

OAls 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.*
  
- ⋮ **Pinot Brut** *Aldeneck* (B) – €7,5 €35    €19  
Pinot Noir/Pinot Gris/Pinot Blanc  
*Zacht goudgele kleur met een weelderige mousse van fijne belletjes. Expressieve neus van fruitbloesem en vruchtenaroma's. Perfecte smaakbalans. Levendige zuren met grote finesse.*  
*Mineralige toets van de maaskiezel gevolgd door een erg lange finale.*  
*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 gistsluis, 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 **Pinot Gris** in de kijker!






### Wit droog:

- **Pinot Grigio Dolomiti** Aloïs Lageder (It) – 2017 – €6  €30,5   €14,5  
Pinot Gris  
*De Pinot Grigio Dolomiti heeft een heldere strogele kleur met groene accenten. De neus ontwikkelt fruitige aroma's (appel, perzik) en bloemen, met lichte kruidige noten. Voornamelijk rond in de mond, prachtige intense exotische toetsen en de typische mineraliteit van de wijnen van deze regio zullen uw smaakpapillen verrukken.*
- **Pinot Gris Barrique** – Aldeneyck (B) – 2017 – 7€  €35   €19  
Pinot Gris  
*Laat geogoste Pinot Gris met een verfijnde Fumé toets door opvoeding en rijping in Franse eik of barrique. Subtiel. Een evenwicht tussen bijna adellijke eiktannines en fruitvolume.*
- **Unter Ebner** (It) Cantine Tramin – 2018 – 8,5€  43€   €29  
Pinot gris  
*Deze gelimiteerde Tramin Unterebner Pinot Grigio (slechts 29000 flessen) behoort tot een van de beste wijnen van Italië in deze categorie. Goudkleurig, een subtiel neus van peer, gesmolten boter en kruiden. De smaak is vol en rijk, in goed evenwicht met zijn frisheid en minerale tonen alsook een subtiel aanvulling van boter en vanille. Een lange afdrank met een grote persoonlijkheid.*



**Proefpalet wit "Pinot Gris": 3 x 8cl = €15**

(Dolomiti + Pinot Gris Barrique + Unter Ebner)

- **Chardonnay Réserve** Luc Pirlet (Fr) – 2019 – €5  €25   €9  
Chardonnay  
*Helder goudgele kleur. Complexe florale neus met aroma's van citrus, ananas en steenvruchten. In de mond ronde, rijke wijn met een aangename frisheid in de finish en een heel duidelijke houttoets (9 maanden vatrijping op 50% nieuwe eiken vaten)*
- **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 **Mencia** in de kijker

### Rood droog:

- **Ultreia St. Jacques** Raul Pérez (Sp-Bierzo) – 2018 – €6  30   €14  
Mencia  
*Deze Saint-Jacques is de fruitige essentie van Mencía: puur fruitplezier en drinkplezier. In zijn prijssegment een grote meneer met klasse: elegant, fijnbesnaard en met diepgang. Aardse minerale tonen op de achtergrond. Mooie bloemige finale. Continentale klimaatinvloeden in zijn karakter met Bourgondische handtekening.*
- **Pétalos** Descendientes de J. Palacios (Sp- Bierzo) – 2017 – €7  €35   €19  
Mencia  
*Intens gekleurde wijn met een boeket van viooltjes, lavendel en bosbessen. In de smaak is hij rijk en soepel en zeer fruitgedreven met een continentale ruggengraat. De edele tannines zorgen voor een complete wijn die qua prijs-kwaliteitverhouding dik in orde is. Onder al dit feestgedruis van sappig rood continentaal fruit treffen we een mooi ingebonden frisheid. De vatrijping is ondergeschikt en tref je niet aan in de smaakstructuur.*
- **Carravel** Algueira (Sp-Ribeira Sacra) – 2016 – €9,5  48,5€   €32,5  
Mencia  
*Helderrood van kleur. Mooie bourgogneneus met zoete rode kersen, rode bessen, en fluwelige toetsen. Ook hier mooi geparfumeerd. Robuuste aanzet met veel frisheid in het midden. Mooie afdrank.*



Proefpalet rood "Mencia" : 3 x 8cl = €15,5  
(Ultreia St. Jacques + Pétalos + Carravel)

- **Christa Rolf** Rolf Binder (Austr) – 2015 – €5,5  €28,5   €12,5  
Shiraz/Grenache  
*Door zijn mooie jeugdige robijnrode kleur en dikke tranen toont deze wijn zich al meteen springlevend. De neus levert een prachtige intense fruitkorf vol kruidige bessen en sappige bramen. In de mond meer jeugdig fruit (bramen), wat koffie en praliné-chocolade (van de eiklagering) en rijpe, zachte tannine. Een elegante, fruitige Australiër van 't topdomein Rolf Binder!*
- **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:














- **Mouresse Classic** Château Mouresse (Fr) – 2019 - €6,5  €33   €17  
Cincault, Grenache, Syrah  
*Zeer mooie licht zalmroze kleur. In de neus fijne geuren van citrus, rood fruit en een toets van meidoorn. In de mond rond, fruitig en harmonieus met een mooie lengte. Zeer finessevolle rosé uit de Provence.*
- **Augustus Rosé** Cellers Augustus-Forum (Sp) – 2019 - €5,5  €28,5   €12,5  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
*Diep in kleur, sterk geurend naar rode bes, kersen, snoepgoed en een discreet peperig kantje. Sappig, vol, fruitig met volume en lange afdronk.*
- **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**

(Mouresse Classsec + rosé van het moment + Augustus Rosé)

## 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, speelt 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.*
- **Château Closiot Sauternes** Château Closiot (Fr) – 2010 – 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:

- **Blonden Os** (Bourgogne des Flandres, Brugge) – €4,5  
Zuiver, elegante neus, een tikkeltje fruitig en een licht kruidig hoparoma vervolledigen het bouquet. Het smaakpalet is zacht moutig met een licht zoetige ondertoon en een aangename hopbitterheid. 6,5°



## 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
- **The Lemon Fool**  
Punch van witte porto, huisbereide limoncello, bubbels en bruisend water €8
- **Limoncello Fizz** €7  
Huisbereide limoncello aangevuld met bubbels...

