief, maar zeker niet log of massief. Een voorbeeldige balans. De tannines lijken te zijn gepolijst en het alcoholpercentage is knap verweven in de vruchtenconcentratie.



Proefpalet rood "**Barbera**" : 3 x 8cl = €14
(Trevigne + Barbera d'Alba Superiore + Ca' di Pian)

- **Corimbo** Bodegas La Horra (Roda) (Sp) – 2014 – €8,5  €41,5   €25,5
Tinto Fino (Tempranillo)
Dieprood en compact van kleur met een open boeket. Zachte geuren van rijpe bramen, kaneel, peperaccent, discrete droptoets, maar geen spoor van de vatrijping. Balsemachtig frisse en mollige aanzet à la Rioja die op het middenrif openbloeit. Bij de tweede slok komt het Ribera-karakter er meer doorheen (La Horra kent veel Vieilles Vignes). Corimbo bloeit letterlijk open in het glas.
- **Wijn van het moment** (??) – 20?? – € ?  € ?
Een van de rode wijnen van de selectie per glas verandert continu. Deze maand kiezen we hiervoor afwisselend mooie toppertjes uit ons gamma. Je vindt deze wijn opgesteld als laatste wijn in het wijnkistje naast ons bord of je vraagt ernaar aan Peter, Linde, Senne of Sofie.

Rosé:

- **Roseri Ca'Maiol (It) – 2019 – €6**  **€31**   **€15**
Gropello, Barbera, Sangiovese, Marzemino
Delicate roze toon. Uitgesproken neus van perzikbloesem, rode bessen, wierook en lychees. In de mond zacht met een uitgesproken smaak van witte perziken en salie in de afdronk.
- **Tramari San Marzano (It) – 2019 - €5,5**  **€27**   **€11**
Primitivo
De kleur is mooi licht en verfijnd. In de neus komt een rijp stuivend boeket tegemoet. Mooie geuren van kersen, frambozen en een toets van citrus. De smaak is heerlijk fris met mooie hinten van rood fruit zoals besjes, frambozen en aardbeien. Achter op de tong tonen van grenadine en limoenen.
- **Rosé van het moment (??) €?**  **€?**  **€?**
Een rosé wijn van de selectie per glas verandert continu. Vraag er naar aan Peter, Linde, Senne of Sofie.



Proefpalet rosé: 3 x 8cl = €12,5

(Roseri + Tramari + rosé van het moment)

Zoet:

- **Javier Sanz Semidulce Javier Sanz (Sp) – 2017 – half-zoet – €5**  **€26**   **€10**
Verdejo
De gisting werd stopgezet om de restsuikers te behouden door de temperatuur te verlagen. Geuren van het exotische-grassige van de Verdejo. Hinten van meloen, abrikoos, bloemen en mineralen. Frisse aanzet, speels maar evolueert naar rijpheid en volheid zonder plakkerig zoet te zijn.
- **Sweetheart Oliver Zeter (D) – 2018 – lichtzoet - €5,5/7cl**  **€34** (500ml)   **€18**
Sauvignon Blanc
Lichtzoete wijn op basis van laat geoogste Sauvignon Blanc. Zeer geraffineerd, elegant en exotisch.
- **Premieres Brumes de Closiot Sauternes Château Closiot (Fr) – 2014 natuurzoet-**  **€6,5/7cl**
Semillion, Sauvignon Blanc
Wellicht grootste naam binnen de zoete wijnen. Hier echter op een nieuwe jongere manier gevinifieerd. Fris, fruitig, licht drinkend met aangename restzoetheid. Erg zoet maar lichter als de klassieke likeureuze variant.
- **Rivesaltes ambré Domaine de Boucabeille (Fr) - 2012 – natuurzoet - €5,5/7cl** 
Macabeu, Grenache blanc
Vin Doux Naturel. Zeer zoet. Geuren van amandel, noten, gebrande koffie en gekonfijte vruchten.
- **Eminenza Bianco Passito Colvendra (It) – €7/7cl**  **€40** ((0,5l))   **€24**
Glera
Amber-goudkleurig met aroma's van rijp fruit. In de mond banaan, abrikoos, appelsientaart, een beetje rozijnen en amandel alsook honing en boter. Een aangename aciditeit met een lange afdronk.
- **Don PX Gran Reserva 1987 Toro Albalá (Sp) – natuurzoet - €7/5cl**   **€26**
Pedro Ximénez
Diep bruin, bijna zwart in kleur van een olieachtige consistentie. Geuren en smaken van cacao, gedroogde vruchten, karamel, koffie, citrus. Open, toegankelijk en direct in smaak. De sterke concentratie weet zich toch te verfijnen door de subtiele fijne zurenstructuur. 4,5kg druiven zijn er nodig voor de productie van een half flesje van deze mierzoete godendrank!

Bier van de maand:



- **Tête de Mort** (Brasserie du Bocq) – €5
Een tripelbier van hoge gisting. De Tête de Mort vertoont een sterk karakter. Amberkleur met een fijne en royale schuimkraag. In de mond zijn de smaken zowel zoet als complex, fruitig en bloemig. 8,1°

Cocktails:

- **Fresh Dito**
Vylmer, pompelmoessap, limoensap, suikersiroop €8 
- **Cuba Libre**
Brugal Anejo rum, limoenparts, Pepsi (regular of max) €8 
- **Cuba Libre Dito**
Noble 5y aged rum, limoenparts, Pepsi (regular of max) €8,5
- **Portonic**
Rosé Porto, Thomas Henry Tonic €7 
- **Rum-Ginger drink**
Zacht: Don Papa rum, limoenparts, Ginger-ale €8,5
Rond: Appleton rum, limoenparts, Ginger-ale €8,5
Spicey: Ron de Jeremy Spiced, limoenparts, Ginger-ale €8,5 
- **Mexican Mule**
Tequila Corralejo Blanco, limoenparts, suikersiroop, Ginger-beer €8
Tequila Espolòn Reposado , limoenparts, suikersiroop, Ginger-beer €8,5
- **Moscow Mule**
Vodka Belvedere, limoenparts, suikersiroop, Ginger-beer €9 
- **Negroni**
Campari, Gin Citadel, Vermouth Bertsolari €10
- **Limoncello Fizz** €7
Huisbereide limoncello aangevuld met bubbels... 