

# Wijnkaart

## Wijn in Schiller

In gedachte van noord naar zuid en slingerend reizend door de Franse druivenranken heeft de wijnbrigade van Café Schiller een keuze gemaakt uit het, inmiddels enorme, aanbod van conventionele tot biologische -, biodynamische - en natuurwijnen; uit het aanbod van familiebedrijven, kleine producenten, oude stokken en jonge talenten, en met zo nu en dan een uitstapje naar de buurlanden.

Voor de witte wijn vangt onze reis aan in Duitsland; Paulinshof aan de Moezel. We steken door via de Franse Elzas en gaan westwaarts. Daar volgen we de Loire via Sancerre, stroomafwaarts naar de Anjou en via Charente-Maritime keren we terug naar de Bourgogne om via Chignin in de Savoie en Languedoc-Roussillon bij de Middellandse Zee uit te komen.

De rode wijnroute start, waar anders, in de Bourgogne, waarna we ons via de Beaujolais richting de Franse Alpen. Via de Savoie en de elegante wijn van de mondeuse druif, gaat het de grens over naar de heuvels rond Asti voor een mooie Barbera. Vanuit de Piemonte zakken we nog even door, naar de thuishaven van de Sangiovese; Toscane. Tot slot een eindsprint en een sprongetje; terug in Zuid-Frankrijk klimmen we over de Mont Ventoux naar de Drôme, waar de Crozes-Hermitage ons warm verwelkomt.

En nu, en route naar een mooi glas wijn.  
Proost!

## Open wijnen

### Wit

<b>Les Quatre Fils Aymon – Marinot Verdun – Bourgogne</b>	glas	4,50
<i>chardonnay</i>	fles	24,50
<b>Sauvignon – Domaine Fradon – 2019 – Charente Maritime</b>	glas	5,50
<i>sauvignon blanc</i>	fles	32,00
<b>‘vom Roten Schiefer’ – Paulinshof – 2016 – Mosel</b>	glas	7,50
<i>riesling</i>	fles	42,50

### Rood

<b>Les Quatre Fils Aymon – Marinot Verdun – Bourgogne</b>	glas	4,50
<i>pinot noir, gamay</i>	fles	24,50
<b>Passe Colline – Vignobles de Blama Venitia – 2018 – Ventoux</b>	glas	5,50
<i>syrrah, carignan, cinsault</i>	fles	32,00
<b>Mati – Scagliola – 2018 – Barbera d’Asti</b>	glas	7,50
<i>barbera</i>	fles	42,50

### Rosé

<b>Trilogie – Domaine de Viranel – 2019 – Pays d’Oc</b>	glas	4,50
<i>syrrah, cabernet sauvignon, cinsault</i>	fles	24,50

### Mousserend

<b>Cava Brut Reserva – Fermí Bohigas – Catalonië</b>	glas	7,50
<i>xarel-lo, macabeo, parellada</i>	fles	42,50

## Wit

<b>'vom Roten Schiefer' – Paulinshof – 2016 – Mosel</b>	glas	7,50
<i>riesling</i>	fles	42,50
<i>Verfijnde riesling, geurig bloesemrijk met kruiden en expressief fruit.</i>		
<b>'Les Culs de Beaujeu' – Domaine Cotat – 2012 – Sancerre – Loire</b>	fles	65,00
<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>		
<b>L'Audace – Domaine des Forges – 2017 – Anjou</b>	fles	33,00
<i>chenin blanc</i>		
<i>Late oogst van fors teruggesnoeide wijnstokken. Vergisting en opvoeding op houten vaten van 400 liter. Bergamot, vanille met een hint van karamel en een ietwat botrytis Laatste flessen!</i>		
<b>Domaine Fradon – 2017 – Charente-Maritime</b>	glas	5,50
<i>sauvignon blanc</i>	fles	32,00
<i>Zuivere sauvignon, geurig, minerale ondertoon.</i>		
<b>Les Quatre Fils Aymon – Marinot Verdun – Bourgogne</b>	glas	4,50
<i>chardonnay</i>	fles	24,50
<i>Allemans vriend, sappig, zonder houtgebruik waardoor opmerkelijk fris.</i>		
<b>Quintaine – Dom. Guillemot Michel – 2016 – Viré Clessé – Bourgogne</b>	fles	57,50
<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>		
<b>Chignin Bergeron – Charles Gonnet – 2017 – Savoie</b>	fles	39,50
<i>roussanne</i>		
<i>Aromatisch, mineraalrijke wijn met frisheid en aardse tonen.</i>		
<b>Viognier – Domaine de Viranel – 2019 – Pays d'Oc</b>	fles	27,50
<i>viognier</i>		
<i>Witte bloemen met zachte zuren, als een botertje in je mond. De druiven koelen 's nachts af van hun warme zonne-uren en kunnen zo volrijp doch fris geplukt worden. Dat gebeurt dan ook vóór zonsopgang, zodat ze koel in de pers belanden. En dat proef je!</i>		
<b>Picpoul de Pinet – Mas Saint Laurent – 2017 – Languedoc</b>	fles	34,00
<i>picpoul blanc</i>		
<i>royaal rijp sap, licht kruidig, bloemen, mineraalrijk met zilte ondertoon</i>		



## Rood

<b>Benjamin Leroux – 2014 – Bourgogne AOC</b> <i>pinot noir</i> <i>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 aardsheid.</i>	fles	49,00
<b>Les Quatre Fils Aymon – Marinot Verdun – Bourgogne</b> <i>pinot noir, gamay</i> <i>Fruitige, sappige pinot noir. Koud gedronken een favoriet van het personeel</i>	glas fles	4,25 24,50
<b>Chiroubles – Domaine Steeve Charvet – 2017 – Beaujolais</b> <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>	fles	40,00
<b>Les Monestiers - David Reynaud - 2017 - IGP Collines Rhodaniennes</b> <i>grenache, syrah</i> <i>Stevig rood- en zwart fruit, rozemarijn en laurier met rijpe tannines en dikte.</i>	fles	40,00
<b>Arbin Avalanche – Trosset Fabien – 2015 – Savoie</b> <i>mondeuse</i> <i>Expressief rood en zwart fruit, stoer en kruidig met milde tannine.</i>	fles	39,00
<b>Barbera d’Asti Mati – Scagliola – 2018 – Piemonte</b> <i>barbera</i> <i>In de jaren '70 besluiten twee broers gesteund door hun vrouwen en met de zegen van nonno Giovanni zich volledig toe te leggen op het maken van wijn. Wij zijn blij met de sappige barbera, vol zwart fruit en opwekkende zuren die dat gebracht heeft.</i>	glas fles	7,50 42,50
<b>Chianti Classico – Castello La Leccia – 2017 – Toscane</b> <i>sangiovese</i> <i>Zoals de naam betaamt: een échte klassieke Chianti. Aroma's van frambozen en donkere kersen. Kruidig; in de afdronk zoethout, kruidnagel en zelfs iets peperigs. Tannine zijn heel sjiek: ze vullen je mond en trekken zachtjes weg!</i>	fles	36,00
<b>‘Papillon’ – Domaine Gilles Robin – 2017 – Crozes Hermitage</b> <i>syrah</i> <i>Heerlijk puur bessenfruit, rokerige nuances, peper, rijp maar fris .</i>	fles	44,00
<b>Passe Colline - Vignobles de Balma Venitia – 2018 – Ventoux</b> <i>syrah, carignan, cinsault</i> <i>Kruidig, donker en volrijp door de Zuid-Franse zon. Het eikenhout van de vaten geeft hem een romig karakter.</i>	glas fles	5,50 32,00

**Domaine Les Ondines – 2018 – Vacqueyras**

*Grenache, syrah, mourvedre*

*Stevig rood- en zwart fruit, rozenmarijn, laurier met rijpe tannines en dikte..*

*Laatste fles!*

glas

7,75

fles

42,50

## Mousserend

**Cava Brut Reserva – Fermí Bohigas – Catalonië** glas 7,50  
*Xarel-lo, Macabeo, Parellada* fles 42,50

**Champagne Premier cru – ‘Larmandier-Bernier’ – Côte des Blancs** fles 67,50  
*blanc de blanc*

*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.*

## Rosé

**Trilogie – Domaine de Viranel – 2019 – Pays d’Oc** glas 4,50  
*syrah, cabernet sauvignon, cinsault* fles 24,50  
*Loepzuivere, frisse rosé met framboosjes en een ronde afdronk.*

**Mas de Bressades – 2018 – Costières de Nîmes** fles 34,00  
*grenache, syrah, cinsault*  
*Prachtig roze saignée, vol in mond met frisse zuren.*

## Overig

**Cidre Bouché – Domaine Dupont – Pays d’Auge, Normandië** glas 5,00  
*Een traditionele (Bouché betekent cider onder de kurk) cider van 70% bitterzoete en 30% zure, volrijpe ciderappels. Vol fris en fruit en heerlijk bij onze stampotjes!* fles 27,50

**Cider Amsterdam Brut – Appels en Peren – Bretagne, Amsterdam** flesje 6,50  
*Authentiek cidertje met een Amsterdamse mentaliteit.*  
*Gemaakt van 100% Bretonse appels. Brut, dus wat droger met een funky afdronk.*

## Port

Van Zellers – ruby of tawny glas 5,00

## Vermouth

Witte of rode Burschik’s – ‘mit 19 ausgewählten kräutern’ - Wenen glas 5,00  
*Favoriet van het personeel met soda of tonic en een schijffe sinaasappel.*