

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)* – €6  €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.*
- ⋮ **Cremant de Bourgogne** *Jean Collet & Fils (Fr)* – €8  €37   €21  
Chardonnay  
*Deze cremant uit de Chablis regio ligt liefst 24 maanden sur latte. Hij kleurt briljant helder in het glas met een mooie aanhoudende bubbel die omhoog komt. In de neus aangename aroma's van witte vruchten, citroen, brioche. Duidelijk autolytisch karakter, toast, boter en een kruidige afdronk. Méthode Traditionelle.*
- ⋮ **Goud 2015 Brut** *Scorpion (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** *Scorpion (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

- **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 **Languedoc-Roussillon** in de kijker!

### Wit droog:

- **Vermentino** *Château Haut-Blanville* (Fr) – 2019 – €5  €25   €9  
Vermentino  
*De wijn heeft een citroengele kleur met groene schakeringen. In de neus aroma's van ananas, pomelmoes en tropisch fruit. De aanzet in de mond is fris en fruitig met een mooie balans tussen zuren en alcohol. De afdronk is aangenaam met een lange finale.*
- **Grande Cuvée** *Château Haut-Blanville* (Fr) – 2018 €7  €34   €18  
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc  
*Aantrekkelijke goudgele kleur. De neus biedt een mooie mix van fruit, witte bloemen, specerijen en toasty hints. In de mond een fluwelen textuur met intense aroma's van peer en vanille en een aangename frisheid.*
- **Les Orris** *Domaine Boucabeille* (Fr) – 2017 €10,5  €52   €36  
Grenache Blanc, Rousanne  
*Hele mooie supercomplexe wijn van Domaine Boucabeille. Goudgeel met in de neus hinten van heerlijke toetsen van gedroogde ananas, brioche, witte bloemen en exotische kruiden. In de mond medium tot volle body, rijp fruit, textuur en mooi geïntegreerd hout, goede aciditeit met een geweldige afdronk. Wijn met een prima verouderingspotentieel.*



### Proefpalet wit "**Languedoc-Roussillon**": 3 x 8cl = €15,5

(Vermentino + Grande Cuvée + Les Orris)

- **Arroyo Seco – Monterey** *Scott Family Estate* (VS) – 2017 – €8  €39   €23  
Chardonnay  
*Deze goudgele Chardonnay charmeert onmiddellijk met zijn levendige aroma's van steenfruit, groene appel en licht zoete vanille van de eiklagering. Hij heeft een romig middenpalet met een finessevolle zuurtegraad en een zachte afdronk.*
- **Wijn van het moment**
  - Adro da Sé Branco** *Udaca* (Por) – 2017 – €5,5  €27   €11  
Encruzado  
*Mooi verfijnde witte wijn van de typische Encruzado druif uit Dao met lichte houtlagering. Lichte kleur met in de neus verfijnde geuren van limoen en appel. Halfvolle body, kruidig, kaneel met mooi geïntegreerde houttoets en zachte afdronk.*

### Orange:

- **Contrepoint** *Vin de Liège* (B) – 2018 – €7  €34   €18  
Solaris, Souvignier Gris  
*Orange wijn: witte druiven met schilfermentatie (wit, rood gevinifieerd). Zeste van mandarijn en appelsien, kruidige tonen van kardamom en kaneel met finessevolle oxidatieve toetsen. Proef rijpe Cavaillon meloen, appelsienzeste en zachte honing. Speciaal, complex & verrassend!*

## Rood deze maand **Languedoc-Roussillon** in de kijker

### Rood droog:

- **Max Lions** *Vignobles Vellas* (Fr) – 2019 – €5  €26   €10  
Grenache  
*De complexe, rijke aroma's van kleine rode vruchten met een toets van kersen en zachte specerijen, aangevuld met zijdezachte tannines, charmeren van begin tot eind. Het resultaat is een volle, evenwichtige wijn met een intens fruitig karakter.*
- **Les Muses** *Château Haut-Blanville* (Fr) – 2013 – €7  €34   €18  
Mourvedre, Grenache, Carignan  
*Donkerrood met bruine schakeringen. Complexe neus van framboos, cassis en pruim alsook kruiden, leder en vanille. Elegante wijn met fijne tannines, medium volle body met een prima fraîcheur en een lange afdronk.*
- **Les Fontanilles** *Anne Gros & Jean-Paul Tollot* (Fr) – 2019 – €9  €45   €29  
Carignan, Syrah, Grenache, Cinsault  
*Les Fontanilles is een schoolvoorbeeld van een echte kwaliteitswijn uit Minervois. Een klassieke 'Minervois' blend van Grenache, Syrah, Cinsault en Carignan. In de wijn, domineert Syrah. De cuvée is sappig met veel fruit en frisheid en verleidelijk mild en fluwelig, met pepers, rood fruit, mineralen en kruiden, ondersteund door frisse zuren en soepele tannines. Rijk en toch levendig, een combinatie van verfijning en kracht.*



### Proefpalet rood **"Languedoc-Roussillon"**: 3 x 8cl = €15

(Max Lion + Les Muses + Les Fontanilles)

- **Amarone della Valpolicella** *Villa Cavarena* (It) – 2017 – €10,5  €52   €36  
Corvina, Rondinella  
*Donkerrood geconcentreerd. De neus geurt naar kersen en pepertjes met een subtiele nuance van verse kruiden maar ook tertiaire noties van tabak en leer. In de mond vol maar toch mooi zacht en romig. Ondanks zijn stevige smaak blijft hij fruitig, soepel en levendig dankzij voldoende aciditeit.*
- **Wijn van het moment**
  - Blauer Spätburgunder** *Knipser* (Pfalz) – 2016 – 7 €  34€   €18  
Spätburgunder (Pinot Noir)  
*Aroma's van kersen, bramen, animaliteit, cederhout en wat vanille. Zachte rode wijn, met een mooie structuur, veel zwart fruit en een lange zachte finale.*



## Miserere (1998) in de kijker

(wij konden een aantal mooie oudere gerijpte flessen van deze iconische toppriorat aanschaffen en schenken deze nu voor de liefhebbers met Coravin (beschermd onder inert gas) )

Bij Clos de l'Obac, van de familie Pastrana & Jarque, werd de "Nieuwe Priorat" geboren. Zij waren de eersten om in Priorat te geloven en als pionier in 1979 te starten. In 1991 kwamen dan de eerste wijnen (jaargang 1989) van Clos de l'Obac en 4 andere wijnhuizen op de markt. In 1991 verwierf Clos de l'Obac "Mas d'En Bruno", een historische finca die in de 13e eeuw werd gesticht, en dicht bij Clos de l'Obac, waarvan de druiven komen voor hun topcuvée "Miserere", één van de topwijnen uit Priorat en Spanje.

Miserere: in totaal 90 ha, waarvan 25 ha wijngaard.

In de wijngaard wordt geen enkel chemisch of synthetisch product gebruikt.

De oogst is steeds een van de vroegste in het hele gebied. Zo willen ze absoluut vermijden dat er overrijpe druiven in de cuves komen, dat zou het evenwicht immers verstoren. De maceratie en gisting is zeer uniek: de druivensoorten worden niet apart gevinifieerd, doch gaan samen in de cuve en krijgen hun maceratie en gisting samen. De wijn wordt dan ook 'in de wijngaard' gemaakt. Elk jaar wordt met dezelfde assemblage gewerkt, d.w.z. dat de totale kwantiteit zal afhangen van die druivensoort waar er dat jaar de kleinste opbrengst van is: 27% Garnatxa, 27% Cabernet Sauvignon, 26% Tempranillo, 10% Carinyena, 10% Merlot.

Ook de élevage gebeurt zeer natuurlijk: natuurlijke stabilisatie door de winterkoude, manuele soutirage per vat en manuele klaring van de wijn met eiwit. Elke wijn krijgt zijn élevage op Franse eik (50% nieuw, 50% 2de jaars) van Limousin, Alier en Nevers, gedurende 12 à 15 maanden.

**Miserere Mas d'En Bruno (It) – 1998– €20**  
Grenache, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Carinena, Merlot



€99

Miserere draagt de eer een van Spanje meest elegante wijnen te zijn geschikt om te lang te ouderen op fles. Veel zwart en rood fruit in de neus, kersentonen, mineralen gecombineerd met tertiaire geuren zoals bosgrond, koffie en tabak. Mooie en soepele aanzet. Zeer zacht geworden door oudering. Toch nog voldoende structuur en zeer veel elegantie. Super complex middenrif, vol en fijn, met een zeer lang einde. Zeer grote wijn.



## Rosé:

- **Aromance** *Freddavelle* (Fr) – 2020 - €6  €30   €14  
Cabernet Sauvignon, Syrah  
*In de neus erg expressief en complex met nuances van rood fruit, frisse citrus en bloemen. In de mond is deze rosé subtiel en zacht met indrukken van aardbeien en frambozen met een goed gecontroleerde zuurgraad. Een fruitige en minerale finish.*
- **Languedoc AOP** *Blanville* (Fr) – 2020 - €6,5  €32   €16  
Grenache, Syrah, Cincault  
*In het glas kleurt hij prachtig zalmroze met een lichte oranje schittering. Hij geurt naar vers rood fruit zoals aardbeien en frambozen en dat in combinatie met witte bloemen en perziken. In de smaak geeft deze Blanville Rosé Languedoc een fris mondgevoel met daarbij tonen van perzik en frambozen. Achter op de tong merken we goed de kracht en finesse van deze rosé, want we proeven kruiden en veel citrus. De afdronk is lang en evenwichtig.*
- **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.*



**Proefpalet rosé: 3 x 8cl = €13**  
(Aromance + Languedoc AOP + Tramari)

## 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.*
- **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.*
- **Recioto della Valpolicella Classico** *Le Calendre* (It) 2016 – €7/7cl   €24  
Corvina, Corvinone, Molinare, Rondinella  
*Deze unieke zoete wijn is zeer verleidelijk en met een aangename zoetheid. De wijn heeft een diep robijnrode kleur met paarse schakeringen. Intense aroma's van rood fruit, zacht en warm in de mond met een zijdezacht mondgevoel.*
- **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:

**Jeneverbier (Kempisch Vuur) – 4,5 €**



*Kempisch Vuur Jeneverbier is een blond bier, dat zeer licht van kleur is (7 EBC). Een storting van 14,5°P brengt het alcoholgehalte, na hergisting op de fles, op 6,5 vol%. Een goed doordrinkbaar bier dus. Jeneverbier onderscheidt zich van de andere bieren doordat er tijdens het brouwen jeneverbessen werden gebruikt. Dit geeft het bier een speciale toets die doet denken aan Jenever. Al voor dat er maar één slok is gedronken is de jeneverbes is al duidelijk waar te nemen in de neus. Ook de afdrank verradt de bitterheid van de jeneverbes.*

## Cocktails:

### ▪ **Fresh Dito**

Vylmer, pompelmoessap, limoensap, suikersiroop €8



### ▪ **Cuba Libre**

Brugal Anejo rum, limoenparts, Coca-Cola (regular of zero) €8,5



### **Cuba Libre Dito**

Noble 5y aged rum, limoenparts, Coca-Cola (regular of zero) €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...

