

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.
 - Pinot Brut Aldeneyck (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.
 - La Chouette Beau Marais (B) –2018 €9,5** €42 €26
 Pinot Noir, Pinot Meunier
Blanc des noir van Pinot Noir & Meunier. Méthode traditionnelle vinifié en vieux barriques. Millésimé 2018, 12 maanden sur lattes, brut. Deze wijn heeft geen enkele filtering of klaring ondergaan, puur natuur in het glas! Een mooie mousserende wijn met fruit en body met een fijne gist-toets. Finesse uit eigen land! Méthode Traditionelle.
 - Goud 2015 Brut Schorpion (B) –€21** 37,5 cl €13
 Pinot Blanc/Chardonnay
In de neus aroma's van rijpe appel met impressies van nootjes en kruidnagel. In de mond fijnfruitig en vol. Gedragen door fijne zuren, elegant met een middellange afdronk. Méthode Traditionelle.
 - Zwart 2015 Brut Schorpion (B) –€21,5** 37,5 cl €13,5
 Pinot Noir/Chardonnay
In de neus licht noterig, citrus, abrikoos, peer, rijpe appel en kruidnagel. In de mond volfruitig met een dominante aanwezigheid van de Pinot Noir. Complex en verfijnd met aroma's van abrikoos, gist, brioche en een lange afdronk. Méthode Traditionelle.

Specialeke

- o **Vin Jaune Jaques Puffeney (Fr) – 2009 – €13/7cl** €86/62cl €70
 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 €16



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

Wit droog:

- **Aldeneyck Riesling** – Aldeneyck (Maaseik) – 2018 – €6  €31   €15
Riesling
Verfijnde friszuivere stijl met een rijp en exotisch bouquet, vleugje kruidig. Zeer geconcentreerde zuren met kracht. Fruitig en toch zacht. Knisperend en een bite met een giga lengte.
- **Pinot** – Entre-deux-Monts (Westouter) – 2019 – €6  €29   €13
Pinot Gris, Pinot Auxerois, Chardonnay
De kleur van deze Belgische parel is lichtgeel, helder en briljant. In de neus is de wijn zuiver en elegant met aroma's van peer, abrikoos, perzik en gele bloemen. Het mondgevoel zit goed met sappig fruit en fijne zuren. De afdrank is mooi in balans met de nodige fruitdensiteit en lengte.
- **Dieu Merci Beau Marais** (Beverlo) – 2020 – €9  €45   €29
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.
Een goddelijke wijn met een enorme complexiteit! Verschillende jaargangen van Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier in een solera syteem dat in 2014 werd opgestart. In de neus heel intens met citrus, peer en vanilletoetsen. Zeer complex in de mond dankzij verschillende jaargangen en opvoeding. Hoge, maar zeer mooi geïntegreerde aciditeit met lange complexe afdrank.



Proefpalet wit "België": 3 x 8cl = €14,5




(Riesling + Pinot + Dieu Merci)

- **Bizonder Domein Cuvelier** (Jessenen) – 2019 – €6,5  €31,5   15,5
Chardonnay
Deze Chardonnay krijgt zijn opvoeding mee op inox cuves. In de neus aroma's van wit fruit (peer, appel) bloemige aroma's. Zacht in aanzet met een rijk mondgevoel. Erg verleidelijk met gebalanceerde zuurtjes die ervoor zorgen dat de wijn zijn frisse toegankelijkheid bewaart.
- **Chardonnay Heerenlaak** Aldeneyck (Maaseik) – 2018 – €7,5  €38   €22
Chardonnay
Frisse aanzet met rijp fruit, witte bloemen in een perfecte balans met ingetogen en mooi versmolten barrique-tonen. Complexe aroma's en ragfijne zuren zijn bij deze Chardonnay de basis voor een nazinderende finale.
- **Clos d'Opleeuw** Peter Colemont (Gors-Op-Leeuw) – 2019 – €13  €65  



Proefpalet wit 2 "Belgische Chardonnay" : 3 x 8cl = €18,5

(Bizonder + Chardonnay Heerenlaak + Clos d'Opleeuw)

- **Bianco di Morgante** Morgante (It) – 2018 – €5,5  €27   €11
Nero d'Avola
De Bianco di Morgante heeft een heldere kleur. De neus is verfijnd met aroma's van ananas en citrusvruchten. De goed gestructureerde smaak is fris en volfruitig met een mooie mineraliteit en blijft lang nazinderen.

Rood deze maand **Belgische wijnmakers** in de kijker

Rood droog:

- **Gloria** *Bodegas de Moya (Sp)* – 2019 – €5,5  €27    €11
Monastrell
Paarsrode kleur, met aroma's van bramen, frambozen, aalbes en een beetje rabarber. Dit zet zich voort in de mond met een explosie van zwart fruit en stevige maar ronde tannines. In de afdronk hebben we geroosterde toetsen.
- **Nobile di Montepulciano** *Avignonesi (It)* – 2016 – €8  €41   €25
Sangiovese grosso
Sangiovese 'pur sang' en dat ruik je en proef je. Rood fruit, lichtjes gestoofd, aangenaam kruidig en ietwat toast, soepel in de mond maar met karakter, aangename tannines en met dat typische sangiovese-zuurtje in de start.
- **GT-1 Châteauneuf du Pape** *Le Plan Vermeersch (Fr) Bio* – 2019 – €11,5  €57   €41
Grenache, Syrah
Zeer intense en diepe granaatrode kleur. Complex en een rijk bouquet met aroma's van bramen, koffie, vermengd met toetsen van specerijen, vooral kruidnagel. Het smaakpalet is tegelijk krachtig en elegant, met fijne tannine, goed verpakt in een fluweelzachte en vette materie. De aroma's van zwart fruit en gebrand zijn zeer sterk aanhoudend tot in de afdronk.












Proefpalet rood **"Belgische wijnmakers"** : 3 x 8cl = €17,5

(Gloria + Nobile di Montepulciano + GT-1)

- **Pinot Nero Sélézione** *Elena Walch (It)* – 2019 – €7  €34,5   €18,5
Pinot Noir
Helder robijnrode wijn met aroma's van rode bessen, kersen, aardbeien, kruiden en een vleugje witte peper. De smaak is fris en sappig met zijdezachte tannines, kruiden en een elegante afdronk.
- **Wijn van het moment**
 - **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.













Rosé:

- **Bizroos Cuvelier (B)** – 2020 - €6  €31   €15
Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Meunier
Frisse zalmroze kleur. In de neus mooie toetsen van rood fruit, bloemige aroma's en steenfruit (abrikoos en roze perziken). In de mond een verrassend zachte structuur die ondersteund wordt door de nodige frisse zuurtjes, terugkerende fruittoetsen.
- **Palm Château L'Escarelle (Fr)** – 2020 - €5  €26   €10
Grenache, Cincault, Merlot
Een licht zalmroze kleur. Overweldigende fruitaroma's op de neus als framboos en zwarte bes. Op het palet mond vullende smaak van rood fruit, bosaardbeitjes met een heerlijke fraîcheur.
- **Les 3 Petits Cochons roses Château D'Aydie (Fr)** – 2020 - €5,5  27   €11
Cabernet Franc, Tannat
Bijzondere rosé uit Sud-Ouest Frankrijk. Sprankelende roze met veel schittering. In de neus intense aroma's van rijpe krieke, cassis en bosaardbeien. Ook in de mond veel rijp rood en zachte lange afdronk.



Proefpalet rosé: 3 x 8cl = €12,5
(Bizroos + Palm + Les 3 Petits Cochons roses)

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
Semillon, 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 (500ml)   €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:

Qui ViVit (Kiewits dorpsbier, brouwerij 'De Dool') – 4,5 €



QUI ViVIT is een zachte, donkerblonde tripel met een alcoholpercentage van 8% en een fruitig gekruide neus. De romige, crèmekleurige schuimkraag zakt traag weg boven het licht moutige, licht gekruide bier. Het heeft een bitterige afdrank (EBU 30) en is goed 'doordrinkbaar'.

Cocktails:

▪ **Fresh Dito**

Vylmer, pompelmoessap, limoensap, suikersiroop €8



▪ **Cuba Libre**

Brugal Anejo rum, limoenparts, Pepsi (regular of max) €8,5



Cuba Libre Dito

Noble 5y aged rum, limoenparts, Pepsi (regular of max) €9

▪ **Portonic**

Rosé Porto, Thomas Henry Tonic €7,5



▪ **Rum-Ginger drink**

Zacht: Don Papa rum, limoenparts, Ginger-ale €9

Rond: Appleton rum, limoenparts, Ginger-ale €9

Spicy: Ron de Jeremy Spiced, limoenparts, Ginger-ale €9



▪ **Mexican Mule**

Tequila Corralejo Blanco, limoenparts, suikersiroop, Ginger-beer €8,5

Tequila Espolòn Reposado, limoenparts, suikersiroop, Ginger-beer €9

▪ **Moscow Mule**

Vodka Belvedere, limoenparts, suikersiroop, Ginger-beer €9,5



▪ **Negroni**

Campari, Gin Citadel, Vermouth Bertsolari €10

▪ **Limoncello Fizz** €7,5

Huisbereide limoncello aangevuld met bubbels...

