

Prijzen onderaan zijn inclusief BTW, accijnzen en per fles van 0.75 cl tenzij anders vermeld. Wijnen kunnen per fles besteld worden zonder meerkost. Prijzen zijn geldig voor 1 maand.

We wensen u een fijne lente toe!!

Gin.

Stone Mountain Gin. Domein Kitsberg. € 38,50

Vanuit de most van Pinot Blanc wordt deze gin opgestookt. Net zoals de Kitsberg wijnen krijg je in het glas topkwaliteit van eigen bodem. Aroma's van wit steenfruit en zachte kruiden (o.a. basilicum) versmelten samen tot een elegant boeket. Zacht en elegant qua smaak. Drink puur en werk af met citrus en een blad basilicum en viooltjes of meng met een kwalitatieve, neutrale tonic waarbij uiteraard dezelfde garnituur kan gebruikt worden.

Champagnes - Schuimwijnen

A. Domein Alain Robert. AOC Vouvray.

Troglodyte. Chenin Blanc € 14,50

Slank, elegant, finesse, mineraal, Slecht enkele kernwoorden die deze klassebak typeren. Perfect als aperitief, bij oesters, schaal- en schelpdieren, bij een zwoele zomerse avond, ...

B. Domein Aldeneyck. Vlaamse mousserende kwaliteitswijn.

B.1 Pinot Brut. (1/3 Pinot Blanc, 1/3 Pinot Gris, 1/3 Pinot Noir) € 19,50

Een schuimwijn waarin het karakter van elk druivenras in deze aparte blend, mooi tot uiting komt. Kruidige aanzet met fris fruit in het middensegment en volle, fruit gedreven finale. Origineel en verdomd lekker.

B.2 Pinot Brut rosé. (Pinot Noir met Pinot Blanc en Pinot Gris). € 19,50

Genereus fijn parelend met lichte rood fruittoetsen en een pepertoets zowel qua aroma als in de mond. Zeer fijne zuurtjes met een licht bittertje in de finale. Geen fruitbom maar een elegante, subtiele bubbel met echt lange afdronk. Drink als aperitief, gamba's en kreeft, vis met tomatensauzen, zalm en tonijn, bisque, risotto met vis en schaaldieren, gebakken inktvis, verfijnde gegrilde visgerechten maar ook bij kip en varkensvlees. Terug beschikbaar vanaf midden april.

B.2 Chardonnay Heerenlaak Brut. (100 % Chardonnay) € 21,00

Kwaliteit van eigen bodem, verfijnd met rijpingstoetsen (48 maanden sur lattes). Elegant, smaakvol en lengte in de afdronk. Aperitief en visgerechten.

C. Domaine du Chenoy. Crémant de Wallonie.

Perle de Wallonie. Extra Brut. (Johanniter, Merzling, Bronner en Helois.) € 19,50
Speels fruitig met een Italiaanse flair in de afdrank die zich uit in een kleine bittere toets die tegelijkertijd wat pit en extra structuur brengt. Aperitief, vis en schaaldieren.

D. Domein Cuvelier. Belgische Schuimwijn.

Blanc de Biz. Brut Nature. (100 % Chardonnay) € 22,00
Fruitig en speels met rechte lijnen zuren. Kurkdroog. Aperitief, vis en schaaldieren.

E. Domein Crutzberg. Belgische Schuimwijn.

Brut. (Pinot Noir en Chardonnay) € 19,50
Klassieker van eigen bodem! Elegante fruitigheid die perfect past als aperitief.

F. Dauvergne.

Aurélien, Grand Cru Blanc des Noirs (100% Pinot Noir) € 30,00
Ronde, vol fruitige bubbel. Aperitief, ideaal bij kalfsvlees, wit vlees, vis en ook niet al te zware hoofdgerechten, groenteschotels.

G. Diebolt-Vallois.

G1. Blanc des Blancs (100 % Chardonnay) € 34,95
Een mix van oude en jonge stokken zorgt voor een speelse, fruitige wijn die van Wine Spectator 91 punten krijgt. Aperitief, rauwe vis en schaaldieren, vis in lichte saus, ...

G2. Prestige (100 % Chardonnay) € 42,50
Grand Cru wijngaarden uit Cramant, Chouilly en le Mesnil sur Oger zorgen voor een fantastisch complexe, volle en toch ook mooi fruitige wijn. Wijn van 3 verschillende jaargangen krijgen houtlagering en zorgen voor een verdomd lekker glas bubbels. Wine Spectator 93 punten. Aperitief, verfijnde visgerechten, vis in lichte saus, kaas, veder- en harig wild, ...

H. Entre-Deux-Monts. Vlaamse mousserende kwaliteitswijn

H1. Wiscoutre (50 % Kerner - 50 % Chardonnay) € 17,50
Volfruitig en speels. Aperitief, fijne parel, smaakvol bij schaaldieren, vis in lichte saus.

H2. Wiscoutre rosé (Pinot Noir, Kerner, Chardonnay) € 18,00
Speels rood fruit met een lichte karameltoets en een bittertje in de afdrank. Terraswijn, bij rood fruit desserts, tomatengerechten (pasta, pizza, ...), gamba's.

H3. Bacquaert (Chardonnay en Pinot Noir) € 22,25
Lichte houtrijping geeft het echte karakter. Fijne parel, Aperitief, smaakvol bij charcuterie, visgerechten met lichte saus en schaaldieren.

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

Les Bulles D'Anverres. (74 % Meunier, 26 % Pinot Noir) € 25,00

Verfijnde wijn met gedroogd en geconfijt fruit in de neus. Zalig fruitig product met verfijning als aperitief en bij gegrilde gerechten. Dosage 9 g/l.

J. De Pro cava.

J.1. Brut De Pro. (30 % Macabeo, 50 % Xarel-Lo, 20 % Parellada). € 8,95

Getypeerd door mond vullend 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.

Verkrijgbaar in 0.375 l € 6,50

J.2. Rosé brut (100 % Trepát). € 8,95

Frambozen en aardbei in een hoofdrol aangevuld met frisse citrus toetsen in de afdrank. Salades met rode biet of fruit, rode vruchtdesserten, terras. 12 – 14 maanden sur lattes.

K. Domaine Martin Faudot.

Crémant de Jura (100 % Chardonnay) € 15,00

Fijne parel met intense briochegeur. Fruitig en rond. Persoonlijke favoriet!! Aperitief, vis (forel bvb) zowel gegrild, gebakken met of zonder romige sauzen, gevogelte, kalfs- en varkensvlees.

L. Vandersteene. Belgische schuimwijn.

L.1. Blanc des Noirs. (60 % Pinot Noir - 40 % Meunier). € 21,00

Verfijning met een mooi onderbouwde fruitstructuur. Een zeer mooi voorbeeld van wat we in eigen land qua mousserende wijnen kunnen bereiken. Geniet van dit hemels manna als aperitief, bij vis en schaaldieren, kazen, gevogelte en wit vlees.

L.2. Rosé. (47 % Prior, 22% Chardonnay, 31 % Pinot Blanc). € 21,75

Door 1 week koude schilmaceratie voor de vinificatie, krijg je een donker gekleurde rosé, bijna rood. De volle fruitsmaak met ragfijne zuren wordt niet enkel tijdens warme dagen gemaakt maar ook in de winter. Interessant qua foodpairing bij paté, chocolade- en rood fruitdesserten, etc.

M. Cava Vega Barcelona. (30 % Macabeo, 35 % Xarel-Lo, 35 % Parellada). € 8,95

Zachte cava zonder agressieve zuren, bloemig, voor bij aperitief, vis en schaaldieren. Lichte fruittoetsen met bloemigheid en citrustoetsen in de afdrank. Deze cava verveelt niet en heeft een zacht, soepel karakter.

Witte wijnen

Domein Alain Robert. AOC Vouvray.

1. Ammonite 2018. Chenin Blanc. 'Nieuw' € 15,75
Volfruitige finesse met mineraliteit en een perfecte dosering tussen fruit en hout. Stokken van rond de 50 jaar zorgen voor een hemels vocht. Drink deze wijn enkel in het bijzijn van bekenden want u gaat beginnen gillen van plezier.

Domein Aldeneyck. Maasvallei Limburg.

2. Chardonnay Heerenlaak 2019. (100 % Chardonnay). € 22,00
Afgerond maar met fris fruit op de voorgrond. Geen al te 'vette' wijn met de juiste dosis houtrijping. Verfijnde vis en vleesgerechten. Gouden medaille Beste Belgische wijn 2020.
3. Pinot Blanc 2020. (100 % Pinot Blanc). € 14,00
Deze elegante, zacht fruitige wijn met rechtlijnige zuren combineert zeer mooi met asperges, salades, frisse gerechten (bvb. Griekse mezze), oesters, schaaldieren, ...
4. Pinot Gris 2020. (100 % Pinot Gris). € 14,00
Proef en geniet!! Klassewijn gedragen door subtiel fruit, kruidigheid en een licht minerale toets. Ragfijne, speelse zuren die in de afdrank voor lengte zorgen. Veelzijdig qua foodpairing (aperitief, vis en schaaldieren, gevogelte, wit vlees).
5. Pinot Gris Barrique 2020. (100 % Pinot Gris). € 19,50
Elegante topper met subtiele houttoets om te combineren met klassegerechten (kreeft, witte vis, verfijnd gevogelte).
6. Riesling 2019. (100 % Riesling). € 14,00
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.
7. Gewürtztraminer 2018. (100 % Gewürtztraminer). € 13,50
Ook hier geen klassieke vertegenwoordiger van dit druivenras in die zin dat de kruidigheid ingetogen is. Toetsen van honing, rijpe banaan en bloesem met genoeg restsuiker in de finale waarin de kenmerkende zuren van dit domein onderdrukt worden. Geniet NU van deze wijn want de oplage is beperkt en deze zal in volgende jaren ook niet meer gemaakt worden. Serveer per glas voor zoetebekken of te combineren met de Aziatische keuken, gerijpte kazen, desserts met witte chocolade en 'wit' fruit, crème brûlée,

Baron de Turis. Vino de Espagna

8. Blanco 2021. (100 % Malvasia) € 5,50
Fris fruitige wijn met een perfecte zuur-fruit balans. Ideaal als aperitief, terraswijn, vis en schaaldieren.

Château Baumard. Loire.

9. Clos Saint Yves 2012. AOC Savennières. (100 % Chenin Blanc). € 19,50
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, kip met champignons, etc.
10. Clos Saint Yves 2018. AOC Savennières. (100 % Chenin Blanc). € 22,00
Nog jong en speels maar onmiskenbaar een groots jaar met veel bewaarpotentieel. Perfecte wijn voor bij gegrilde vis en verfijnde visgerechten en schaaldieren, kip met champignons, etc.
11. 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. Proef en geniet van deze oude knar.
12. Clos Du Papillon 2015. AOC Savennières. (100 % Chenin Blanc). € 30,00
Aromatisch doet hij denken aan Riesling. In de mond beendroog en geparfumeerd. Deze wijn moet je ontdekken. Absolute top!! Geniet ervan op zichzelf, bij TV, schaaldieren of bij verfijnde vis en gevogelte gerechten, liefst gegrild of geroosterd.
13. Clos Du Papillon 2007. AOC Savennières. (100 % Chenin Blanc). € 60,00
Een iets warmer jaar dus mineraal met wat restsuiker.
14. Clos Du Papillon 2004. AOC Savennières (100 % Chenin Blanc). € 32,00
Beendroog, steengoed. Gerookt, gerijpt. Dit is één van de absolute toppers van het domein en mijn persoonlijke favoriet!!!

Berthet Bondet. Biowijn. Côtes du Jura.

15. Tradition 2018. (80 % Chardonnay - 20 % Savagnin) € 19,95
Oxidatief, fruitig met frisse zuurtjes en 2 à 3 maanden houtrijping die na de inox vinificatie volgt. 2 jaar houtopvoeding zonder ouillage en onder een flor laag. Combineert perfect bij kaas, vis en gevogelte met romige sauzen (al dan niet in combinatie met champignons), mosselen etc.
16. Savagnin 2015. (100 % Savagnin) € 29,00
Stevig, rond, oxidatief, geweldig lekker in combinatie met roomsauzen en champignons of kazen. Kenmerkend voor dit domein zijn de frisse zuren die voor een lang bewaarpotentieel zorgen (+30 jaar).

Domaine Castan. Languedoc.

17. **Le Miocène 2021.** IGP Pays D'Hérault (34 % Chardonnay, 33 % Viognier, 33 % Sauvignon Blanc). € 12,50

Stokken van 40 – 50 jaar op een kalkplateau zorgen voor rafelige zuren. In combinatie met de houtrijping op nieuwe vaten, krijg je ananas, gember en wit fruit in de neus. Qua smaak complex en rond met voldoende fraîcheur die eigen is aan een kalkbodem. Een unieke, smakelijke wijn om per glas van te genieten, bij coquilles, verfijnde visgerechten, gerijpte kaas, etc.

Domaine Cédric Bardin.

18. **Bois Perrot 2018.** Pouilly Fumé. (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.

19. **Sancerre 2020.** (100 % Sauvignon Blanc). € 16,95

Finesse en complexiteit zoals een fantastische Sancerre dient te zijn. Wordt instant gelukkig bij het degusteren van deze wijn bij gerijpte geitenkaas of gegrilde visgerechten.

Domaine Chiroulet. IGP Côtes de Gascogne.

20. **Terres Blanches 2020.** (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 Crutzberg. Belgische wijn.

21. **Chardonnay inox 2020.** (100 % Chardonnay) € 13,50

Loepzuivere, fris fruitige wijn gekenmerkt door citrus, appel en pompelmoes. Combineer bij salades, vis en schaaldieren.

22. **Chardonnay Barrique 2020.** (100 % Chardonnay). € 18,50

Appel en perzik omhuld in een vanilletoets met lichte kruidigheid. Fruitig en in de afdronk getypeerd door boter/ houtrijping. Geniet voor TV of bij vis met saus, gevogelte, wit vlees en kaas.

Domein Cuvelier. Belgische wijn.

23. **Bizbarr 2019.** (100 % Chardonnay). € 18,50

Elegant huwelijk tussen fruit en houtrijping. Geniet van deze smakelijke wijn bij vis- en schaaldieren, gevogelte of wit vlees.

Domaine Vincent Dampé. Chablis.

24. Chablis Côte de Léchet Premier Cru 2019. € 22,00
Mineraal, iets ronder karakter en elegant. De 40 jaar oude stokken zorgen voor een wijn met structuur en lengte. Vette vis, gevogelte, wit vlees.
Verkrijgbaar als magnum € 45,00

Domein Eikenvat. Hageland.

25. Rivaner 2019. (Rivaner = Müller Thurgau) € 9,95
Fruitage elegante met expressies van wit steenfruit, afgewisseld met witte veldbloemen. Soepel, vlot drinkbaar met een citrustoets in de afdronk. Ideaal als aperitief, zomers terras, bij vis en schaaldieren, kruidige gerechten.
26. Pinot Blanc 2019. € 12,50
Fruitage met een lichte vettigheid, speels wit fruit, citrus en steenfruit. Combineer met salades, gegrilde groentegerechten, asperges, etc.

Château de l'Engarran. Pays D'Oc IGP (Languedoc)

27. Terres Blanc 2020. (100 % Sauvignon blanc) 'Nieuw' € 7,95
Een frisse, krokante, fruitige wijn gekenmerkt door een lichte mineraliteit, ananas, pomelmoes en bergamot. Aperitief, schelp- en schaaldieren, salades, geitenkaas, ...
28. La Lionne Blanc 2019. (100 % Sauvignon blanc) € 9,95
Traag geperst na een paar uur schilcontact om zoveel mogelijk aroma's mee te krijgen. Qua smaak vrij vol en rond met een rijper karakter. TV, gerechten met vis (bvb zeewolf met venkel, kabeljauw met koriander).
29. Adély's 2019 (100 % Sauvignon blanc). € 16,90
De lekwijn van Sauvignon Blanc wordt vergist in eiken vaten (nieuw en gebruikt) en daarna in inox gerijpt sur lies met 3 maanden bâtonnage. Het resultaat is een volle Sauvignon Blanc met rijpe toetsen van abrikoos, acacia, ananas en een hint van boter die ideaal combineert met witte vis, kalfsvlees en gerechten met abrikoos.

Entre-Deux-Monts. BOB Heuvelland

30. Pinot La Douve 2021. (Pinot Noir - Pinot Gris - Pinot Meunier) € 13,25
Wijn met een aromatische neus, volfruitig in de aanzet met een fris zuurtje en uitdagende finale. Aperitief, gevogelte, vis vlees.

Domaine de Ferrant. AOC Côtes de Duras. Biologisch.

31. **Le Tradition 2018.** (Sémillon en Sauvignon Blanc) € 10,95
Rijping voor 70 % op fijne lies en de rest in gebruikt hout. Een zalige harmonie in het glas met rijp wit en exotisch fruit en een lichte fumé. Mineraal en verfijnd !! Combineer met gegrilde en gerookte gerechten, geniet van een glas op terras of voor TV, vis, gevogelte, ...
32. **Perle Blanche 2019.** (Sémillon en Sauvignon Blanc). € 17,50
Vinificatie en rijping op Franse eik gedurende 12 maanden. Jaarlijkse productie van 650 – 720 flessen. Vanille en botertoetsen met rijp wit fruit in een Bourgogne stijl (waar de wijnmaker vandaan komt) vormen een perfecte harmonie met zuurtjes. Een smaakexplosie met een perfecte balans om te combineren met vette vis, risotto, kaas, foie gras, ... als pleziertje voor TV of om te genieten in goed gezelschap.
33. **Le Sauvignin 2014.** (Sauvignon Blanc). € 16,95
Na spontane vergisting rijpt de wijn gedurende 3.5 jaar op eik onder een schimmel laag. Doet denken aan een Savagnin uit de Jura qua smaaktoets maar met meer fraîcheur. Dit origineel product met een productie van om en bij de 920 flessen per jaar, past perfect bij gerijpte kazen type Comté, wit vlees, romige sauzen al dan niet met champignons en kruidige gerechten.

Gaël Martin. Saint Véran.

34. **Clos de Planchette 2020.** € 17,50
Gedroogd wit fruit, boter, vers gebakken brood en lichte citrus toetsen dansen in de neus en komen terug in de mond. Deze romige, boterachtige wijn heeft voldoende, speelse zuren die in het glas speelsheid toevoegen.

Château Gaudrelle. AOC Vouvray (Loire) .

35. **Sec Tendre "Clos le Vigneau" 2019.** (100 % Chenin Blanc) € 13,75
Vol fruitig met een tikkeltje restsuiker die ronding geeft aan de afdrank. Aperitief, foie gras, paté, kruidige gerechten (curryschotels, schotels met saffraan, kardemon, ...) en bij harde kazen.
36. **Gués D'Amand 2019.** (100 % Chenin Blanc) € 14,50
Zeer droog met minerale toetsen, verfijnd en complex. Deze wijn kan tot 10 jaar bewaard worden. Wie deze wijn saai vindt, zoekt best professionele hulp. Hier komt het beste van Chenin Blanc naar voor. Licht fruitig, mineraal, speels, droog, .. een Kameleon die verandert van karakter bij elke slok. Heerlijk vocht voor verfijnde, speelse gerechten met schaaldieren, vis, gevogelte, Aziatische en curryschotels, op terras of voor TV.

Gloire De Duras. Belgische wijn.

37. **Riesling Classique 2019.** (Riesling) € 19,95
Volle, ronde wijn met mineraliteit voor bij kruidige gerechten, kazen en vis met romige sauzen, dinertje met bijbedoelingen. De druiven zijn laat geplukt dus je krijgt een complexe smaakbom In het glas. Honing, perzik en exotisch fruit dansen in het glas de polonaise ondersteund door fraîcheur en diepgang.

Habsburg Wines. Slovaakse wijn.

38. **Grand Cuvée 2020.** (55 % Sauvignon Blanc en 45 % Grüner Veltliner) € 10,50
Verfijnde, speelse wijn met fris fruit, perzik en rijpe appel in de aanzet en een licht minerale afdrank waarin ook frisse kruiden (munt) naar voren komen. Slovaakse wijn kom je in België niet vaak tegen dus test deze speelvogel en je bent verkocht om er per glas van te genieten, bij schaaldieren, verfijnde en rauwe vis, salades, asperges, etc.
39. **Sauvignon Blanc 2019.** (100 % Sauvignon Blanc) ‘Nieuw’ € 12,50
Verfijning alom met deze houtgerijpte Sauvignon Blanc die niet die harde grassigheid heeft maar speels van karakter is met een perfecte balans tussen citrus en frisse fruittoetsen, houtrijping en ragfijne zuurtjes. Om er per glas van te genieten, bij schaaldieren, salades, asperges, witte vis, gevogelte, etc.

Haut Marin. IGP Côtes de Gascogne.

40. **Fossiles (Nr 6) 2020.** (Sauvignon blanc, Colombard en Gros Manseng). € 6,50
De meest complexe wijn uit het gamma met een blend van 3 druiven. Fris fruitig en licht aromatisch waar appel en citrustoetsen een tango dansen met tropisch fruit. Combineer met asperges, vette vis, salades en geitenkaas.

Inverso Vini. Abruzzo. Biologisch.

41. **Pecorino 2021.** IGT Colline Teatine. ‘Nieuw’ € 11,95
Zacht en elegant met subtiel wit fruit, een licht lactisch karakter en een subtiel bittertje in de afdrank. Een verfijnde wijn die breed inzetbaar is: per glas voor TV of op terras, bij risotto, gevogelte, wit vlees, halfharde kazen en mozzarella, vis met zuiderse kruiden, etc.

Jordan River. Jordaanse wijn.

42. **Crispy White.** ‘Nieuw’ € 12,75
Een blend van 15 verschillende druivenrassen resulterend in een frisse, ‘krokante’ wijn met exotisch fruit. Perfecte match als aperitief, bij salades en vette vis.
43. **Roussanne - Riesling.** ‘Nieuw’ € 12,75
Perzik, peer, abrikoos, kruiden, veldbloemen en een lichte honingtoets vloeien samen in een frisse, licht aromatische blend die licht pikante curryschotels, Aziatische gerechten en lichte visgerechten opvrolijkt.

44. **Chardonnay 2017.** (100 % Chardonnay) € 19,50
Fruïtig met vanilletoetsen. Een wijn die best wat body heeft maar met voldoende frisse smaken. Tamelijk hout getypeerd. Combineer met vis in licht romige sauzen, zalm, gevogelte, wit vlees.

45. **Viognier 2016.** (100 % Viognier) € 19,50
Een Viognier met mineraliteit!! Een echt karakterwijnkje met pit. De typische bloemen- en het exotisch fruit krijg je ook bij deze wijn maar eerder ingetogen. Als extra toetsen van citrus en een speelse afdronk met mineraliteit (stenig, slank, atypisch Viognier die meestal veel aromatischer is). Zeer smakelijk per glas voor TV of in goed gezelschap, op een zomers terras, bij Aziatische en kruidige gerechten, vis en schaaldieren, frisse gerechten, burrata, etc.

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

46. **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, curryschotels.

Karas Wines. Armenië (Armavir regio).

47. **A tale of 2 Mountains 2020.** (60 % Kangun - 40 % Chenin Blanc). € 9,25
Vol fruitige en aromatische wijn met voldoende fraîcheur die verbouwd is op een vulkanische ondergrond. Geniet voor TV van een glas, bij groenteschotels, burrata, Aziatische schotels en tajines.

48. **Karas White 2020.** (50 % Kangun, 40 % Chardonnay en 10 % Viognier). € 12,25
Elegant en mineraal. Licht fruitig, subtiel en een leuke afdronk. Verwacht geen voluptueuze wijn maar finesse en subtiliteit. Combineer met verfijnde gerechten van vis, gevogelte of wit vlees.

Domein Kluisberg. Hagelandse wijn. Nieuwe jaartallen terug in voorraad!

49. **Müller Thurgau 2021.** (100 % Müller Thurgau) € 10,50
Fris fruitige allemansvriend met lichte bloemigheid. Soepel, vlot drinkbaar met citrustoets in de afdronk. Ideaal als aperitief, zomers terras, gerechten van vis of schaaldieren, kruidige gerechten.

50. **Pinot Gris 2021** (100 % Pinot Gris) € 10,50
Kruidigheid en ragfijne, speelse zuren verheffen het fruit tot een heerlijk manna. Ideaal als aperitief, bij schaaldieren, vis met romige sauzen, kalfsvlees of een slaatje.

51. **Pinot Blanc 2021.** (100 % Pinot Blanc) € 10,50
Fruïtig maar naar Pinot Blanc normen eerder ingetogen met een uitdrogende en licht minerale afdronk. TV, als aperitief, gerechten met schaaldieren of een salade.

52. Chardonnay 2021. (100 % Chardonnay) € 10,50
Vlot drinkbare wijn op terras of voor TV, bij vis en schaaldieren, kalfsvlees en gevogelte. Soepel en mild met een lichte vettigheid.

53. Kerner 2021. (100 % Kerner) € 10,50
Licht zoet. Ideaal als aperitief of voor Aziatische en zoete gerechten.

Domaine Landrat Guyollot.

54. 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!!

Château de Lavernette. Biodynamisch.

55. Les Vignes de la Roche 2018. AOC Beaujolais Blanc. (100 % Chardonnay) € 14,00
Rechtlijnige aciditeit en mineraal. Wit fruit met een lichte noottoets kenmerkt deze wijn met een aangenaamfrisse afdrank met lengte. Veelzijdig qua foodpairing: oesters, coquilles, geitenkaas, witte vis, kruidige gerechten, kip en varkensvlees met romige sauzen, risotto, salades.

56. Vers Chêne 2019. AOC Pouilly-Fuissé. (100 % Chardonnay) € 24,00
Fruit, honing en bloesem in combinatie met afgemeten zuurtjes en de gekende 'vettigheid' uit deze appellatie smelten samen tot een smaakbom van formaat met een verbazingwekkende diepgang en elegantie. Geniet per glas, bij gegrilde vis, gevogelte, varkens- en kalfsvlees, gerijpte kazen, etc.

Château de Marmorières.

57. Les Paons blanc 2021. Vin de France (Viognier - Vermentino) € 7,25
Fris en fruitig met een lichte bloemigheid en een lichte gembertoets in de afdrank. Ideaal als aperitief, bij schaaldieren en gegrilde visgerechten.

58. Marquis de Raymond 2020. La Clape. 'Nieuw' € 16,50
(Bourboulenc - Grenache Blanc - Roussanne - Vermentino)
Gedeeltelijke vinificatie in inox en daarna op hout, gevolgd door 2 maanden houtrijping met bâtonnage en daarna nog is 6 maanden houtrijping gevolgd door assemblage van de verschillende druivenrassen. Ontdek in deze fles de grootsheid van La Clape. Volfruitig en rond met een mooie, frisse finale. Puur genieten!! De eerste slok eindigt met een licht bittertje, bij de tweede is dat verdwenen. Geniet van dit topproduct voor TV, bij gevogelte, vis in romige sauzen, kalfs- en varkensvlees, bij speciale gelegenheden etc.

59. **Commanderie Sainte Pierre 2018.** AOP La Clape € 22,00
(Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne).
Verfijnde, gerijpte wijn met een complexe neus en smaak van citrus, pomelmoes, 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.

60. **Chardonnay 2020.** (100 % Chardonnay) € 13,95
Klassebak, vol fruitig, rond, licht oxidatief met rechtlijnige zuren. Een wijn met karakter die perfect combineert met kalfsvlees, gerijpte kaas, vol-au-vent, champignongerechten, risotto, mosselen, ...
61. **Vin Jaune 2013.** (100 % Savagnin) € 45,00
For 'connoisseurs' only. Zinnenprikkelend zonder meer.

Domaine de Muzy. Biowijn. AOC Côtes de Meuse.

62. **Auxerrois 2021.** € 9,85
Een vol fruitige wijn met citrus en pomelmoes en witte veldbloemen. Laat deze wijn een paar jaar verouderen en je krijgt een topper met mineraliteit. Combineer met curryschotels, Aziatische keuken, gevogelte, vis met romige sauzen

Naturabilis. Biowijn / natuurwijn. AOC Bourgogne.

63. **Cuvée Antique 2019.** (100 % Chardonnay) € 19,50
Druiven gerijpt op een hoogte van 250 m worden vergist en gerijpt in amforen. Het resultaat is een minerale, frisse wijn met subtiele zuurtjes en verfijnde speelsheid. Combineer met schaaldieren, verfijnd vis en gevogelte, salades en per glas als genietertje.

Domein Oud Conynsbergh. Belgische wijn (Boechout).

64. **Auxerrois 2018.** € 14,00
Frisse, licht minerale wijn die mooi combineert bij lichte, koude gerechten, zeevruchten en groenteschotels.
65. **Auxerrois Cuvée 2018.** € 18,50
Frisse zuren met voller wit fruit en lichte noottoetsen. Fleurt gerechten met asperges, gamba's, gegrilde groenten, geitenkaas en salades mooi op.
66. **Auxerrois Natuur 2018.** € 22,50
Rijp fruit, aards en mineraliteit. Een wijn waar de natuurlijke gisten het beste uit deze druif halen. Combineer deze wijn met champignongerechten, gerijpte kaas, vol-au-vent en kalfszwezeriken.

Domein Pietershof. Belgische wijn. (Voeren).

67. Pinot Blanc - Auxerrois 2020. (40 % Pinot Blanc - 60 % Auxerrois). € 14,50
Crispy, licht minerale wijn met subtiele fruittoetsen en elegante, verfijnde zuurtjes. Aperitief, schaaldieren, frisse gerechten, gegrilde vis etc.
68. Pinot Gris 2020. (66 % Pinot Gris - 22 % Gewürztraminer - 12 % Riesling). € 15,90
Licht minerale wijn met subtiele toetsen van exotisch fruit en bloemen en een klein bittertje in de afdronk. Aperitief, oesters, vis en schaaldieren, gevogelte.

Château Poulvère. AOC Bergerac.

69. La Part des Anges 2019. (70 % Sauvignon Blanc - 30 % Sémillon) € 11,50
Exotisch fruit met vooral passievrucht maar ook gegrilde ananas, abrikoos, banaan, etc. door de houtrijping die deze speciale wijn gekregen heeft. Ideaal bij harde kazen, exotische desserts, crème brûlée,

Domaine Rougeot. Biodynamisch.

70. Les Grandes Gouttes 2018. AOP Bourgogne Côte D'Or. € 27,50
100 % Chardonnay
Ten zuiden van Meursault, vlakbij Puligny Montrachet liggen de wijngaarden waar dit goddelijk vocht vandaan komt. Vinificatie met de natuurlijke gisteren in inox en zonder toegevoegde sulfieten. Daarna 18 maanden houtlagering. Zeste van citrus, acacia bloemen en wat verse amandel smelten samen in een heerlijke wijn die past voor TV, open haard, vis en schaaldieren en gevogelte.

Scarbolo. Friuli.

71. Il Ramato 2020. Orange wine (100 % Pinot Grigio). € 12,50
Orange wine uit Noord Italië met een perfect oranje teint en een smakelijk boeket van abrikoos, meloen en frisse citrusoetsen. Zacht en fris in de mond met een zeer lange afdronk. Lekker bij gerookte en gegrilde vis.
72. Friulano 2020. (100 % Friulano). € 12,50
Licht aromatische met toetsen van veldbloemen en amandel. Zacht en fris in de mond. Lekker bij burrata, groenteschotels, salades en op terras.
73. XL 2018. Orange wine (100 % Pinot Grigio). € 19,50
Proef en smelt weg van deze koperkleurige wijn!! Bloemig en kruidig in de neus, fluweelzacht in de mond met toetsen van balsamico, vanille, zure kersen en honing. Serveer bij vissoep, varkens- of kalfsvlees. Qua foodpairing kan deze topper ook een rode wijn vervangen met zachte tannines.
- Beschikbaar als magnum, jaartal 2016 € 42,00
Beschikbaar in 3 liter, jaartal 2016 € 84,00

74. **Mattia (Beyond Pinot) 2017.** Grave DOC. (100 % Pinot Grigio). € 16,50
Bloemig, wit steenfruit, oranjebloesem, honing en frisse citrus toetsen. Volle aanzet met frisse afdrank. Leuke combinatie met mosselen, paella, BBQ of rijke visgerechten.

75. **My Time 2018.** Venezia Giulia. € 22,50
(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, te genieten in goed gezelschap of te vergeten dat je in een slecht gezelschap zit.

Domaine Schaller. AOC Alsace

76. **Gewürztraminer 2016.** (100 % Gewürztraminer). € 12,90
Vol fruitig en kruidig. Halfzoet. TV, aperitief of voor exotische (Aziatische) gerechten of sterke kazen (Roquefort, geitenkaas, Munster).

Trapet Rochelandet. Bourgogne.

77. **Chardonnay 2018.** € 14,50
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 brioche-toetsen omfloerst met fruit en een lichte mineraliteit. Deze mooi uitgebalanceerde wijn past perfect bij gevogelte en wit vlees..

Domein De Steinberg. België.

78. **Chardonnay 2020.** € 17,50
Wit steenfruit en gele veldbloemen afgewisseld met een hint van mango zowel qua aroma als smaak. Deze vollere wijn leent zich uitstekend voor TV, bij kazen, vis en gevogelte met romige sauzen, risotto, ETC.

79. **Chardonnay Elegant 2020.** € 25,00
Vol fruitig met duidelijke houtimpressies en afgemeten zuren die doorheen de gistingaroma's heen dansen. Interessant qua foodpairing door zijn lactisch karakter: zwezeriken, mosselen, kaas, gerechten met champignons en romige sauzen, ...

80. **Pinot Gris 2020.** € 20,00
Een fantastisch product van eigen bodem met een finesse om u tegen te zeggen. Rijp wit fruit wordt in de afdrank gedomineerd door kruiden en witte peper die extra pit en lengte geeft. Perfect afgelijnde zuren in de onderbouw. Geniet van deze wijn per glas of combineer met verfijnde visgerechten, schaaldieren, groenteschotels, kruidige gerechten, ...

81. Pinot Gris Barrique 2020. € 27,50
Licht kruidig met wit fruit dat mooi in balans is met de houtrijping. Net zoals de Chardonnay Elegant heeft deze houtgerijpte Pinot Gris nog gistingaroma's en een lactisch karakter met In de afdrank komt een klein bittertje naar voren. Deze diepgeel gekleurde wijn combineert met zijn vol, romig karakter perfect bij gevogelte en vederwild, kazen en per glas om van te genieten voor TV.

Ultimate Provence. AOP Côtes de Provence.

82. UP 2018. 100 % Rolle Alexis Cornu. € 17,95
Uitmeeste verfrissing in een fles! Zeste van citrus en munt in een hoofdrol, munt en gember. Combineert mooi met zeevruchten en schaaldieren of als verfrissing aan het zwembad en op terras.

Wijnkasteel Vandeurzen. Belgische Wijn.

83. Pure White Chardonnay 2019. (Chardonnay) € 14,75
Inox vinificatie. Gele veldbloemen, een lichte kruidentoets en citrus smelten samen in het glas met een licht krokante aanzet en een ronde afdrank. Schenk deze topper met verfijnde vis- en gevogelte gerechten, schaaldieren, als glas om van te genieten, bij gevogelte en wit vlees.
84. 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 afdrank. Bij verfijnde vis- en gevogelte gerechten, schaaldieren, glas om van te genieten.
85. Pure White Albarino 2019. (Albarino) € 21,00
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.

Domaine Via Juvenal. Biowijn.

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

Vins de Vienne.

87. **Reméage 2020.** Vin de France (Viognier, Sauvignon Blanc, Marsanne, Chardonnay) € 12,00
Een wijn met voor ieder wat wils: frisse toetsen van de Sauvignon Blanc, bloemig door de Viognier, fruitig door de Marsanne en Chardonnay die zorgt voor wat vetzigheid en vollere smaken. Perfecte combinatie met moeilijke gerechten of als wijn voor een volledige menu. Jaartal 2020 wordt, anders dan de voorgaande jaargangen, gekenmerkt door een dominantere Viognier met meer florale toetsen en exotisch fruit dat op de voorgrond treedt. Genietertje bij zeer veel gerechten. Past vaak bij moeilijke smaakcombinaties.
88. **La Chambée 2017.** Condrieu. (Viognier) € 40,00
Rond, complex, mineraal, alles wat je van een grootse Condrieu mag verwachten. Fruitig, bloemig, elegant, 9 maanden houtrijping ... Toppertje!!! Genietertje per glas bij elke gelegenheid, zeker de meer speciale en bij foie gras, geflambeerde perzikken, ...
89. **Crozes-Hermitage 2017.** (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.
90. **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.

Rosé.

Domaine de L'Engarran. AOP Saint Georges D'Orgues.

91. **Terres Rosé 2020.** (Grenache - Cinsault) € 7,95
Een speelvogel met kers en rode bessen, aangevuld met witte peper en mandarijn. Combineert gemakkelijk met verschillende gerechten zoals pasta's met tomatensaus, pizza, gevogelte, gewokte groenteschotels, aardbeien, etc.
92. **Château rosé 2020.** (80 % Grenache 20 % Cinsault) € 9,95
Een grootse rosé van directe persing. Zacht en elegant met subtiele fruittoetsen en een mooie lengte. Geniet intens van deze wijn zonder meer, bij een BBQ, pizza, vette vis, carpaccio, etc.

Haut Marin. IGP Côte de Gascogne

93. **Gulf Stream 2020** (Tannat, Syrah, Cab. Sauvignon, Merlot) € 6,50
Aromatisch en klassiek rood fruitig. Perfect bij BBQ, zomers terras, salades.

Domein Kluisberg. Hageland.

94. Merlot Rosé 2021 (100 % Merlot) € 10,50
Geconcentreerd rood fruit, mondvollend en zeer lange afdronk met karameltoetsen. Kan evenzeer in de winter gedronken worden. Salades, BBQ, zalm.

Château de Marmorières.

95. Paons Rosé 2021. Vin de France (Grenache - Cinsault) € 7,25
Fruitige smaakbom voor elk moment. Ideaal als aperitief, salades, gegrilde visgerechten en BBQ.
96. Commanderie Sainte Pierre 2021. AOC Languedoc. € 13,50
(Grenache - Syrah - Cinsault).
Zachte genietwijn met een lange afdronk waarin roze pompelmoes en frisse citrus-smaken centraal staan.

Ultimate Provence. AOP Côtes de Provence.

97. UP 2021. 30 % Grenache Noir, 30 % Cinsault, 30 % Syrah en 10 % Rolle Alexis Cornu € 19,90
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. € 80,00
Imperial (6 liter) € 199,00

Rode wijnen

Bodegas Antidoto. Ribera Del Duero.

98. Antidoto 2019. (100 % Tempranillo). € 16,80
Krachtig maar met voldoende fruitigheid. Kan nu reeds gedronken worden en heeft nog 5 – 10 jaar bewaarpotentieel. Deze rijke, stevige wijn combineert goed met lam en sterke gerechten.

Aubert & Mathieu.

99. Terrasses Du Larzac 2018. 50 % Mourvèdre, 25 % Syrah, 25 % Grenache). € 25,00
Deze biodynamische wijn gemaakt door 2 jonge wijnmakers heeft quasi alles. Kruiden, cassis, donker fruit, eucalyptus en garrigue in een krachtig jasje met fruitige onderbouw. Nu drinken of bewaar deze topwijn nog 3-4 jaar voor extra genot bij krachtig wild, BBQ en een goed glas voor TV.

100. **Minervois La Livinière 2017.** € 27,50
(70 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Carignan).
Rood fruit en kruiden ondersteund door 15 maanden houtrijping. Soepel en toch krachtig. Speciaal en veelzijdig. Extreem lekker voor TV, bij harig wild of als laatste glas voor aanvang van een zwangerschap.

Domein Aldeneyck. Maasvallei Limburg.

101. **Pinot Noir 2019.** (100 % Pinot Noir). € 22,95
Fluweelzacht en speels. Zwart fruit, zachte kruidigheid ondersteund door soepele tannines en houtrijping. Zalig genieten bij kalfszwezeriken, vederwild, kaas en verfijnde (vlees)gerechten...

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

102. **Primitivo 2020 IGP.** (100 % Primitivo di Manduria). € 8,95
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.
103. **La Pruina 2020 DOC.** (100 % Primitivo di Manduria). € 13,75
Speels fruitig met een licht kruidige onderbouw en fris zuurtje. Ideaal voor TV, in goed gezelschap of voor gerechten met rood vlees (rund, lam), wild, eend, gegrilde kip, kalkoen.
104. **IlMorante 2018 DOCG.** (100 % Primitivo di Manduria). € 22,00
Een absolute klassebak voor wie houdt van rijpe fruittoetsen. In tegenstelling tot vorige jaartallen is heeft de 2019 een mooie fraicheur waardoor hij iets lichter en speelser is. Mooi om te combineren met wildgerechten en chocolade. Met zijn zeer lange afdrank is dit ook een genietertje per glas voor TV, bij vrienden etc.
105. **Morante Riserva 2017 DOCG.** (100 % Primitivo di Manduria). € 23,00
Te vergelijken met bovenstaande maar gemaakt van de rijpste druiven en langer gerijpt wat meteen merkbaar is qua smaak. Ouder, meer rokerig karakter dan de IlMorante. Geniet per glas op eender welk moment, bij wild, chocolade, etc.
106. **IlMorantino 2019 DOC.** (100 % Negroamaro). € 15,00
Deze wijn wordt gemaakt zoals de Morante maar met een ander druivenras. De concentratie, het rijp rood fruit en lichte kruidigheid kan je ook hier terugvinden maar algemeen heb je minder concentratie dan bij de Primitivo's.

Balmoral. Vino de Espagna. Biologisch. Vegan.

107. **Milberit 2019.** (85 % Tempranillo - 15 % Cabernet Sauvignon) € 9,75
Pruimen, zwarte en wilde bessen met vanille, cacao en kruiden en een aparte florale toets kenmerken deze sappige, fruitige smaakbom met soepele tannines. Combineer deze vegan wijn met kazen, wild, BBQ, open haard (met of zonder schapevulleke).

108. **Maravides Mediterraneo 2019.** (Tempranillo) € 9,75
Rijp fruit met cacao, vanille, koffie, lavendel, etc. kenmerken deze sappige, fruitige smaakbom met soepele tannines. Vegan. Per glas of bij kazen, kalfs en varkensvlees, BBQ, etc. Heel veelzijdig.
109. **Maravides Cabernet 2019.** (Cabernet Sauvignon) € 9,75
Donker fruit en kruiden in een rijp, zijdezacht mondvollend jasje. Combineer bij gegrilde gerechten, kalfs- en varkensvlees, gevogelte, BBQ, vederwild. Veelzijdig en verdraaid lekker.

Baron de Turis. Vino de Espagna.

110. **Tinto 2020.** (100 % Tempranillo) € 5,50
Fruitige, soepele wijn met een perfecte zuur-fruit balans.
111. **Reserva 2017.** (Tempranillo en Merlot) € 6,99
Fruitig en kruidig met chocoladetoetsen. Mooi gestructureerde wijn met houtrijping. Combineer bij gegrilde gerechten, kalfs- en varkensvlees, gegrild gevogelte en vederwild. Fantastische prijs/kwaliteitsverhouding.

Bellangelo. Verenigde Staten, New York, Finger Lakes.

112. **Cabernet Franc 2015.** (95 % Cabernet Franc, 5 % Merlot) € 24,95
Is het een vogel, is het een vliegtuig, nee dat is het niet, het is Cabernet Franc op zijn best dat je in je glas ziet!! Mooie rijpe fruitaroma's van pruim, aardbei, zwarte kers, ... aangevuld met vanille doen je dromen over een perfecte vakantie naar de Grand Canyon of New York City. Als je deze wijn dan effectief proeft, besef je dat deze Godendrank beter is dan rijstpap eten met een gouden lepeltje. Veelzijdig qua foodpairing.

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

113. **Egiodola 2015.** € 9,75
Zwart fruit en specerijen met ingetogen kracht en voldoende soeplesse. Combineer bij wild, BBQ, krachtige gerechten.
114. **Petit Verdot 2014.** (100 % Petit Verdot) € 12,50
Floraal en peper gekenmerkte wijn die mooi past bij gegrilde gerechten en pasta.

Bruno Andreu. IGP Pays'D'Oc.

115. **BA Pézenas 2017.** (60 % Grenache - 40 % Syrah) € 16,50
Volle wijn met aroma's van cassis en zoethout. Bijzonder gestructureerd, rond en zacht. Donker van kleur met vanille, kruiden, karamel en donker fruit (bramen, pruimen) worden. Een mooie fles en in de mond een hoogmis van puur genot. Combineer met BBQ, gegrilde en krachtige gerechten.

Château Camplazens.

116. **Convivialité 2020.** Côteaux de Narbonne. (Marselan, Grenache, Syrah). € 7,25
Warme, volle fruitsmaak met soepele tannines en kruidigheid voor bij gegrild vlees, stoofvlees, wild, gevogelte. Veelzijdige dorstlesser!
117. **Le Marselan 2020.** Côteaux de Narbonne (100 % Marselan). € 9,25
Warme, volle fruitsmaak met soepele tannines en kruidigheid voor bij zoete gerechten zoals stoofvlees, konijn met pruimen, eend. Dit jaartal benadert het voor deze wijn legendarische 2016. Karaferen om de wijn zijn volheid tot uiting te laten brengen.
118. **Le Garrigue 2020.** AOC La Clape (80 % Grenache - 20 % Syrah). € 11,00
Kruidig en zwart en rood rijp fruit voor bij BBQ, desserts met chocolade, kaas, rood vlees. Zaaaalig!
119. **La Réserve 2017.** AOC La Clape (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.
120. **Prémium 2018.** AOC La Clape (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.
121. **Julius 2017.** AOC La Clape (100 % Syrah). € 40,00
Zeer geweldig fantastisch abformidabel lekker!

Domaine Castan. Languedoc.

122. **Savignus Merlot.**
Sappige, fruitige wijn met een garrigue ondertoon en onderbouwd met versmolten tannines. Veelzijdige wijn voor bij veel vleesgerechten, gevogelte.
BIB 5 liter rood (Merlot): € 29,00
BIB 5 liter wit: € 33,00
123. **Savignus Carignan 2020.** 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.
124. **Terroir de Lias 2018.** Pays D'Oc. (90 % Syrah - 10 % Grenache). Nieuw. € 11,95
Na een jaar houtrijping op gebruikte vaten krijg je donker fruit en specerijen in het glas in een soepel jasje. Combineer met stoofpotjes, Chili con carne, rundsvlees of donkere chocolade.

Domein Caybergh. Haspengouwse Wijn.

125. **Pinot Noir Sélection Massale 2019.** (100 % Pinot Noir) € 28,00
Vlezig en geconcentreerd. Een heel warm jaar heeft een topwijn voort gebracht uit eigen bodem. Combineer met iets krachtigere gerechten of geniet per glas voor TV, open haard, een zwoele zomerse avond, etc.

Clos Del Rey.

126. **Le Sabina 2019.** Maury Sec. (65 % Grenache - 25 % Syrah - 10 % Carignan). € 12,00
*Zwart fruit, garrigue kruiden en specerijen typeren deze krachtigere wijn met een langer dan gemiddeld bewaarpotentieel. Oude stokken (35 – 50 jaar) met een laag rendement. Geniet van een glas op een winterse avond voor TV, open haard, bij gerechten met rood vlees (best gegrild), lam, sterk wild...
Ook verkrijgbaar als magnum € 25,00*
127. **Le Clos 2018.** Côtes de Roussillon Villages. € 28,50
(60 % Carignan - 40 % Grenache).
Natuurgisten, lage rendementen en houtrijping zorgen voor een intense wijn met zwart en blauw fruit, specerijen en 'garrigue'. Stokken van meer dan 120 jaar met een rendement van 12 - 17 hl/ha. Houtrijping gedurende 18 – 24 maanden voor de helft. Drink jong of bewaar tot 10 jaar. Geniet van elke druppel van deze zeer beperkt verkrijgbare wijn per glas voor TV, bij lam, een afspraakje met bijbedoelingen, een zot feestje, etc.

Domaine Constant Duquesnoy. Côtes du Rhône.

128. **Cadenza 2019.** (40 % Grenache Noir - 40 % Syrah - 20 % Carignan). € 9,50
Krachtigere en gerijpte wijn met zwart fruit en specerijen. Charcuterie, gegrild rood vlees, gevogelte, wild. Biologisch.
129. **Confidence 2016.** (50 % Grenache Noir - 50 % Syrah). € 23,00
Gerijpt op hout van 3 jaar oud wordt deze wijn getypeerd door rood en blauw fruit en zeker niet door de houtrijping die ondersteunend is. Wijn van hoge kwaliteit voor bij betere bereidingen van lam, eend, wild,

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

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

Domein Eikenvat. Hageland.

131. **Dornfelder 2019.** € 17,50
Dieprode wijn met een volle smaak van kers, vlier en bosbes, met een jaar rijping op eiken vat. Heerlijk bij sterk wild en gegrild vlees.

Château de L'Engarran. AOP Saint Georges D'Orgues.

132. **Terres Rouge 2019.** (Syrah - Cabernet Franc) € 7,95
Een explosie van rood fruit met zachte tannines en een frisse munttoets in de finale. Geniet per glas voor TV, op terras, bij charcuterie, tapas, gerookte eend of wit vlees.
133. **Château rouge 2017.** (80 % Grenache 20 % Cinsault) € 15,00
Na 2 jaar rijping waarvan 30 % van de jus gerijpt is gedurende 1 jaar in nieuwe Franse eik, krijg je cacao en vanille toetsen bovenop rijp rood fruit. Volle, krachtige wijn met voldoende finesse om te combineren bij een BBQ, sterk wild, gegrild vlees, een kaartavond, glas voor de open haard of TV.
134. **Grenat Majeure 2017.** (51 % Grenache, 30 % Cinsault, 16 % Syrah 3 % Mourvèdre) € 16,50
1 jaar rijping waarvan 30 % van de jus gerijpt is gedurende 1 jaar in nieuwe Franse eik. Een smaakbom met een bewaarpotentieel tot 15 jaar om te openen bij speciale gelegenheden, gerijpte gerechten, wild, verfijnde BBQ, diner met bijbedoelingen.

Inverso Vini. Abruzzo. Biologisch.

135. **Montepulciano 2020.** Montepulciano d'Abruzzo DOC. € 11,95
Blauw en zwart fruit met een floraal karakter en een houttoets geven deze wijn verfijning met een krokante afdronk waarin de tannines zich wat laten gelden. Per glas of in combinatie met charcuterie, eend, gegrilde ribeye, ossobucco, pasta met groenten, pizza, etc.

Jordan River. Jordaanse wijn.

136. **Barbera 2020.** (100 % Barbera) € 12,75
Aroma's van zwarte bessen, pruimen en zwarte peper met een lichte hint van kaneel. Qua smaak soepel, fruitig, iets meer rood fruit dan in de neus, peper en een kruidige toets met een afdronk die soepel is met een krokantje. Lekker bij pasta, charcuterie, kaas, pizza en lichte gerechten met wit vlees.
137. **Pinot Noir 2018.** (100 % Pinot Noir) € 19,50
Aroma's van rijp rood fruit, pruimen en zwarte peper met duidelijke houtrijping. Een wijn om te bewaren of te karaferen. Lekker bij wild, gegrilde gerechten en als genietertje voor de open haard, al dan niet met een bijpassend schapenvelletje.
138. **Tempranillo 2016.** (100 % Tempranillo) € 19,50
Deze eerder donkere wijn met expressieve aroma's van rijpe ruimen, bloemen en kers bulkt van de fruitsmaken ondersteund door de houtrijping. In combinatie met iets stevigere vleesgerechten (gegrild, wild, lam, ...) komt deze wijn die 2 jaar houtrijping heeft gehad, perfect tot zijn recht.

139. Shiraz 2011. (100 % Shiraz) € 48,00
Na 66 maanden rijping in hout krijg je uiteraard een smaakbom van jewelste met rijpe kerst, rode vruchten confituur, zwarte peper en lederimpressies. De nog aanwezige tannines zorgen voor wat pit en vormen een mooie balans met de houtrijping en het fruit. Totale productie van deze wijn is 2316 flessen. Elke fles is een genot om per glas van te genieten of in combinatie met stevigere gerechten (gegrild vlees, wild, rundsstoofvlees) en donkere chocolade.

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

140. 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.

Château Khoury. Libanon, Bekaa vallei.

141. Symphonie 2008 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah). € 28,00
Volle, rijpe wijn met een intense kleur en perfecte symfonie tussen de aroma's en smaak gekenmerkt door rijpe kersen, vijgen, cacao, chocolade, vanille en tabak. Deze mondvollende wijn wordt ondersteund door rijpe, soepele tannines en houtrijping. Karaferen!

Château de Lavernette. Biodynamisch.

142. Le Clos 2019. AOC Beaujolais-Leynes. (100 % Gamay) € 15,00
Elegant met rijpe tannines die extra pit geven aan het dominante rood fruit, aangevuld met vanille, een lichte toets van tabak en donkere chocolade. Combineer met sushi of sashimi van tonijn, charcuterie, kazen, gerechten met tomatensaus en coq au vin.

Château de Marmorières.

143. Les Paons rouge 2021. Vin de France (Merlot - Cabernet Sauvignon) € 7,25
Voor zijn bescheiden prijs een complexe wijn met veel rood fruit en lichte toetsen van pruimen, tabak en ceder. Veelzijdige, soepele wijn.
144. Le Guépier 2019. Vin de France (55 % Merlot - 30 % Marselan - 15 % Mourvèdre). SANS SUFLITES AJOUTES. € 8,75
Wijn zonder toegevoegde sulfieten. Donkerrood en zwart fruit, pruimen, specerijen met frisse zuren en zachte tannines die de afdrank extra punch geven. Drink zonder kopzorgen tijdens een BBQ, bij gegrild en geroosterd vlees, gevogelte, varkensvlees of per glas voor TV of licht gekoeld op een terras.
145. Les Olivettes 2019. La Clape. € 9,50
(Grenache - Syrah - Mourvèdre - Carignan)
Donkerrood en zwart fruit, specerijen met tannines die in de afdrank naar voren komen, soepel blijven en voor extra variatie zorgen. Gegrild gevogelte en vlees, BBQ.

146. **Le Bois fleurie 2018.** 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.
147. **Marquis de Raymond 2016.** La Clape. € 16,50
(Grenache - Syrah - Mourvèdre - Carignan)
Rood fruit, eucalyptus en kruiden versmolten in een terroir gedreven jasje. Puur genot, verleiding en elegantie.
148. **Commanderie Sainte Pierre. 2015.** AOP La Clape (Grenache - Syrah). € 22,00
Verfijnde, gerijpte wijn die bij verfijnde en complexe gerechten past. Of gewoon om intens van te genieten!

Domaine Martin Faudot. AOC Arbois - Jura.

149. **Trousseau 2018.** (100 % Trousseau) € 15,00
Verfijnde en fruitige wijn met soepele zuurtjes en zachte tannines. Sterk getypeerd door specerijen. Drink gekoeld indien gewenst bij BBQ, vette vis, gevogelte en wit vlees. Perfecte combinatie met rundstartaar.

Naturabilis. Biowijn / natuurwijn. AOC Morgon.

150. **Cuvée Antique 2019.** (100 % Gamay) € 22,50
Druiven gerijpt op een hoogte van 250 m worden vergist en gerijpt in amforen. Het resultaat is een soepele, fruitige wijn met een 'donker kantje' in de afdrank gekenmerkt door specerijen en eerder donker fruit. Combineer met tapas/charcuterie, eend en lam.

Domaine Le Nouveau Monde. (Languedoc).

151. **Tradition 2019.** (Grenache - Syrah). € 11,00
Zwart fruit en specerijen zorgen voor een stevige, pittige karakterwijn met voldoende rijpe tannines om de nodige souplesse te behouden. Ideaal als bij licht wild zoals konijn, op een winters avondje, bij BBQ en gegrild vlees.
152. **Le Monde Nouveau 2020.** (70 % Grenache - 30 % Syrah). Biologisch. € 12,00
Rijp rood fruit in het glas onderbouwd met kruiden en soepele tannines. De tegenhanger van deze wijn is de Tradicion. Le Monde Nouveau is fruitiger, zwoeler en gekenmerkt door het rood fruit terwijl de Tradicion eerder door zwart fruit en specerijen gekenmerkt wordt. Per glas of bij sterk wild.
153. **Cuvée Gabriel-Emile 2018.** (95 % Mourvèdre - 5 % Syrah) (Languedoc) € 25,00
Wie van krachtige wijnen houdt, moet deze goed vinden. Zwart fruit, specerijen en kruiden gecombineerd in een smaakbom. Ideaal als bij licht wild zoals konijn.

Château Poulvère. AOP Pécharmant.

154. **From Poulvère with LOVE 2018.** € 11,50
(30 % Cabernet Franc, 30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Malbec)
Fruitige wijn met rood en zwart fruit in een sappige mix met een kruidige ondertoon en rijpe tannines die wat extra pit geven. U krijgt liefde van deze wijn maar met een spreekwoordelijke klets op het achterwerk (waar de tannines voor zorgen). Combineer met gegrilde gerechten, kalfs- en varkensvlees en chocoladedesserten.

Domaine Rougeot. Biodynamisch.

155. **Les Vercherres 2020.** AOP Bourgogne Passetoutgrain. € 21,90
70 % Pinot Noir - 30 % Gamay. Zonder toegevoegde sulfieten
In het zuiden van Meursault ligt de wijngaard waar zowel Pinot Noir als Gamay op aangeplant staan. Beide druiven worden samen geplukt en na een triage ook samen vergist. Resultaat is een elegante, fruitige wijn die niemand zal teleurstellen. Drink voor TV, open haard, BBQ, sterk wild, iets te vieren etc.

Scarbolo.

156. **Viotto 2018.** Venezia Giulia (100 % Merlot). € 22,50
Rijpe kers en hints van zwart fruit met groene kruiden, overgoten met verfijning, souplesse en een zacht karakter mét afdrank. Hiermee doe je iedereen een plezier om zo van te genieten of bij verfijnde vlees- en gevogelte gerechten.

Steinberg.

157. **Cabernet 2020.** Belgische wijn. € 27,50
*Deze Cabernet is een samenstelling van 3 Duitse klonen: Mito, Cubin en Dorsa
Kers, zwarte bessen en bramen met kruidige aroma's dansen elegant in de mond zoals een volwassen ballerina op een groot podium: met karakter en pit. Rijpe tannines en een wat donker, mysterieus karakter geven gestalte aan deze wijn die ondanks zijn donker kantje, bulkt van de elegantie.*
158. **Pinot Noir 2020.** Belgische wijn. € 25,50
Framboos, rode en zwarte bessen en een lichte kruidigheid dansen elegant in de mond zoals een jonge ballerina op een groot podium: met volle overgave en pit. Het pittige karakter wordt gevormd door frisse zuren en rijpe tannines die zich door hun jeugdigheid nog wat laten gelden.

Ultimate Provence. AOP Côtes de Provence.

159. **UP 2019.** Syrah en Cabernet Sauvignon € 17,95
Parfum van cassis, rijpe pruim, rozen, kruiden en rood fruit zorgt voor een warm gevoel. Een warme, ronde, mond vullende wijn mét elegantie en afgeronde, rijpe tannines. Nog relatief jong dus best karaferen. Voor Kerst, sterk wild, stoofpotjes, BBQ en speciale gelegenheden.

Umberto Bacchichetto.

160. **Schioppettino 2021.** IGT Venezia Giulia. (100 % Schioppettino) € 10,00
Vol fruitige wijn. Rijp rood en zwart fruit in de aanzet met rijpe tannines die in de afdrank 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.

Wijnkasteel Vandeurzen. Belgische Wijn.

161. **Cuvée 2018.** 90 % Lemberger, 10 % Tempranillo € 15,90
Rood en zwart fruit in een fruitig en elegant jasje. Zacht van karakter met 8 maanden houtrijping. Combineer met stevigere gerechten, in goed gezelschap of als afsluiter van de dag.
162. **Tempranillo 2018.** € 25,00
Praliné en woudvruchten qua aroma's in een hoofdrol. Vrij vlezig en stevig qua smaak. Best verluchten indien jong gedronken wordt. Combineer bij harig wild, gevogelte, gegrild vlees, ...

Domaine Via Juvenal. Biodomein.

163. **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.
164. **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.

165. **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.
166. **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. Verfijnd wit en rood vlees, een glaasje voor de open haard of TV, openen tijdens een romantische picknick of om iemand geliefd een plezier mee te doen.

Dessertwijnen

Domaine Alain Robert. AOC Vouvray.

167. Les Larmes 2015. Chenin Blanc € 14,50
Een perfect voorbeeld van evenwicht in een zoete(re) wijn. Geen suikerbom maar een klasbak met ragfijne zuren en exotisch fruit. De 40 – 50 jaar oude stokken zorgen voor een hemels manna per glas voor de TV, open haard of op een schapenvel en aan tafel in combinatie met witte chocoladedesserten en desserts met exotisch of steenfruit

Château de Gayon. Pacherenc du Vic Bilh.

168. Goutte D'Or 2010. Petit Manseng. 0.5 liter € 17,50
Vergeet rijstpap met gouden lepeltjes, engelen etc. Een slok van deze wijn is hemels manna in het kwadraat of u nu geloof in de hemel of niet. Wordt extatisch van dit goudgele vocht met toetsen van citrus, banaan, appel met kaneel, ananas, ... versmolten met houtrijping tot een zoete godendrank met een perfect afgelijnde zuurtegraad.

Domaine Haut Marin. Côtes de Gascogne

169. Nummer 7, Vénus 2020. (100 % Gros Manseng) € 7,50
Halfzoet, ronde aanzet en frisse afdrank. Verrassend smakelijk voor bij appel- en abrikoosdesserten en witte chocolade.

Château de l'Engarran

170. Folie 2016 (Sauvignon Blanc, vendanges tardives). 0,5 liter/fles. € 17,50
Valentijn, Kerst, special date, TV, foie gras, paté, rijpe kazen, witte vrucht desserts.
171. Caprice 2018 (Grenache, vendanges tardives). 0,5 liter/fles € 16,50
Valentijn, Kerst, special date, TV, foie gras, paté, rijpe kazen, zoete vleesgerechten (bv. konijn met pruimen), rode vrucht desserts, chocoladetaart.

Domaine Martin Faudot.

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

Moletto. Il Mio Gusto.

- Wijncocktail uit Treviso, Italië is samengesteld met druiven uit de regio Conegliano-Valdobbiadene met spumante en Prosecco. Drink deze lichtzoete, zacht mousserende wijn fel gekoeld of met ijs. Leuk als aperitief, op het strand en aan het zwembad, als dessertwijn, of als zalige zonde waar u lang kan van blijven genieten dankzij een laag alcoholgehalte. We hebben 3 verschillende smaken in voorraad.*
173. Limonsecco. € 9,75
Gearomatiseerd met limoen. Serveer eventueel met garnituur van limoen.

174. Hugo. € 9,75

Gearomatiseerd met vlierbloesem. Garneer met basilicum en limoen.

175. Amarena. € 9,75

Gearomatiseerd met amarena kersen. Garneer met kersen.

Château Pouderoux. AOC Maury. Biowijn.

176. Maury 2018. (100 % Grenache) € 16,50

Zoet en kruidig. Ideaal voor TV, foie gras, sterke kazen, donkere chocoladedesserten en nagerechten met rood fruit (aardbeien).

BESTELBON

Naam:
Adres:
Telefoon:
Mail:
Wil maandelijkse nieuwsbrief/promoties: Ja/Nee
Handtekening:

Cijfer	Aantal	Omschrijving + prijs per fles	Prijs totaal

Alle prijzen zijn inclusief 21% BTW. Rekeningnummer Anverres: BE46 7360 1617 6836.

Van harte dank voor uw bestelling. Geniet van uw aankoop!