

Van harte welkom!

Prijzen zijn inclusief BTW, accijnzen en per fles van 0.75 cl tenzij anders vermeld. Wijnen kunnen per fles besteld worden zonder meerkost.

Anverres heeft diverse 90+ wijnen (hoewel we dit in de prijslijst niet altijd vermelden) en/of wijnen die in diverse gidsen staan of medailles gewonnen hebben. Wil je weten welke wijnen, vraag er dan zeker naar.

Champagnes - Schuimwijnen

A. Domein Aldeneyck. Maasvallei Limburg.

A.1 Pinot Brut. (1/3 Pinot Blanc, 1/3 Pinot Gris, 1/3 Pinot Noir) € 18,75
Aperitief, vis en schaaldieren. Fruitig met verfijnde zuren.
Bronzen Medaille 2019 Beste Belgische wijn georganiseerd door de VVS

A.2 Chardonnay Heerenlaak Brut. (100 % Chardonnay) € 21,00
Aperitief en verfijnde visgerechten. Kwaliteit van eigen bodem, verfijnd met rijpingstoetsen (48 maanden sur lattes). Elegant, smaakvol en lengte in de afdronk.

B. Domein Cuvelier. Belgische Schuimwijn.

B.1 Cubiz Brut (6 gr). (Chardonnay en Pinot Noir) € 20,00
Aperitief. Mooie balans en neus. Strak met groene appel.

B.2 Blanc des Noirs. (100 % Pinot Noir) € 24,00
Aperitief, fijne parel, goudgele kleur. Superlekker! Kan ook bij kalfsvlees, gevogelte en vis en schaaldieren.

B.3 Blanc de Biz. (59 % Chardonnay en 41 % Grüner Veltliner) € 20,00
Fruitig en speels. Aperitief, vis en schaaldieren.

C. Champagne Crucifix.

C.1. Tradition. (25 % Chardonnay en 75 % Pinot Noir) € 25,00
Aperitief of bij vis en schaaldieren.
Verkrijgbaar als magnum. € 55,00

C.2 Prestige. (50 % Chardonnay en 50 % Pinot Noir) € 30,00
Aperitief, smaakvol bij vis en schaaldieren, gevogelte en wit vlees.
20 % van de wijn heeft op hout gelegen gedurende 7 maanden.

D. Domein Crutzberg. Belgische Schuimwijn.

Brut. (Chardonnay) € 17,50
Aperitief, vis en schaaldieren, wit vlees. Absolute genietwijn!
Gouden Medaille Beste Mousserende wijn op de Wijnkeuring der Lage Landen 2019

E. Dauvergne.

Blanc des Noirs (100% Pinot Noir) € 29,00
Aperitief, ideaal bij kalfsvlees, wit vlees, vis en ook niet al te zware hoofdgerechten, groenteschotels.

F. Champagne Didier - Ducos.

Absolu Meunier (100 % Meunier) € 30,00
Verfijnd, licht fruitig, elegant en delicaat. Aperitief, schaaldieren, vis met lichte saus.

G. Entre-Deux-Monts. Vlaamse mousserende kwaliteitswijn

G1. Wiscoutre (50 % Kerner - 50 % Chardonnay) € 16,50
Volfruitig en speels. Aperitief, fijne parel, smaakvol bij schaaldieren, vis in lichte saus.

G2. Bacquaert (Chardonnay en Pinot Noir) € 19,80
Lichte houtrijping geeft echte karakter. Fijne parel, Aperitief, smaakvol bij charcuterie, visgerechten met lichte saus en schaaldieren.
Zilveren Medaille 2019 Beste Belgische wijn georganiseerd door de VVS

H. Champagne Faniel. Grand cru - blanc de noirs.

Les Bulles D'Anverres. (74 % Meunier, 26 % Pinot Noir) € 22,00
Verfijnde wijn met gedroogd en geconfijt fruit in de neus.
Zalig product voor aperitief en gegrilde gerechten. Dosage 9 g/l.

I. De Pro cava.

I.1. Brut De Pro (30 % Macabeo, 50 % Xarel-Lo, 20 % Parellada). € 9,00
Getypeerd door mondvullende rijp wit fruit (peer en perzik) in de aanzet met frisse citrus- en pompelmoestoetsen in de afdrank waarin de verfijnde zuren een hoofdrol spelen. Klassewijn als aperitief, bij tapas en vis en schaaldieren.
15 maanden sur lattes.

Ook verkrijgbaar in flesjes van 0.375 l € 6,00

I.2. Rosé brut (100 % Trepas). € 9,50
Frambozen en aardbei in een hoofdrol aangevuld met frisse citrustoetsen in de afdrank. Salades met rode biet of fruit, rode vruchtdesserten, terras 12 – 14 maanden sur lattes.

J. Domaine Martin Faudot.

Crémant de Jura (100 % Chardonnay) € 14,50
Fijne parel met intense briochegeur. Fruitig en rond. Aperitief, vis (forel) en schaaldieren.

Wijnkoopgids 2020 met 30 boeiende bubbels onder de € 15 door F. Van der Auwera.

K. Domaine du Val Grévin - Florent Masson.

Crémant de Bourgogne 2014 Extra Brut Grande Réserve € 18,50
(30 % Chardonnay - 70 % Pinot Noir)
Smaakvolle aperitief, lekker bij vis, wit vlees en schaaldieren, heerlijk genieten op een zomers terras.

L. Vega Barcelona.

Cava Vega Barcelona (30 % Macabeo, 35 % Xarel-Lo, 35 % Parellada). € 8,50
Zachte cava zonder agressieve zuren, bloemig, voor bij aperitief, vis en schaaldieren.

Wijnkoopgids 2019 met 30 boeiende bubbels onder de € 15 door F. Van der Auwera.

M. Champagne Viktor & Charles.

N1. Rosé (55 % Chardonnay, 20 % Meunier, 25 % Pinot Noir). € 65,00
Elegante, fruitige wijn met 36 maanden rijping en 7 g/l dosage.

N2. Blanc de Blanc Vintage 2009 (100 % Chardonnay). € 70,00
*Ragfijnde wijn met 60 maanden rijping en 4 g/l dosage.
Tijdens de vinificatie is 15 % van het volume 18 maanden gerijpt op eik.*

N. Champagne Vollereaux.

Blanc de Blanc (100 % Chardonnay). € 28,50
Aperitief, vis en schaaldieren.

Witte wijnen

Domein Aldeneyck. Maasvallei Limburg.

1. Chardonnay Heerenlaak 2017. (100 % Chardonnay). € 21,00
Afgerond maar met fris fruit op de voorgrond. Geen al te 'vette' wijn met de juiste dosis houtrijping. Verfijnde vis en vleesgerechten.
2. Pinot Blanc 2017. (100 % Pinot Blanc). € 13,50
Deze fruitige wijn met rechtlijnige zuren combineert zeer mooi met asperges, salades, frisse gerechten (bvb. Griekse mezze), oesters, schaaldieren, ...
3. Pinot Gris 2018. (100 % Pinot Gris). € 13,50
Proef en geniet!! Klassewijn gedragen door subtiel fruit, kruidigheid en een licht minerale toets. Ragfijne, speelse zuren die in de afdronk voor lengte zorgen. Veelzijdig qua foodpairing (aperitief, vis en schaaldieren, gevogelte, wit vlees).
4. Pinot Gris Barrique 2017. (100 % Pinot Gris). € 18,50
Elegante topper met subtiele houttoets om te combineren met klassegerechten (kreeft, witte vis, verfijnd gevogelte).
5. Riesling 2017. (100 % Riesling). € 15,50
Niet de klassieke Riesling met veel mineraliteit maar een fruitige vertegenwoordiger van dit ras ingebed in subtiliteit en ragfijne maar hoge zuren. Te combineren met asperges, salades, vette vis.

Ancien Domaine du Chapitre de Macon.

6. Saint-Véran 2018. (100 % Chardonnay) - Bourgogne € 16,00
Zeer lage productie. Een unieke, smakelijke wijn, lichte houtrijping die niet overdreven door smaakt. Eerder fris en fruitig met een kwalitatieve onderbouw. Gerechten met vis en schaaldieren, verfijnde (wit) vleesgerechten.

Château Baumard. Loire.

7. Clos Saint Yves 2012. AOC Savennières. (100 % Chenin Blanc). € 19,00
Een grootse wijn die nu pas op dronk komt en gerust nog 5 – 10 jaar kan bewaard worden. Perfecte wijn voor bij gegrilde vis en verfijnde visgerechten en schaaldieren. Of kip met champignons, maar steeds verfijnd.

8. **Clos Saint Yves 1987.** AOC Savennières. (100 % Chenin Blanc). € 42,50
*Een moeilijk jaar en daarom lang niet op de markt gebracht door de wijnboer.
Momenteel is deze wijn qua smaak een stuk jeugdiger dan zijn jongere opvolgers.*
9. **Clos Du Papillon 2013.** AOC Savennières. (100 % Chenin Blanc). € 25,00
*Proef en geniet. Topwijn die het best tot zijn recht komt bij gegrilde
vis- en schaaldieren, kreeft, kalfsvlees, verfijnde gevogeltegerechten*
10. **Clos Du Papillon 2007.** AOC Savennières. (100 % Chenin Blanc). € 35,00
Een iets warmer jaar dus mineraal met wat restsuiker.
11. **Clos Du Papillon 2004.** AOC Savennières (100 % Chenin Blanc). € 30,00
Beendroog, steengoed. Dit is één van de absolute toppers van het domein.

Château de Brau. Biowijn. AOP Pays'D'Oc.

12. **Chardonnay 2018.** (100 % Chardonnay) € 11,00
*Fruïtig met 2 à 3 maanden houtrijping die zich manifesteert in de smaak.
Ideaal bij gegrilde visgerechten met saus, gevogelte en wit vlees.*

Cantarutti. DOP Friuli. Colli Orientali.

13. **Sauvignon 2017.** (100 % Sauvignon Blanc) € 13,50
*Minerale wijn met rokerigheid van aanzet tot in de finale. Apart en elegant.
Voor bij gerookte en gegrilde visgerechten met saus, gevogelte en wit vlees.*

Domein Caybergh. Haspengouwse Wijn.

14. **Cuvée du Maire 2018.** (100 % Chardonnay) € 24,00
*Bourgogne type Chardonnay, houtgerijpt voor bij verfijnde visgerechten,
gevogelte, witte schimmelkazen, zwezerik, speciale gelegenheden.*

Domaine Cédrick Bardin. Pouilly Fumé.

15. **Bois Perrot 2018.** (100 % Sauvignon Blanc) € 23,00
*Lichte houtrijping zorgt voor een mooi gestructureerde wijn. Fris, rond
elegant. Ideaal om mee weg te dromen in afwachting van een huwelijksaanzoek,
loonsverhoging, verhuis, geboorte of bij kruidige gerechten, verfijnde vis of
gevogelte.*
16. **Sancerre 2018.** (100 % Sauvignon Blanc) € 16,95
*Finesse en complexiteit zoals een fantastische Sancerre dient te zijn.
Wordt instant gelukkig bij het degusteren van deze wijn met gerijpte geitenkaas
of gegrilde visgerechten.*

Domaine Chiroulet. IGP Côtes de Gascogne.

17. **Terres Blanches 2018** (55% Gros Manseng - 35% Sauvignon Blanc - 10% Ugni Blanc). € 8,50
*Wit fruit in de aanzet met licht bloemig karakter met een droge afdronk.
Perfect als aperitief, lekker wijntje bij vis en wit vlees.*

Domein Cuvelier. Belgische wijn.

18. **Biztro 2017** (100 % Grüner Veltliner) € 14,50
Frisse wijn met vrij hoge zuurtegraad voor bij salades, vis en schaaldieren.
19. **Bizweiss 2016** (100 % Grüner Veltliner). € 13,50
*Spontane malo waardoor de wijn ronder en vetter is. Zeer lange afdronk!!
Voor bij salades, vette vis en wit vlees.*
20. **Bizonder 2018.** (95 % Chardonnay). € 14,50
*Wit fruit in een afgelijnd jasje. Veel lengte en eigenzinnig.
Serveren bij krachtige gerechten van gevogelte of wit vlees.*

Domaine Daumas Gassac. IGP Pays de L'Hérault.

21. **Guilhem blanc 2018** (40 % Grenache blanc - 30 % Sauvignon Blanc - 30 % Terret Blanc). Pays d'Hérault IGP. (Languedoc) € 6,50
Kruidige, stevige wijn voor aperitief, voorgerechten, wit vlees.

Domein D'Hellekapelle. Belgische wijn. Heuvelland

22. **Chardonnay 2018.** (100 % Chardonnay) € 17,00
Fruitig met een hout getypeerd karakter. Leuke wijn voor op een zomers terras, verfijnde visgerechten of bij schaaldieren en salades.
23. **Koolwitje 2017.** (100 % Pinot Noir). € 13,00
Lichte wijn voor bij lichte visgerechten, schaaldieren en salades.

Entre-Deux-Monts. BOB Heuvelland

24. **4 Cépages 2018** (Pinot Gris - Chardonnay - Pinot Auxerrois - Siegerrebe) € 11,80
Wijn met een fris zuurtje voor TV, aperitief, geitenkaas.
25. **Pinot 2018** (1/3 Pinot Gris - 1/3 Chardonnay - 1/3 Pinot Auxerrois) € 12,25
Wijn met een fris zuurtje voor TV, aperitief, gerechten met vis en schaaldieren.

Wijnkoopgids 2020 met 60 boeiende wijnen onder € 15 door Frank Van der Auwera met Oscar!

Domaine de la Fontainerie. (AOC Vouvray)

26. **Le C 2012 (100 % Chenin Blanc)** € 15,00
*Zeer subtiele en verfijnde zuren omgeven door een vol karakter.
Om zo te drinken of bij lichte visgerechten en schaaldieren.*

Château Gaudrelle. AOC Vouvray (Loire)

27. **Turonien 2018 (100 % Chenin Blanc).** € 12,50
Droog, mineraal fruitig en geweldig lekker!! Vis, gevogelte en wit vlees.
28. **Sec Tendre "Clos le Vigneau" 2018 (100 % Chenin Blanc)** € 13,75
*Vol fruitig met een tikkeltje restsuiker die ronding geeft aan de afdronk.
Aperitief, foie gras, paté, kruidige gerechten (curryschotels, schotels met saffraan, kardemon, ...) en bij harde kazen.*
29. **Gués D'Amand 2017 (100 % Chenin Blanc)** € 14,50
*Zeer droog met minerale toetsen, verfijnd en complex. Deze wijn
Kan tot 10 jaar bewaard worden en komt helemaal tot zijn recht bij de aperitief, vis en schaaldieren en wit vlees.*

Domaine Pascale Gibault.

30. **Vision Or 2016. IGP Val de Loire (100% Chardonnay)** € 11,50
*Rijping sur lie met bâtonnage heeft een rijkelijke wijn opgeleverd met
ananas en wit steenfruit in de hoofdrol, gekonfijt fruit en zowel qua aroma
als smaak een wijn met een uitgesproken gegrild en gerookt karakter.*
31. **Le Graal 2016. AOP Chenonceaux. (100% Sauvignon Blanc)** € 14,00
*Exotisch fruit en bloemigheid typeren deze volle wijn zonder bombastisch te
zijn. Smaakbom met finesse voor gerechten die deze wijn aankunnen.*

Gloire De Duras. Belgische wijn.

32. **Cuvée Classique 2018. (Riesling)** € 20,50
*Elegante Riesling met een frisse aciditeit. Perzik, ananas, bloemen en
zachte kruiden. Ideale begeleider bij visgerechten, gevogelte en romige kazen.*
- Zilveren Medaille 2019 Beste Belgische wijn georganiseerd bij de VVS.**

Haut Marin. IGP Côtes de Gascogne.

33. **Amande 2018** (60 % Colombard – 40 % Sauvignon) € 6,00
Ronde en toch frisse veelzijdige wijn voor bij televisie, vis, schaaldieren, salades en lichte kazen.

Wijnkoopgids 2020 met 300 beste wijnen onder de € 10 door F. Van der Auwera

34. **La Beauté du Lac 2018** (100 % Sauvignon). € 6,50
Typische Sauvignon Blanc maar veel beter dan de meeste andere in deze prijscategorie! Fris fruitige wijn met de nodige zuren, grassig, groene appel voor bij witte vis, schaaldieren, salades en geitenkaas.

Wijnkoopgids 2020 met 300 beste wijnen onder de € 10 door F. Van der Auwera

Domaine des Jougla. Biowijn. AOC Saint-Chinian. (Languedoc).

35. **Les Tuilleries 2017** (50 % Grenache Blanc, 40 % Vermentino, 10 % Viognier) € 11,00
Volfruitige wijn met rijp wit steenfruit, gekonfijte ananas en gedroogde bloemen in de hoofdrol. Combineert mooi met calamares, kalfsvlees en geitenkaas.

36. **Vendanges Passerillées 2016** (100 % Viognier) € 16,00
Bloemig en fruitig. Smaakbom met zoete toets die met flesveroudering zich meer gaat manifesteren. Combineer bij TV, foie gras, visgerechten met romige sauzen, fondue, bouillabaisse, burrata, curryschotel.

Domein Kluisberg. Hagelandse wijn.

37. **Chardonnay 2018** (100 % Chardonnay). € 9,75
Vlot drinkbare wijn op terras of voor TV, bij vis en schaaldieren, kalfsvlees en gevogelte. Soepel en mild met een lichte vettingheid.

38. **Müller Thurgau 2018** (100 % Muller Thurgau). € 9,25
Ideaal als aperitief, zomers terras, gerechten met vis of schaaldieren of kruidige gerechten.

Bronzen Medaille 2019 Beste Belgische wijn georganiseerd door de VVS

39. **Kerner 2018** (100 % Kerner) € 9,50
Licht zoet. Ideaal als aperitief of voor Aziatische en zoete gerechten.

40. **Pinot Blanc 2018** (100 % Pinot Blanc). € 9,75
Genereus fruitig. TV, als aperitief, gerechten met schaaldieren of een salade.

Domaine Landrat Guyollot.

41. **Les Binerelles 2016.** Pouilly Sur Loire (100 % Chasselas) € 12,00
Loepzuivere wijn met een leuk, licht rokerig karakter om te combineren bij Schaaldieren, verfijnde visgerechten en de Japanse keuken.
42. **Gemme de Feu 2012.** AOC Pouilly Fumé. (100 % Sauvignon Blanc) € 25,00
Zonder meer een wijn die zijn naam eer aan doet. Iets ouder en met een fumé die zich door zet. Smakelijk zonder meer of met gerookte of gegrilde vis- en gevogeltegerechten. Topper!!

Domaine La Madura. AOC Saint-Chinian. (Languedoc)

43. **Classic 2017** (Sauvignon - Picpoul) € 12,00
Fruïtig met een licht mineraal karakter in de afdrank. TV, gerechten met vis en schaaldieren, asperges, wit vlees, salades, geitenkaas.

Château de Marmorières.

44. **Les Paons blanc 2019.** Vin de France (Viognier - Vermentino) € 6,95
*Ideaal als aperitief, bij schaaldieren en gegrilde visgerechten.
Frisse, zomerse wijn.*

Wijnkoopgids 2020 met 300 beste wijnen onder de € 10 door Frank Van der Auwera.

45. **Commanderie Sainte Pierre 2015.** AOP La Clape € 21,00
(Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne).
Verfijnde, gerijpte wijn met een complexe neus en smaak van citrus, pompelmoes, exotische fruit (mango) en toetsen van brioche. Bij harde kazen of zalm. Of gewoon om intens van te genieten! Staat in de top 100 van de beste wijnen van de Languedoc Roussillon!

Domaine Martin Faudot. AOC Arbois - Jura.

46. **Chardonnay 2017** (100 % Chardonnay) € 13,00
*Licht oxidatief met frisse zuren. Verrassend lekker, fris en vol tegelijkertijd.
TV, kalfsvlees en vis en schaaldieren.*
47. **Vin Jaune 2010** (100 % Savagnin) € 35,00
Kalfsvlees en vis en schaaldieren.

Domaine de Pierrebelle. (Languedoc).

48. Chardonnay 2018. (100 % Chardonnay). € 7,50
Vol fruitig. Mosselen friet, gerechten met gebakken of gegrilde vis en schaaldieren met romige sauzen.

Scarbolo. Friuli.

49. Il Ramato 2018. (100 % Pinot Grigio). € 12,50
Orange wine uit Noord Italië met een perfect oranje teint en een smakelijk boeket van abrikoos, meloen en frisse citrustoetsen. Zacht en fris in de mond met een zeer lange afdronk.
50. Lara (Sunset Scent) 2016. Grave DOC. (100 % Chardonnay). € 14,70
Volle fruitsmaak met exotische toetsen en frisse citrus in de afdronk. Leuke combinatie met viscarpaccio, wit vlees, halfharde kazen, bij zonsopgang of een dinertje met bijbedoelingen.
51. Mattia (Beyond Pinot) 2015. Grave DOC. (100 % Pinot Grigio). € 14,70
Bloemig, wit steenfruit, oranjebloesem, honingen en frisse citrustoetsen. Volle aanzet met frisse afdronk. Leuke combinatie met mosselen, paella, BBQ of rijke visgerechten.
52. My Time 2013. Venezia Giulia. € 19,50
(40 % Chardonnay - 30% Sauvignon - 30 % Friulano).
My Time? Anytime!! Fantastisch rijke wijn die op elke moment mag voorgeschoteld worden. Perfecte combinatie bij risotto, vis- en schaaldieren, pasta en kazen. Of een glas om even uit te blazen, na te denken over het bestaan of te genieten in goed gezelschap.

Domaine Schaller. AOC Alsace

53. Gewürtztraminer 2016. (100 % Gewürtztraminer). € 12,90
TV, aperitief of voor exotische (Aziatische) gerechten of sterke kazen (Roquefort, geitenkaas, Munster).

Domaine Roland Schmitt. Biowijn. AOC Alsace

54. Sylvaner 2018. (100 % Sylvaner). € 12,00
Speels licht fruitig met een ziltige afdronk. Leuk voor bij asperges en vis- en schaaldieren.

Trapet Rochelandet. Bourgogne.

55. Chardonnay 2018. € 17,50
Een klein, onbekend domein uit Gevrey Chambertin dat zich toelegt op vooral rode wijnen. Deze witte basiswijn van het domein valt echter heel erg op door zijn klassieke boter en briochetoetsen omfloerst met fruit en een lichte mineraliteit. Deze mooi uitgebalanceerde wijn past perfect bij gevogelte en wit vlees.

Umberto Bacchichetto.

56. Tajut 2018. IGT Venezia Giulia (blend van verschillende locale druiven) € 8,50
Frisse, fruitige wijn met witte amandel in de afdronk. Ideale aperitiefwijn, Genietertje bij zomerse temperaturen, verse kaas, salades, ...

Domaine du Val Grévin - Florent Masson. AOP Bourgogne Tonnerre

57. Champs Boudon 2015, Vieilles Vignes. (100 % Chardonnay) € 13,50
Aperitief, visgerechten of schaaldieren. Chablis type wijn.

Wijnkasteel Vandeurzen. Belgische Wijn.

58. Pure White Albarino 2018. (Albarino) € 33,50
Dit Spaans druivenras brengt in ons land een verrassende wijn voort met groene appel en ingetogen exotisch fruit. Mooie balans tussen frisse zuren en fruit, elegant, verrassend. Per glas bij elke gelegenheid, bij frisse kazen, verfijnde visgerechten, schaal- en schelpdieren.

Gouden Medaille 2019 Beste Belgische wijn georganiseerd door de VVS.

59. Pure White Chardonnay Prestige 2018. (Chardonnay) € 33,50
Selectie van de beste trossen en houtrijping op nieuwe Franse eik, zorgt voor een perfecte balans. Krachtige volle en rijke wijn met aroma's van limoen, peer, perzik en meloen. Heerlijke botertoetsen en gerookte mineraliteit. Bij verfijnde vis en gevogelte, schaaldieren, loonsverhoging, eerste glas na een geboorte.

Bronzen Medaille 2019 Beste Belgische wijn georganiseerd door de VVS.

60. Pure White Chardonnay 2018. (Chardonnay) € 21,75
Toppertje met 4 maanden houtrijping en 3 maanden rijping sur lies. Mooie, volle minerale wijn met een lange elegante afdronk. Bij verfijnde vis- en gevogelte gerechten, schaaldieren, glas om van te genieten.

Domaine Via Juvenal. Biowijn.

61. Cuvée 3201, 2017. AOC Côtes du Rhône. (70 % Grenache, Viognier en Marsanne) € 13,50
Fruutig, witte bloemen en tegelijk wat gegrilde toetsen door de lichte houtrijping. Schaaldieren, geitenkaas, gegrilde visgerechten, gevogelte met roomsaus.

Vins de Vienne.

62. La Chambée 2017. Condrieu. (Viognier) € 40,00
Rond, complex, mineraal, alles wat je van een grootse Condrieu mag verwachten. Fruutig, bloemig, elegant, 9 maanden houtrijping ... Toppertje!!! Genietertje per glas bij elke gelegenheid, zeker de meer speciale en bij foie gras, geflambeerde perzikken, ...
63. Reméage 2018. Vin de France (Viognier, Sauvignon Blanc, Marsanne, Chardonnay) € 12,00
*Frisse, fruitige wijn met een volle afdrank. Toppertje!!! Genietertje bij zeer veel gerechten. Past zeer vaak bij moeilijke smaakcombinaties. **Wijnkoopgids 2020 met 60 boeiende wijnen onder de € 15 door Frank Van der Auwera.***
64. Crozes-Hermitage 2016. (Marsanne) € 19,00
Soepel, floraal, acacia toetsen. Heerlijk wijntje om te combineren bij verfijnde visgerechten zoals gegrilde coquilles, schaaldieren en om een loonsverhoging te vieren.
65. L'Elouède 2017. Saint Joseph. (30 % Marsanne - 70 % Roussanne) € 23,00
De opvoeding in betonnen cuves geeft deze smaakbom een mineraal, rond en complex karakter. Voor een beter etentje met zalm, verfijnde gerechten met structuur en body, gevogelte, vederwild.

Zilver Cruys. Heuvelland.

66. Chardonnay 2016. (100 % Chardonnay) € 14,00
Genereus fruitig met oxidatieve toetsen. Komt in combinatie met eten helemaal tot zijn recht. Ideaal voor bij vis met romige saus, wit vlees en mosselen.

Zwaeneberg. Belgische wijn. Voeren.

67. Cuvée Silex Barrique 2017. (Pinot Gris en Gewurtztraminer) € 17,50
Bij gegrilde gerechten, vis met romige saus, wit vlees en mosselen

Rosé wijn

Domein Aldeneyck. Maasvallei Limburg.

68. Pinot Rosé 2018. (100 % Pinot Noir). € 13,50
Licht fruitige wijn, elegant, speels en verfrissend. Lekker per glas of bij salades, wildpaté, BBQ, ...

Cantarutti. DOP Friuli. Colli Orientali.

69. Rosato 2018. (100 % Merlot) € 12,50
Ingetogen rood fruit, zacht maar toch mondvullend en met veel lengte. Komt ook in de winter tot zijn recht met vette vis, gegrild vlees, pasta en als smaakmaker voor de TV.

Domaine Daumas Gassac. IGP Pays de L'Hérault.

70. Guilhem rosé 2019. (Grenache, Cinsault en Carignan) € 6,50
Flitsend qua kleur maar qua smaak neutraler met rood fruit en frisse Citrus in de afdronk. Ideaal als aperitief, TV of bij lichte voorgerechten

Haut Marin. IGP Côte de Gascogne

71. Gulf Stream 2019 (Tannat, Syrah, Cab. Sauvignon, Merlot) € 6,00
Aromatisch en klassiek rood fruitig. Perfect bij BBQ, zomers terras, salades.

Domein D'Hellekapelle. Belgische wijn. Heuvelland

72. Oranjetipje 2018. (Chardonnay en Pinot Noir) € 13,00
Leuke wijn voor op een zomers terras, verfijnde en fris, niet te fruitig.

Domein Kluisberg. Hageland.

73. Merlot Rosé 2018 (100 % Merlot) € 9,75
Geconcentreerd rood fruit, mondvullend en zeer lange afdronk. Kan evenzeer in de winter gedronken worden. Salades, BBQ, zalm.

Château de Marmorières.

74. Commanderie Sainte Pierre 2018. AOC Languedoc. € 11,50
Grenache - Syrah - Cinsault.
Zachte genietwijn met een lange afdronk!
Verkrijgbaar als Magnum. € 23,00

75. Paons Rosé 2019. Vin de France (Grenache - Cinsault) € 6,95
Fruitage smaakbom voor elk moment. Ideaal als aperitief, salades, gegrilde visgerechten en BBQ.

Domaine de Pallus.

76. Messanges rosé 2017. (100 % Cabernet Franc) € 11,00
Smaakvol in de zomer, licht fruitige aparte wijn! Elegant en subtiel.

Ultimate Provence. AOP Côtes de Provence.

77. UP 2019. 30 % Grenache Noir, 30 % Cinsault, 30 % Syrah € 16,50
en 10 % Rolle Alexis Cornu.
Abrikoos in een hoofdrol qua aroma met een licht fruitig-krokante mond, veldbloemen en een droge citrus finale. Niet enkel de fles is super!
- Magnum. € 35,00
Jeroboam. € 90,00

Rode wijnen

Domein Aldeneyck. Maasvallei Limburg.

78. Pinot Noir 2016. (100 % Pinot Noir). € 21,00
Fluweelzacht en speels. Zwart fruit, zachte kruidigheid ondersteund door soepele tannines en houtrijping. Zalig genieten bij kalfszwezeriken, vederwild, kaas en verfijnde (vlees)gerechten...
Gouden Medaille 2018 Beste Belgische wijn georganiseerd door de VVS.

Azienda Agricola D'Apolito Pietro. Primitivo di Origine Controllata. Puglia.

79. Primitivo 2018. (100 % Primitivo di Manduria). € 8,00
Speels fruitig met een licht kruidige toets in de finale. Ideaal in goed gezelschap of bij rood vlees (rund, lam), vederwild, eend, gegrilde kip, kalkoen.
80. La Pruina 2018. (100 % Primitivo di Manduria). € 13,75
*Allemansvriend. Sappig met licht kruidige onderbouw. Gevaarlijk lekker!!
Ideaal voor TV, in goed gezelschap of voor gerechten met rood vlees (rund, lam), wild, eend, gegrilde kip, kalkoen.*
81. IlMorante 2017. (100 % Primitivo di Manduria). € 22,00
Krachtpatser om van te genieten. Rijp rood fruit en kruiden in een heerlijk hemels samenspel. Speciaal!

Château Bon Baron. AOC Sambre et Meuse.

82. Acolon 2016. (100 % Acolon) € 19,90
Vrij rond en krachtig met lichte chocoladetoetsen in de afdrank. Combineer bij stevige kazen/kaasfondue, gerookt of gepekeld vlees, krachtige stoofpotjes, wildgerechten en pure chocolade.

Château de Brau. Biowijn. IGP Pays'D'Oc.

83. Egiodola 2014. (100 % Egiodola) € 9,75
Stevige wijn met specerijen en rood fruit voor bij wildragout en stoofpotjes.
84. Petit Verdot 2014. (100 % Petit Verdot) € 12,50
Floraal en peper gekenmerkte wijn die mooi past bij gegrilde gerechten en pasta.
85. Pinot Noir 2018. Pays D'Oc IGP. (100 % Pinot Noir) € 9,75
Ideaal voor TV, gevogelte en gegrilde groenten of vlees.

Château Camplazens. AOC La Clape (Languedoc)

86. Convivialité 2019 (Marselan, Grenache, Syrah). € 6,90
Warme, volle fruitsmaak met soepele tannines en kruidigheid voor bij gegrild vlees, stoofvlees, wild, gevogelte. Veelzijdige dorstlesser!
87. Le Marselan 2017 (100 % Marselan). € 9,25
Warme, volle fruitsmaak met soepele tannines en kruidigheid voor bij zoete gerechten zoals stoofvlees, konijn met pruimen, eend.
88. Syrah 2016 (100 % Syrah). € 8,70
TV, zoete gerechten zoals stoofvlees, konijn, eend, gegrild vlees.
89. Le Garrigue 2016 (80 % Grenache - 20 % Syrah). € 10,00
Kruidig en zwart en rood rijp fruit voor bij BBQ, desserts met chocolade, kaas, rood vlees.
Wijnkoopgids 2019 met 300 beste wijnen onder de € 10 mét een Oscar!
90. La Réserve 2017 (60 % Syrah - 30 % Grenache - 10 % Carignan) € 13,25
Elegante wijn met hoge zuren, kruiden en rood en zwart fruit getypeerd voor bij gegrild vlees, lam, stoofpotjes, wild en sterke kaas.
91. Prémium 2017 (75 % Syrah - 20 % Grenache - 5 % Carignan) € 21,00
Kruiden en specerijen met rijp zwart fruit. Klassebak voor bij gegrild vlees of vlees met saus, krachtige kaas.

92. Julius 2013 (100 % Syrah). € 40,00
Zeer geweldig fantastisch lekker!
Voor desserts met chocolade, gegrild vlees, speciale gelegenheden, wild

Domaine Castan. Languedoc.

93. Sauvignus Merlot 2018. Pays D'Oc. (100 % Merlot). € 8,50
Sappige fruitige wijn, onderbouwd met versmolten tannines.
Veelzijdige wijn voor bij veel vleesgerechten, gevogelte.

94. Sauvignus Carignan 2018. Pays D'Oc. (100 % Carignan). € 8,50
Sappige fruitige wijn die licht gekoeld mag worden.
Veelzijdige wijn voor bij veel kruidige vleesgerechten, gevogelte en harig wild.

Domein Caybergh. Haspengouwse Wijn.

95. Pinot Noir Sélection Massale 2017. (100 % Pinot Noir) € 25,00
Verfijnde Pinot Noir, houtgerijpt voor rood vlees, ree, vederwild,
hertenkalf, verfijnde vleesgerechten.

Domaine Constant Duquesnoy. Côtes du Rhône.

96. Rizannes 2016. (60 % Grenache Noir - 30 % Syrah - 10 % Carignan). € 12,00
Krachtigere wijn zonder elegantie uit het oog te verliezen. Rood fruit
getypeerd met peper. Charcuterie, wit en rood vlees, gevogelte, wild.

97. Vinsobre 2016. (60 % Grenache Noir - 40 % Syrah). € 15,00
Krchtig maar met soeplesse. Donker fruit, peper en zachte tannines.
Voor sappig rood vlees.

Domaine Clos del Rey. Languedoc.

98. L'Aragone 2015. (60 % Grenache Noir - 30 % Syrah - 10 % Carignan). € 16,00
Ideaal voor TV, lam, sterke wildgerechten

Château Les Croisilles. Biowijn. (AOC Cahors).

99. Le Croizillon 2017. (100 % Malbec). € 9,75
Vrij sappige, soepele wijn. Ideaal voor gerechten met rood vlees zonder
al te zware sauzen, tapas, gevogelte, kruidige gerechten.

Domein Crutzberg. Belgische wijn

100. Pinot Noir 2015 (100 % Pinot Noir). € 25,00
Zacht en elegant. Verfijnde wijn die lengte heeft. Ideaal voor TV, bij vrienden, kaartavond, zomers terras, lichte maaltijden.

Domaine Daumas Gassac. IGP Pays d'Hérault - Languedoc.

101. Guilhem rouge 2019. (40 % Syrah - 30 % Grenache - 30 % Carignan). € 6,50
Veelzijdige wijn. Krachtig, getypeerd door tannines die in de afdronk naar voor komen.

La Ferme Blanche. AOC Cassis.

102. Le Rouge 2015. (100 % Mourvèdre) € 16,00
Absolute topwijn in een combinatie van kracht en mooie, verfijnde zuren. Braambessen en zwart fruit in de neus. Explosie van finesse en rechtlijnigheid in de mond. Bij gegrild rood vlees, sterk wild.

Finca Monica. Rioja

103. Crianza 2016 (Tempranillo). € 11,00
Na 1 jaar houtrijping krijgen we een fruitige wijn met cedertoetsen, kokosnoot en toast met een lange en verfijnde afdronk. TV, stoofvlees, rood vlees, chili con carne.

Haut Marin.

104. Numéro 4, 2018 (60 % Merlot - 40 % Cabernet Sauvignon) € 6,00
Zeer sappig en genereus met rood fruit. Bij stevig en gegrild rood vlees.

Domein D'Hellekappelle. Belgische wijn. Heuvelland

105. Pinot Noir 2017. (100 % Pinot Noir) € 18,00
Rood fruit met tannines die zich in de afdronk laten gelden. Leuke wijn voor op een zomers terras, kalfsvlees, lichte wildgerechten (fazant).

Domaine des Jougla. Biowijn. AOC Saint-Chinian (Languedoc)

106. Ancestrale 2016 (Grenache - Syrah - Mourvèdre). € 12,50
Allemansvriend, verleidelijk en verdomd lekker. TV, stoofvlees, rood vlees, steak béarnaise, kaas.

107. Viels Arrasics 2015 (Grenache - Syrah - Mourvèdre). € 17,00
Klassieke blend, klassieke wijn voor deze regio. Krachtige finesse, rechtlijnig, elegant en complex. Perfecte combinatie met vlees (gegrild), wild, sterke kazen, donkere chocolade. Maar 2800 flessen in productie.

Domaine La Madura. AOC Saint-Chinian (Languedoc)

108. Classic 2013 (Grenache - Carignan + peu de Syrah + Mourvèdre) € 12,50
Elegant en toch stevig, rechtlijnig. Laat deze wijn verluchten. Vlees- en groentegerechten of kruidige gerechten, steak tartaar.
109. LM 2016. (Grenache - Carignan - Syrah - Mourvèdre) € 45,00
De beste struiken met de beste bessen worden manueel geselecteerd en Vergist met als resultaat een hemels samenspel van geur, smaak en genot. Individueel verpakt in een geschenkdoos.

Château de Marmorières.

110. Les Paons rouge 2018. Vin de France (Merlot - Cabernet Sauvignon) € 6,95
Voor zijn bescheiden prijs een complexe wijn met veel rood fruit en lichte toetsen van pruimen, tabak en ceder. Veelzijdige, soepele wijn.

Wijnkoopgids 2020 met 300 beste wijnen onder de € 10 door Frank Van der Auwera.

111. Les Olivettes 2018. La Clape. € 9,50
(Grenache - Syrah - Mourvèdre - Carignan)
Donkerrood en zwart fruit met tannines die in de afdrank naar voren komen, Soepel blijven en voor extra variatie zorgen. Gegrild gevogelte en vlees, BBQ.

Wijnkoopgids 2020 met 300 beste wijnen onder de € 10 door Frank Van der Auwera.

112. Le Bois fleurie 2015. La Clape. (Grenache - Syrah - Mourvèdre) € 10,00
Een wijn die zowel fruitig als bloemig is, subtiel met een lichte cedertoets, Fris en verwarmend. Deze wijn heeft een beetje van alles en is ideaal voor TV, rood vlees en gevogelte met saus.

Domaine Le Nouveau Monde.

113. L'Estanquier 2013. Languedoc AOC. (Mourvèdre - Syrah). € 14,00
Superwijn, fruitig en soepel met krachtige onderbouw en kruiden. Perfect bij gegrild vlees. En zeker ook een glas om gewoon van te genieten.
114. Tradicion 2014 (Grenache - Syrah) (Languedoc). € 11,00
Zwart fruit en specerijen. Krachtig. Ideaal bij licht wild zoals konijn.

Domaine de Pallus. Biodynamische wijn. AOC Chinon (Loire)

115. Les Pensées de Pallus 2013 (Cabernet Franc) € 16,00
Ideaal voor in goed gezelschap, TV of gegrild vlees, ...

Scarbolo.

116. Viotto 2015. Venezia Giulia. (100 % Merlot). € 25,00
In een regio waar deze druif wel mooi rijp wordt, komt het fruitige karakter van deze druif perfect tot zijn recht. Rijpe kers en hints van zwart fruit met groene kruiden, overgoten met verfijning, souplesse en een zacht karakter mét afdronk. Hiermee doe je iedereen een plezier om zo van te genieten of bij verfijnde gerechten.

Umberto Bacchichetto.

117. Schioppettino 2017. IGT Venezia Giulia. (100 % Schioppettino) € 10,00
Vol fruitige wijn. Rijp rood en zwart fruit in de aanzet met rijpe tannines die in de afdronk naar voor komen en extra karakter geven. Zwoel en warm. Te combineren met kaasschotels, krachtige wildgerechten die verzachting vragen of als genietertje voor TV of slaapmutsje.

Domaine Via Juvenal. Biodomein.

118. Numéro 1301, 2015, Côtes du Rhône Villages. (70 % Grenache, Carignan en klein beetje Syrah) € 13,75
Donkerrood en zwart fruit zorgen samen met kruidigheid voor een typisch 'Rhône' donker kantje in het glas. Perfect bij varkensvlees, gegrild vlees, Charcuterie, kruidige en gepeperde vleesgerechten.
119. Cairanne 2016. (50 % Grenache, Carignan en Mourvèdre) € 19,50
Zwart fruit en specerijen zorgen voor een complexe wijn gemaakt van stokken die meer dan 50 jaar oud zijn en houtrijping hebben gehad. Drink deze wijn jong voor zijn kracht of te bewaren tot 15 jaar. Vlees met rijkelijke saus, sterk wild en, na rijping, bij sterke kazen.

Vins de Vienne.

120. Les Palignons 2016. Crozes Hermitage. (Syrah) € 22,50
Vol fruitige, stevige wijn met 16 maanden opvoeding in hout. Deze wijn vraagt een stevig gerecht zoals steak béarnaise, wild, BBQ.

121. Saint-Joseph 2018. (Syrah) € 20,00
Verfijnde topwijn met rood fruit en zachte zwarte peper. 80 % rijping op hout en de rest in beton wat een mooie structuur geeft en speelsheid in de mond die gedomineerd is door rood fruit, cassis en viooltjes. Te combineren met verfijnd wit en rood vlees, een glaasje voor de open haard of TV, openen tijdens een romantische pick-nick of om iemand geliefd een plezier mee te doen.

Zilver Cruys. Belgische wijn.

122. Pinot Noir 2016. (100 % Pinot Noir) € 16,00
Ingetogen rood fruit met soepele tannines en frisse zuurtjes. Ideaal voor bij wild of gevogelte, voor de open haard of in goed gezelschap.

Zwaeneberg. Belgische wijn.

123. Cuvée Silex 2018. (Cabernet Cortis en Monarch) € 18,00
Als enige Belgische wijn verbouwd op silex bodem met een onderlaag van witte kalk. Deze fruitige, soepele wijn met toetsen van kers, cederhout en cuberdons heeft versmolten tannines. Wat kruidigheid en fijne zuren. Combineren met gegrild vlees, wild en half harde kazen.

Dessertwijnen

Domaine Haut Marin. Côtes de Gascogne

124. Le Grand Dormeur 2018 (100 % Gros Manseng). € 7,50
Halfzoet, ronde aanzet en frisse afdronk. Verrassend smakelijk voor bij appel- en abrikoosdesserten en witte chocolade.

Domaine Martin Faudot.

125. Macvin. VDL € 22,00
Aperitief, sterke kazen of schimmelkaas en desserts met chocolade.

Château Pouderoux. AOC Maury. Biowijn.

126. Maury 2017 - dessert € 16,00
Ideaal voor TV, foie gras, sterke kazen, donkere chocoladedesserten en nagerechten met rood fruit (aardbeien).

