

Wijnen per glas

Wit

Les Quatre Fils Aymon – Marinot Verdun – 2017 – Bourgogne <i>chardonnay</i>	glas	4,00
	fles	23,50
Sauvignon – Domaine Fradon – 2017 – Charente Maritimes <i>sauvignon blanc</i>	glas	5,00
	fles	29,00
‘vom Roten Schiefer’ – Paulinshof – 2016 – Mosel <i>riesling</i>	glas	6,50
	fles	37,50
Chablis – Domaine Charly Nicolle – 2016 – Bourgogne <i>chardonnay</i>	glas	6,80
	fles	40,00

Rood

Les Quatre Fils Aymon – Marinot Verdun – 2017 – Bourgogne <i>pinot noir, gamay</i>	glas	4,00
	fles	23,50
Domaine de Taverna – 2017 – Cévennes <i>merlot, mourvèdre, cabernet sauvignon, syrah</i>	glas	4,75
	fles	28,50
Sentinelles de Massiac – 2016 – Minervois <i>syrah, grenache</i>	glas	5,00
	fles	29,00
Domaine Faillenc – 2016 – Corbieres <i>grenache, syrah, cinsault</i>	glas	6,50
	fles	35,00

Rosé

Domaine de Taverna – 2017 – Cévennes <i>grenache, syrah, mourvèdre</i>	glas	4,00
	fles	23,50

Mousserend

Vouvray – Domaine Vincent Carême – 2015 – Loire <i>chenin blanc</i>	glas	7,50
	fles	42,50

Wit

'vom Roten Schiefer' – Paulinshof – 2016 – Mosel <i>riesling</i> <i>Verfijnde riesling, geurig bloesemrijk met kruiden en expressief fruit.</i>	glas fles	6,50 37,50
Chablis – Domaine Charly Nicolle – 2016 – Bourgogne <i>chardonnay</i> <i>Aromatisch, rijke Chablis met fijne onderliggende zuren en mineralen.</i>	glas fles	6,80 40,00
'Les Culs de Beaujeu' – Domaine Cotat – 2014 – Sancerre – Loire <i>sauvignon blanc</i> <i>Een heel bijzondere Sancerre, volledig handmatig gemaakt en afkomstig van de betere hellingen. Sauvignon met een opmerkelijk rijke smaak, bloemen, kruidige nuances en sappig fruit.</i>	fles	65,00
Domaine de L'R – Frédéric Sigonneau – 2017 – Chinon – Loire <i>chenin blanc</i> <i>Sigonneau gaat zo natuurlijk mogelijk te werk, alleen zeer kleine hoeveelheden sulfiet worden gebruikt, dat proef je! Zuivere chenin met mooie frisheid.</i>	fles	42,50
Les Quatre Fils Aymon – Marinot Verdun – 2017 – Bourgogne <i>chardonnay</i> <i>Allemands vriend, sappig, zonder houtgebruik waardoor opmerkelijk fris.</i>	glas fles	4,00 22,50
Quintaine – Dom. Guillemot Michel – 2016 – Viré Clessé – Bourgogne <i>chardonnay</i> <i>Loepzuivere chardonnay van biologisch dynamische teelt en zeer lage opbrengst per hectare. Geurig en bloesemrijk, natuurlijk van karakter (geen hout in de buurt!) Een heldere smaak met genereuze rijpheid en sprankelende mineralen.</i>	fles	52,00
Autrement – Domaine Curtet – 2016 – Savoie <i>jacquère, altesse</i> <i>De jacquère druiven worden laat geoogst waarna deze vermengd worden met de vroeg geoogste altesse. Knisperend maar fluweelzacht.</i>	fles	42,50
Chignin Bergeron – Charles Gonnet – 2016 – Savoie <i>roussanne</i> <i>Aromatisch, mineraalrijke wijn met frisheid en aardse tonen.</i>	fles	39,00

Sauvignon – Domaine Fradon – 2017 – Charente Maritimes

sauvignon blanc

Zuivere sauvignon, geurig, minerale ondertoon.

glas 5,00
fles 29,00

Picpoul de Pinet – Mas Saint Laurent – 2017 – Languedoc

picpoul blanc

Geurige wijn met levendig fruit, licht kruidig, floraal, mineraalrijk en ziltig.

fles 34,00

Mousserend

Vouvray – Domaine Vincent Carême – 2015 – Loire	glas	7,50
<i>chenin blanc</i>	fles	42,50
<i>Rijke, spannende chenin met mooie frisheid en volle zuren.</i>		

Champagne Premier cru – ‘Larmandier-Bernier’	fles	65,00
<i>blanc de blanc</i>		
<i>Deze champagne geeft een rijkelijke expressie van de druif op een bijzonder terroir, met sprankelende frisheid, mineralen, in een elegant en puur karakter. Handmatige geoogst en vergist op eigen gisten.</i>		

Rosé

Domaine de Taverna – 2017 – Cévennes	glas	4,00
<i>grenache, syrah, mourvèdre</i>	fles	22,50
<i>Zuivere rosé met mooi fruit.</i>		

Angelico – domaine de Curebéasse a Fréjus – 2017 – Provence	fles	36,00
<i>mourvedre, tibourain, grenache</i>		
<i>Elegante rosé met veel verfijning, waar het kruidig Provençaalse heel mooi tot uiting komt.</i>		

Vermouth

witte of rode Burschik’s – ‘mit 19 ausgewählten kräutern’ - Wenen	glas	5,00
<i>Zowel rood en wit. Favoriet van het personeel met soda of tonic en een schijfje sinaasappel.</i>		

Port van Zellers – ruby of tawny	glas	5,00
---	------	------

Rood

Le Gros – Agnès & René Mosse – 2017 – Anjou – Loire fles 45,00
grolleau noir

De Grolleau druif weer terug in de schijnwerper! Fruitige wijn met een lichte body, maar laat u niet kennen, deze wijn beschikt over genoeg pit! Aardse tonen, zwarte peper en het mineraalrijke terroir komt goed naar voren. Vin naturel.

Cuveé Highway – Julie & Toby Brainbridge – 2016 – Anjou – Loire fles 39,50
cabernet franc

Tijdens het inkopen van de wijn voor zijn huwelijk kreeg deze Brit gelijk een baan aangeboden in de wijnbouw. Jaren leerde hij het vak bij bovenstaande Agnès en René Mosse. Zo natuurlijk mogelijk, geen sulfiet, geen filtering en een wijngaard vol bloemen en planten. Vrolijke wijn boordevol fruit en zonder een spoortje hardheid.

la Bienboire – Chateau de Villeneuve – 2016 fles 40,00
Saumur-Champigny – Loire
cabernet franc

Oenoloog Jean-Pierre Chevallier maakt met veel aandacht deze prachtige cabernet franc. Weelderig, fijne tannines en vooral rijk in fruit.

Gamay – Hervé Villemade – 2017 – Cheverny – Loire fles 35,00
gamay

Gamay! Een lieveling's druif van Schiller. Knallend roodfruit, maar ook zeker stevig met een lekker boers randje. Vin naturel.

Benjamin Leroux – 2015 – Bourgogne AOC fles 49,00
pinot noir

De nog jonge Benjamin Leroux wordt gezien als één van de grote talenten in de Bourgogne. Onwaarschijnlijk goede pinot noir met een mooi balans tussen rijp fruit en aardseheid.

Les Quatre Fils Aymon – Marinot Verdun – 2017 – Bourgogne glas 4,00
pinot noir, gamay fles 22,50

Fruitige, sappige pinot noir. Koud gedronken een favoriet van het personeel.

Beaujolais Nouveau – Steve Charvet – 2018 – Chiroubles – Beaujolais fles 35,00
gamay

Alsof het limonade is. Lichtrood bessensap, het lekkerste licht gekoeld. Voor je het weet ben je een paar flessen verder!

Chiroubles – Domaine Steeve Charvet – 2017 – Beaujolais	fles	40,00
<i>gamay</i>		
<i>Gamay met karakter. Al zes generaties in handen van de familie Charvet. Alles dat wij zo lekker vinden aan gamay, boordevol rood fruit met het typerende wat ruigere randje van de Chiroubles.</i>		
Arbin Avalanche – Trosset Fabien – 2015 – Savoie	fles	39,00
<i>mondeuse</i>		
<i>Expressief rood en zwart fruit, stoer en kruidig met milde tannine.</i>		
‘Papillon’ – Domaine Gilles Robin – 2017 – Crozes Hermitage	fles	44,00
<i>syrach</i>		
<i>Heerlijk puur bessenfruit, rokerige nuances, peper, rijp maar fris .</i>		
Domaine Elodie Balme – 2016 – Côtes du Rhône	fles	40,00
<i>grenache, syrah, carignan</i>		
<i>Verfijnde, rijke rode vruchten met aanwezige tonen van kruiden en specerijen. Volop smaak, milde tannine.</i>		
Domaine de Taverna – 2017 – Cévennes	glas	4,75
<i>merlot, mourvèdre, cabernet sauvignon, syrah</i>	fles	28,50
<i>Royale merlot met mooi rood fruit, levendig en kruidig</i>		
Sentinelle de Massiac – 2016 – Minervois	glas	5,00
<i>syrach, grenache</i>	fles	29,00
<i>Dieppaars van kleur, bessenfruit, licht rokerig, peper, vol en rond.</i>		
Sainte-Marie – Domaine Faillenc – 2014 – Corbières	glas	6,50
<i>grenache, syrah, mourvèdre</i>	fles	36,00
<i>Je proeft dat de wijngaarden van de Corbières vol staan met kruiden als tijm en rozemarijn en door de koelte van de hoge ligging gaat ook het fruit niet verloren. Mooi in balans!</i>		