

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

Gin.

Stone Mountain Gin. Domein Kitsberg. 0.7 l € 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 Aldeneyck. Vlaamse mousserende kwaliteitswijn.

A.1 Pinot Brut. (1/3 Pinot Blanc, 1/3 Pinot Gris, 1/3 Pinot Noir) € 22,50

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.

A.2. Riesling Brut. € 22,50

Een schuimwijn waarin de fruitigheid van de Riesling mooi tot uiting komt. Kruidige aanzet met fris fruit in het middensegment en volle, fruit gedreven finale.

A.3 Pinot Brut rosé. (Pinot Noir met Pinot Blanc en Pinot Gris). € 22,50

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 afdrank. 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.

B. Balmoral. Vino de Espagna.

Edoné. Cuvée de Maria. 100 % Chardonnay € 12,00

Met 24 maanden sur lattes en 3 % van de jus die houtgerijpt is, bekom je een zeer scherpe prijs/kwaliteitsverhouding. De stokken staan op een hoogte van meer dan 1000 meter om frisheid te behouden. Fijne zuurtjes, steenfruit (vooral abrikoos), exotisch fruit en citrus zorgen voor een allemansvriend die zich leent als aperitiefwijn, maar evenzeer scoort bij een kaasschotel, als feestbubbel, ...

C. Chant D'Eole. Belgische mousserende kwaliteitswijn.

C.1. Blanc de Blancs. Chardonnay € 28,50
Een zeer dunne parel met ragfijne zuurtjes in de aanzet. Vanaf het middensegment meer wit fruit en steenfruit met een lange afdrank. Ideaal als aperitief, vis en schaaldieren, gevogelte en kazen.

C.2 Cuvée Prestige 2018. (98 % Chardonnay, 2 % Pinot Blanc). € 45,50
Verfijnd, elegant en tegelijkertijd een breed smaakpallet waarin wit fruit naar voren komt qua aanzet en daarna broche, broodkruim en cakedeeg. De Cuvée 2015 werd in 2019 op het internationaal Concours de Bruxelles verkozen tot beste schuimwijn wereldwijd! Voor elke gelegenheid! Verkozen tot Beste Belgische wijn 2023 door de Vlaamse Vereniging Sommeliers.

C.3 Rosé Brut. (Chardonnay en Pinot Noir). € 33,50
Mineraal en delicaat dankzij de Chardonnay met extra rood fruit en complexiteit door de Pinot Noir. Ideaal als aperitief, gamba's en kreeft, rode vruchtendesserten en chocolade.

D. Dauvergne.

Aurélien, Grand Cru Blanc des Noirs (100% Pinot Noir) € 33,50
Ronde, vol fruitige bubbel. Aperitief, ideaal bij kalfsvlees, wit vlees, vis en ook niet al te zware hoofdgerechten, groenteschotels.

E. Diebolt-Vallois.

Prestige (100 % Chardonnay) € 47,50
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, ...

F. Entre-Deux-Monts. Vlaamse mousserende kwaliteitswijn

F1. Wiscoutre (50 % Kerner - 50 % Chardonnay) € 19,50
Volfruitig en speels. Aperitief, fijne parel, smaakvol bij schaaldieren, vis in lichte saus. Gouden medaille Beste Belgische Wijn 2022

F2. Wiscoutre rosé (Pinot Noir, Kerner, Chardonnay) € 19,50
Speels rood fruit met een lichte karameltoets en een bittertje in de afdrank. Terraswijn, bij rood fruit desserts, tomatengerechten (pasta, pizza, ...), gamba's.

F3. Bacquaert (Chardonnay en Pinot Noir) € 25,00
Lichte houtrijping geeft het echte karakter. Fijne parel, Aperitief, smaakvol bij charcuterie, visgerechten met lichte saus en schaaldieren. Gouden Medaille op het Concours Mondial van Brussel 2022.

G. Jean Geiler.

Blanc de Blancs Brut. AOC Crémant d'Alsace. (100 % Pinot Blanc) € 14,50
Speels fruitig met rechte lijnige zuurtjes en een zachte mousse. Een polyvalente schuimwijn die zowel bij de aperitief tot zijn recht komt als bij schelp- en schaaldieren, lichte visgerecht, geitenkaas, etc.

H. De Pro cava.

H.1. Brut De Pro. (30 % Macabeo, 50 % Xarel-Lo, 20 % Parellada). € 9,75
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.

H.2. Castell D'Or Zero. Alcoholvrij € 7,25
Minerale cava met gerijpt geel en exotisch fruit, hooi en smaaktoetsen van brioche. Een alcoholvrije mousserende wijn die zeker niet te zoet is!

H.3 Rosé brut (100 % Trepas). € 9,75
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.

I. Champagne Marguerite Guyot.

Cuvée Désir Brut (100 % Pinot Meunier) € 42,50
Grace Kelly zou deze champagne drinken! Een subtiele, zachte mousse die bulkt van de elegantie en finesse. Verfijnde parels met rijp wit fruit, steenfruit en een finale die wat mineraler is en licht ziltig. Haal alle superlatieven boven om deze hemelse champagne te beschrijven! Qua foodparing is het simpel: dit past echt bij zéér veel!

J. Domaine Martin Faudot.

Crémant de Jura (100 % Chardonnay) € 17,50
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.

K. De Steinberg.

Dom de Pierre (50 % Pinot Gris - 50 % Pinot Noir) € 25,00
Deze méthode charmat is een ware smaakexplosie in de mond. Rijp rood fruit en een lichte kruidigheid (groene kruiden) vormen een wellustig, elegant parelend en mondvullend geheel met een verfijnde afdrank en perfect afgemeten bittertje. Geniet van dit topproduct dat per 6 flessen in een geschenkdoos geleverd wordt bij de aperitief, zeevruchten en schaaldieren, chocolade- en rode vruchtdesserten, salades met rode biet, een dinertje met bijbedoelingen, etc.

L. Vandersteene. Belgische schuimwijn.

L.1. Tradition. (36 % Chardonnay, 41 % Pinot Blanc en 15 % Pinot Noir). € 21,00
Fruitig en speels met ragfijne zuren. Een heerlijke aperitief- en feestwijn voor elk moment!

L.2. Blanc des Blancs. (100 % Chardonnay). € 23,00
Ragfijne, licht uitdrogende zuren, mineraliteit en fris fruit qua aroma's en smaak. Ideaal voor een warme zomerdag om op te frissen of bij oesters en bij vis en schaaldieren.

L.3. Meunier Rosé. (100 % Pinot Meunier). € 23,00
Subtiel rood fruit met een licht kruidige toets dansen in de mond op de tonen van zachte, verfijnde parels die hand in hand gaan met de elegante zuurtjes. Geniet per glas op terras, bij schaaldieren, salades, zalm, gerechten met rode biet, rode fruitdesserten, etc. Zilveren medaille Beste Belgische Wijn 2022.

L.4. Rubis. (100 % Prior). € 23,00
Deze rode mousserende schuimwijn heeft wat restsuiker en daardoor geschikt om te combineren met desserts maar ondanks de 34 gram restsuiker, is dit een verfijnde, fruitige wijn die ook lekker is om zo te drinken om een terras. Helemaal niet stroperig of log.

Witte wijnen

Domein Alain Robert. AOC Vouvray.

1. Empreinte 2021. € 12,50
Mineraal, met ragfijne zuurtjes en een finesse waarbij een zijdedraad verbleekt. Dit is een schoolvoorbeeld van een droge Chenin Blanc uit Vouvray die bulkt van de kwaliteit voor een bescheiden prijs. Combineer met verfijnde visgerechten (bvb coquilles, ceviche, sushi, ...), schaaldieren, gegrilde groenteschotels en knal deze fles open puur voor het plezier!!

Domein Aldeneyck. Maasvallei Limburg.

2. Pinot Blanc 2022. (100 % Pinot Blanc). € 16,75
Elegante topper met subtiele houttoets om te combineren met klassegerechten (kreeft, witte vis, verfijnd gevogelte).
3. Pinot Gris 2022. (100 % Pinot Gris). € 16,75
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).
4. Riesling Finesse 2020. (100 % Riesling). € 16,75
Verfijnde, zuivere Riesling met een rijp en exotisch boeket, een tikkeltje kruidigheid en knisperende zuren. Zeer veel lengte met weinig restsuiker (5.3 g)

5. **Chardonnay Heerenlaak 2022.** (100 % Chardonnay). € 25,00
Afgerond maar met fris fruit op de voorgrond. Geen al te 'vette' wijn met de juiste dosis houtrijping. Verfijnde vis en vleesgerechten.
6. **Pinot Gris Barrique 2022.** (100 % Pinot Gris). € 22,00
Elegante topper met subtiele houttoets om te combineren met verfijnde gerechten (kreeft, witte vis, gevogelte).

Azienda Agricola D'Apolito Pietro. IGP Puglia.

7. **ADz 2022.** (100 % Minutolo). € 14,00
Friool, licht fruitig en speels. Een wijn zonder toegevoegde sulfieten om te combineren met schaal- en schelpdieren, rauwe vis, salades, geitenkaas, etc.
8. **Fiano 2021.** (100 % Fiano). € 9,95
Vol fruitig en toch elegant met een frisse afdronk. Verleidelijk, soepel en breed inzetbaar. Deze allemansvriend heeft van alles wat, net zoals de rode evenknie van dit domein. Zacht en elegant maar met voldoende body en toch ook die frisse afdronk.
9. **Non T'Aspetti 2022.** (100 % Negroamaro). € 13,00
Deze blanc de noir is fruitig, zacht en elegant met een uitgesproken rokerig karakter, lichte gembertoets en rozenwater in de afdronk. Origineel en lekker voor bij vissoep, pasta met romige sauzen, risotto met vis en schelpdieren, etc.

Baron de Turis. Vino de Espagna

10. **Blanco 2022.** (100 % Malvasia) € 5,50
Fris fruitige wijn met een perfecte zuur-fruit balans. Ideaal als aperitief, terraswijn, vis en schaaldieren.

Château Baumard. Loire.

11. **La Calèche 2021.** (Chenin Blanc en Chardonnay). € 8,50
Soepele, zeer toegankelijke wijn met een ronder karakter waar je kan blijven genieten op een terras of bij vis en schaaldieren (gegrild), salades
12. **Clos Saint Yves 2019.** AOC Savennières. (100 % Chenin Blanc). € 23,00
Subtiel fruitig met een elegante, zachte en licht afgeronde afdronk. Perfecte wijn voor bij gegrilde vis en verfijnde visgerechten en schaaldieren, kip met champignons, etc.
13. **Clos Saint Yves 2018.** AOC Savennières. (100 % Chenin Blanc). € 23,00
Relatief 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.

14. **Clos Du Papillon 2018.** AOC Savennières. (100 % Chenin Blanc). 'Nieuw' € 35,00
Superelegant met een mineraal karakter dat al mooi aanwezig is en met veroudering nog zal toenemen.
15. **Clos Du Papillon 2007.** AOC Savennières. (100 % Chenin Blanc). € 60,00
Een iets warmer jaar dus mineraal met wat restsuiker.
16. **Clos Du Papillon 2004.** AOC Savennières (100 % Chenin Blanc). € 49,00
Beendroog, steengoed. Gerookt, gerijpt. Dit is één van de absolute toppers van het domein en mijn persoonlijke favoriet!!!

Berthet Bondet. Biowijn. Côtes du Jura.

17. **Tradition 2018.** (80 % Chardonnay - 20 % Savagnin) € 24,50
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.

Domaine Boehler. Biowijn. AOP Alsace.

18. **Molse 2022.** (20 % Muscat, 40 % Pinot Blanc, 30 % Sylvaner en 10 % Pinot Gris) € 12,00
Een heerlijke blend van stokken die rond de 30 jaar oud zijn en op een hoogte van 100 - 200 meter staan. Fris en fruitig, dan weer wat voller en rond, een ware kameleon in de mond en daardoor ook makkelijk inzetbaar bij zeer veel gerechten.
19. **Riesling 2021.** Lieu dit Holderhurst. € 15,00
Droog, aromatisch en fruitig met mineraliteit kenmerken deze klassieker die zich uitstekend leent in combinatie met zuurkool, vis met romige sauzen, geitenkaas, etc.

Château Camplazens. IGP Côteaux de Narbonne

20. **Réserve 2022.** Bourboulenc, Grenache, Roussanne, Viognier. € 12,50
Rijk, vol fruitig met voldoende zuren. Een complexe wijn met wit steenfruit, exotisch en gedroogd fruit, bloemig en getoast. Gedeeltelijke houtrijping op acacia en Franse eik.

Domaine Castan. Languedoc.

21. **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 rafijne 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.

Domein De Caybergh. Haspengouw.

22. Cuvée du Maire 2020. (100 % Chardonnay) € 28,95
Bourgogne type Chardonnay, houtgerijpt. Een absoluut toproduct van eigen bodem voor bij verfijnde visgerechten, gevogelte, witte schimmelkazen, zwezerik, speciale gelegenheden.

Domaine Cédric Bardin.

23. Sancerre 2022. (100 % Sauvignon Blanc). € 17,50
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.
24. Bois Perrot 2022. Pouilly Fumé. (100 % Sauvignon Blanc) € 24,00
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. Dit is topniveau!!

Domaine Chiroulet. IGP Côtes de Gascogne.

25. 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

26. Chardonnay Barrique 2022. (100 % Chardonnay) € 21,50
Appel en perzik omhuld in een vanilietoets 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.
27. Chardonnay Speciaal Barrique 2022. 100 % Chardonnay € 25,00
Wijn gemaakt van stokken die het warmste staan en dus het rijpste fruit voort brengen. Rijp wit fruit, vanille en perfect afgemeten zuurtjes zorgen in het glas voor elegantie, een lange afdronk en ... net dat tikkeltje meer. Geniet voor TV of bij vis met saus, gevogelte, wit vlees, kaas, speciaal etentje of avond.

Domaine Vincent Dampt. Chablis.

28. Chablis 2020. € 18,50
Mineraal, licht strak en elegant. Een klassieker met fijne zuurtjes. Combineer bij vette vis, romige sauzen, salades etc.
- Verkrijgbaar in demi € 8,75

29. **Chablis Côte de Léchet Premier Cru 2019.** € 24,95
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.

30. **Rivaner 2019.** (Rivaner = Müller Thurgau) € 9,95
Fruitige elegante met expressies van wit steenfruit, afgewisseld met witte veldbloemen. Soepel, vlot drinkbaar met een citrustoets in de afdrank. Ideaal als aperitief, zomers terras, bij vis en schaaldieren, kruidige gerechten.
31. **Pinot Blanc 2019.** € 12,50
Fruitig 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)

32. **Adély's 2019** (100 % Sauvignon blanc). € 17,95
De leukwijn 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.

33. **Pinot La Douve 2022.** (Pinot Noir - Pinot Gris - Pinot Meunier - Pinot Auxerrois) € 14,95
Wijn met een aromatische neus, volfruitig in de aanzet met een fris zuurtje en uitdrogende finale. Aperitief, gevogelte, vis, vlees.
34. **Chardonnay 2021.** € 16,50
Verfijnde, speelse wijn met citrus, licht exotisch fruit ondersteund door een lichte houtrijping op vaten van 3 – 6 jaar oud (Frans en Amerikaans). Serveer bij verfijnde visgerechten, gevogelte, champignongerechten, etc.

Eersselshof. Kasterlee. Belgische wijn

35. **Souvignier Gris 2020.** € 12,95
Mooie, pure variant van dit druivenras met verfijnde zuren in de aanzet en een fruitige, elegante finale. Deze perfect uitgebalanceerde wijn combineert uitstekend bij schaal- en schelpdieren, ceviche van vis, groenteschotels, verfijnde Aziatische keuken of per glas als genietwijn

36. **Souvignier Gris 2021.** € 15,95
De frisse aanzet eindigt in het glas volfruitig met een tikkeltje restsuiker. Deze (droge) wijn gedraagt zich in het glas exuberanter dan zijn voorganger en verdraagt vollere smaakcombinaties zoals Aziatische gerechten met zoet-zuurcombinaties, curryschotels, kazen, gevogelte, etc. en is perfect voor een avondje tafelen.

37. **Johanniter 2021.** € 13,95
Wit fruit, citrus en veldbloemen stuiven in het glas. Een fris fruitige smaak met een minerale toets en een perfect afgemeten bittertje in de afdronk, zorgen voor een pure wijn die lichte gerechten opvrolijkt. Denk hierbij aan rauwe en vette vis, schaal- en schelpdieren, tajines, geitenkaas, etc.

Domaine de Ferrant. AOC Côtes de Duras. Biologisch.

38. **Tradition 2020. (Sémillon en Sauvignon Blanc)** € 11,50
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,

39. **Perle Blanche 2021. (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.

Gaël Martin. Saint Véran. € 18,50

40. **Clos de Planchette 2021**
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 zuren die in het glas speelsheid toevoegen aangevuld met een minerale toets. Heerlijk per glas zonder meer of bij gegrilde groenten, vis en gevogelte.

Château Gaudrelle. Biodynamisch. AOC Vouvray (Loire) .

41. **Turonien 2022. (100 % Chenin Blanc)** € 14,25
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 halfharde kazen.

42. **Sec Tendre "Clos le Vigneau" 2022. (100 % Chenin Blanc)** € 15,75
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.

Domaine Pascale Gibault - Danielle de L'Ansee. AOP Touraine - Chenonceaux blanc

43. **Le Graal 2020.** (100% Sauvignon Blanc) € 13,50
Droog, mineraal, fruitig en geweldig lekker!! Vergist met natuurlijke gisten. Vis, gevogelte en wit vlees. kruidige gerechten (curryschotels, schotels met saffraan, kardemon, ...) en harde kazen!

Gloire De Duras. Belgische wijn.

44. **Pinot Gris 2022.** € 17,50
Volle, ronde wijn met een perfect gedoseerd tikkeltje restsuiker voor bij kruidige gerechten, kazen en vis met romige sauzen, dinertje met bijbedoelingen.
45. **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.
46. **Riesling Cuvée Décembre 2020.** (2/3 Riesling - 1/3 Pinot Gris) € 22,50
Een blend die niet in één hokje kan gestoken worden. De deels gebotrytiseerde druiven die in december geplukt zijn en zowel op inox als voor een gedeelte op hout zijn gerijpt, zorgen voor een complexe wijn met subtiele fruittoetsen. Zeste van sinaas, acaciahoning, wit steenfruit en een hint van exotisch fruit in de vorm van mango en papaya resulteren in een droge wijn met mineraliteit! Combineer met gerijpte kazen, vederwild en de meer verfijnde Aziatische gerechten.

Habsburg Wines. Slovaakse wijn.

47. **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.

Haut Marin. IGP Côtes de Gascogne.

48. **Fossiles (Nr 6) 2021.** (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.
49. **Cuvée Denise 2022.** (78 % Sauvignon blanc – 22 % Petit Manseng). € 7,95
Een rondere, zachte wijn getypeerd qua aroma en smaak door exotisch fruit. Combineer met gevogelte, poke bowl, vette vis, etc.

Inverso Vini. Abruzzo. Biologisch.

50. Pecorino 2021. IGT Colline Teatine. Promo ~~€ 11,95~~ € 10,00
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.

Domaine Jaume. Côte du Rhône Villages.

51. Référence blanc 2020. € 15,50
20 % Grenache, Marsanne, Roussanne, Clairette en Viognier
Dit drinken ze in de hemel!! Dus waarom niet hier en nu er van genieten? Een wijn die echt alles heeft. Bloemig en exotisch fruit, rond en vettig en een perfect afgemeten frisheid smelten harmonieus samen tot een goddelijk vocht! Zeer veelzijdig qua pairing met diverse gerechten en o zo lekker per glas om van te genieten voor TV, als voorbereiding op een verleidelijke of gezellige avond, tijdens de strijk of het in elkaar knutselen van dat verdomde bouw pakket waar de inhoud weer niet van lijkt te kloppen met de bij geleverde handleiding. Serveer rond 12 °C.

Jordan River. Jordaanse wijn.

52. Crispy White 2018. € 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.
53. Roussanne - Riesling 2020. € 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.
54. Chardonnay 2017. (100 % Chardonnay) € 19,50
Fruitig 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.
55. Chenin Blanc 2017. (100 % Chenin Blanc) 'Nieuw' € 19,50
Wit fruit, oranjebloesem, citrus en meloen afgewisseld met honing en een lichte mineraliteit kenmerken deze houtgerijpte wijn die mooi past bij gegrilde groenten, vette vis, romige kazen, caesars salade, ...
56. Viognier 2017. (100 % Viognier) € 19,50
Een Viognier met mineraliteit!! Een echt karakterwintje 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 afdrank 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).

57. 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).

58. A tale of 2 Mountains 2021. (60 % Kangun - 40 % Chenin Blanc). € 9,95
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.
59. 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 Kitsberg. Haspengouwse wijn.

60. Müller Thurgau 2022. € 14,75
Verfijnd wit fruit aangevuld met een lichte mineraliteit. Mondvullend met een mooie spanning tussen fruit en zuren. Zalige zonde per glas of bij vis en schaaldieren.
61. Pinot Blanc 2022. € 14,75
Fruitig met steenfruit en rijpe appel en peer en een lichte bloemigheid in een hoofdrol. De wekelijkse bâtonnage in inox zorgt voor wat rondere en romige smaaktoetsen. Combineer met asperges, gevogelte en salades.
62. Pinot Blanc Cuvée V 2022. € 19,90
Vergist en 14 maanden gerijpt in hout uit de Vogezen. Frisse zuren, hout mooi verweven, vol en rond en een lichte kruidigheid. Lange, frisse afdronk. Ideaal bij verfijnde gerechten met vis of schaaldieren.
63. Pinot Gris 2022. ~~€ 17,50~~ PROMO € 14,00
Geel en wit steenfruit, bloesems (acacia) en zachte kruiden stuiven in het glas met subtiliteit en finesse. Deze finesse en een perfecte balans tussen fruit en zuren komen terug in de smaak met een droge, licht kruidige afdronk. Te combineren bij veel gerechten (vis, wit vlees, groenten, Aziatisch). Verlucht 15 minuten vooraleer in te schenken.
64. Chardonnay 2022. € 17,50
Honing, rijpe peer en boter dansen een polonaise op tonen van rijp fruit, romigheid en verfijnde zuurtjes. Geniet van deze wijn met de juiste personen tijdens een gezellige en/of culinaire avond. Veelzijdig qua foodpairing.

65. Chardonnay Intens 2022. € 24,50
Laat de klokken luiden, speel op de tamtam en zeg het voort, deze nieuwe telg in het gamma van Kitsberg is weer een toppertje!! Rijping op de lies en bâtonnage zorgen voor iets meer romigheid met nog voldoende ragfijne zuurtjes in de afdrank. Elke uiting van chauvinisme is hier geheel gerechtvaardigd! Veelzijdig qua foodpairing.
66. Chardonnay Krachtig 2022. € 27,50
Perfekte balans tussen fruit, zuurtjes en hout in een krachtiger geheel dan de voorgaande met een meer aanwezige houttoets. Geniet van deze zeer beperkt verkrijgbare wijn met de juiste personen tijdens een gezellig avondje of combineer met stevigere gerechten.

Domein Kluisberg. Hagelandse wijn.

67. Pinot Blanc 2021. (100 % Pinot Blanc) € 10,95
Fruutig maar naar Pinot Blanc normen eerder ingetogen met een uitdrogende en licht minerale afdrank. TV, als aperitief, gerechten met schaaldieren of een salade.
68. Pinot Gris 2022. (100 % Pinot Gris) € 10,95
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.

Domaine Labastide

69. Hominia Loin de L'œil 2020. 100 % Loin de L'œil / L'en de L'EL. € 10,50
Een onbekend druivenras uit deze regio met wit fruit, veldbloemen en pompeloes in de neus en smaak met ingetogen zuren en een vriendelijk, rond karakter. Origineel qua druivenras en zeer smakelijk voor een prijs die even zacht is als het karakter van deze wijn. Ideaal bij coquilles en gerechten met venkel.

Château de Lavernette. Biodynamisch.

70. Les Vignes de la Roche 2019. AOC Beaujolais Blanc. (100 % Chardonnay) € 14,95
Rechtlijnige aciditeit en mineraal. Wit fruit met een lichte noottoets kenmerkt deze wijn met een aangenaam, frisse afdrank met lengte. Veelzijdig qua foodpairing: oesters, coquilles, geitenkaas, witte vis, kruidige gerechten, kip en varkensvlees met romige sauzen, risotto, salades.
71. M du Villard J.J.De Boissieu 2021. AOC Pouilly-Fuissé. € 27,50
Gember en anijs versmelten zich met pompeloes, vanille en steenfruit. Een frisse aanzet met minerale toetsen, daarna voller en licht filmend. Geniet per glas, bij gegrilde vis, krab, escargots met lookboter, geitenkaas, gegrild varkensvlees etc.

72. **Vers Chêne 2021.** AOC Pouilly-Fuissé. (100 % Chardonnay) € 29,50
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.

La Ligière. Biologisch.

73. **Sud Absolu blanc 2022.** IGP Méditerranée (Muscat à Petits Grains) € 9,75
Bloemen, exotisch fruit met passievrucht in een hoofdrol, toetsen van honing en pompelmoes in de finale zorgen voor een droge wijn die uitstekend combineert bij tajines, salades, gerechten, Aziatische gerechten of per glas als zomerse verfrissing.
74. **Le Chemin blanc 2022.** AOP Vacqueyras. € 19,50
45 % Clairette, 30 % Roussanne, 15 % Grenache Blanc, 10 % Viognier.
Vergist met natuurlijke gisten en gerijpt op de lies waarvan een deel in hout. Licht gesulfiteerd. Het resultaat is een elegante smaakexplosie met wit steenfruit, lichte honingtoetsen, vanille en roze pompelmoes. Overheerlijk per glas of in combinatie met coquilles, vis en gevogelte met romige sauzen, etc.

Château de Marmorières.

75. **Les Paons Blanc 2022.** 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.
76. **Marquis de Raymond 2021.** La Clape. € 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.
77. **Commanderie Sainte Pierre 2021.** AOP La Clape € 29,00
(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.

78. Chardonnay 2021. (100 % Chardonnay) € 16,95
Klassebak, vol fruitig, rond, licht oxidatief met rechte lijnen zuren. Een wijn met karakter die perfect combineert met kalfsvlees, gerijpte kaas, vol-au-vent, champignongerecht, risotto, mosselen, ...
79. Vin Jaune 2016. (100 % Savagnin) € 49,00
For 'connoisseurs' only. Zinnenprikkend zonder meer.

Naturabilis. Biowijn / natuurwijn. AOC Bourgogne.

80. 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).

81. Auxerrois Belgisch hout gelagerd 2020. € 29,95
Subtiele zuurtjes met een mooi geïntegreerde houtsmak en subtiele fruitigheid maken van deze wijn één van de betere uit eigen land! Proef en wordt betoverd. Geniet per glas of combineer met verfijnde gerechten van vis of vederwild.
82. Chardonnay 2020. € 27,50
Houtgerijpt met mineraliteit in een perfecte balans!! Brioche en rijp geel fruit dansen subtiel in het glas met een minerale toets. Combineer deze wijn met verfijnde champignongerecht, gerijpte kaas, vol-au-vent en kalfszwezeriken of geniet per glas en waan u in de zevende hemel!

Domein Pietershof. Belgische wijn. (Voeren).

83. 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 afdrank. Aperitief, oesters, vis en schaaldieren, gevogelte.
84. Pinot Gris 'Wild' 2021. € 22,50
'Wild' omdat je wild wordt na het drinken van deze wijn, wild van plezier, van gastronomisch genot, van trillende smaakpapillen. Een bom van een wijn die met natuurlijke gisten is gemaakt, daarna voor 1/3 opgevoed in gebruikte eiken vaten en 9 maanden bâtonnage sur lie krijgt. Een zeer elegante Pinot Gris met perfect gedoseerde houtrijping, lichte kruidigheid, rafelige zuren en veel lengte. Breed inzetbaar qua foodpairing of per glas voor TV, open haard of een afspraakje met bijbedoelingen.

85. Chardonnay 'Wild' 2021. € 25,00
Net zoals voor de Pinot Gris ook hier natuurlijke gisten die deze wijn tot een smaaksensorisch hoogtepunt brengen met gedeeltelijke houtrijping op Franse eiken vaten van 3-4 jaar en rijping sur lie. Een grootse wijn die geen verdere uitleg nodig heeft!

La Plante D'Or. AOC Cour Chevergnay

86. Quatre Vin Onze 2020. 100 % Romorantin € 16,95
Fruitige heerlijkheid met witte veldbloemen, een lichte mineraliteit en mirabellen, in een hoofdrol. Zuren die perfect in balans zijn met het fruit. Zaligheid per glas voor TV, bij rauwe en gegrilde visgerechten, asperges, gevogelte, varkensvlees, de Aziatische keuken en curryschotels.

87. Cuvée Salamandre 2006. 100 % Romorantin. € 25,00
Een wijn waarin de grootsheid van dit relatief onbekend druivenras tot zijn recht komt. Mineraal, ragfijne zuren en subtiel fruitig (mirabel, geel fruit, ...) met een afgemeten tikje bloemigheid en een lichte honingtoets. Een heerlijke wijn die beter tot zijn recht komt na verluchten. Niet te koud drinken. Combineer met verfijnde gerechten van kreeft, vis met romige saus, gevogelte, vederwild, etc.

Château Poulvère. AOC Bergerac.

88. La Part des Anges 2021. (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,

Scarbolo. Friuli.

89. Il Ramato 2021. 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 citrustoetsen. Zacht en fris in de mond met een zeer lange afdrank. Lekker bij gerookte en gegrilde vis.
90. 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.
91. XL 2019. 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

92. **Mattia (Beyond Pinot) 2019.** Grave DOC. (100 % Pinot Grigio). € 17,50
Bloemig, wit steenfruit, oranjebloesem, honing en frisse citrus toetsen. Volle aanzet met frisse afdrank. Leuke combinatie met mosselen, paella, BBQ of rijke visgerechten.
93. **My Time 2018.** Venezia Giulia. € 23,50
(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 Saint Romain. Savoie.

94. **Sous la Roche 2022.** AOP Vin de Savoie Jacquère en Altesse € 15,50
Fris wit fruit en een hint van perzik maar vooral een echte terroirwijn met veel mineraliteit zoals vuursteen qua aroma. In de mond ook mineraliteit en een uitdrogende finale. Deze knaller leent zich uitstekend als aperitief, bij gegrilde vis en gevogelte, salades, verfijnde BBQ,, etc.
95. **Roussette de Savoie 2021.** Altesse € 18,50
Passievrucht, mango en gedroogd fruit resulteren in een mondvullend smaakcarroussel aangevuld met hints van boter en brioche. Extatisch lekker bij risotto, kazen, gevogelte, vis, varkensvlees, etc.
96. **Marestel 2018.** AOP Roussette de Savoie. Altesse € 25,00
Exotisch fruit en honing zijn duidelijk herkenbare aroma's die mooi afgemeten en gedoseerd zijn. In de mond een mineraal karakter, rijp fruit en een romig karakter door de bâtonnage. Heerlijk per glas, bij een brede waaier aan visgerechten, kazen, avondje genot, ...

Domein De Steinberg. België.

97. **Chardonnay 2022.** € 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.
98. **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, ...

99. 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, ...

Wijndomein Ten Gaerde. BOB Hageland.

100. Sauvignier Gris 2021. (100 % Sauvignier Gris). € 14,95
Naargelang uw persoonlijke voorkeur dans je de sirtaki, rumba, tango, Weense wals of polonaise na het drinken van een glas, puur van genot. Geen dansbenen? Dan gewoon genieten maar van dit hemels vocht uit eigen land. Combineer bij zoetzure en pikante gerechten of abdijkazen.
101. Pinot Gris 2021. (100 % Pinot Gris). € 13,50
Verfijning met rijp wit fruit, steenfruit en lichte kruiden. Deze zachte Pinot Gris combineer je met verfijnde visgerechten al dan niet met romige sauzen, kaas, gevogelte of risotto.
102. Johanniter - Solaris 2022. € 15,95
Zeer punctueel qua balans tussen fruit en zuren. De gemiddelde Zwitserse klok wordt er prompt jaloers van en slaat halfzeven. Deze licht strakke wijn met een correct afgemeten bittertoets in de afdrank komt helemaal tot zijn recht bij vis en schaaldieren, kazen en als pure genietwijn in de zomer, herfst, winter of lente.

Domaine de Valensac. Pays D'Oc.

103. Albarino 2022. 85 % Albarino, 10 % Chardonnay, 5 % Riesling. € 8,95
Aroma's van witte veldbloemen, abrikoos en gele perzik kenmerken deze wijn met veel geel en wit steenfruit in de mond waarbij de finale fris en krokant blijft. Combineer met vis en schaaldieren, zoute gerechten, asperges, vederwild, etc.
104. Chardonnay 2022. € 8,50
Daarom houden we van de Pays D'Oc! Een herkenbare Chardonnay met een rijp en complex boeket met citrus, guave, vanille, acacia en een lichte honingtoets. Een volle aanzet met abrikoos, wit steenfruit en peer evoluerend naar een frisse finale met citrus en pompoelmoes. Een knaller voor een bescheiden prijs om per glas van te genieten, bij de volledige maaltijd of bij vette vis, gevogelte, kalfs- en varkensvlees.

105. Grand Valensac 2021. Chardonnay € 11,50
Groot en vooral groots! Hier zit heel wat in het glas voor een bescheiden prijs! Witte perzik, gele appel, passievrucht en citrus zeste stuiven in het glas als een lieve lust met een mondvullend, sappig en toch voldoende elegante smaaksensatie. Haal de loftrumpet boven voor dit rijk en rijp vocht met een licht minerale ondertoon en een perfect uitgebalanceerde houtrijping. Geniet per glas voor TV of in goed gezelschap, bij vettere vis, gegrilde oesters, kaas, wit vlees, ...
106. Avec Mention 2022. Chardonnay € 15,00
Volledige houtrijping van oude stokken. Next level!! Niet overvol, te houtgerijpt of vettig maar helder als een dauwdruppel met exotisch fruit en romigheid in de neus en mond. Brioche, hazelnoot en gekonfijte citrus vervolledigen dit dartel smaakcarroussel. Voor een dinertje met bijbedoelingen, loonsverhoging, bij kazen, vis en vlees met romige sauzen, wit vlees, gegrilde groenteschotels, fusion keuken, ter vervanging van die veel te dure Bourgogne, etc.

Wijkasteel Vandeurzen. Belgische Wijn.

107. Grüner Veltliner 2021. € 18,00
Ragfijne zuurtjes en licht fruitig. Speels, subtiel en verfijnd. Bij verfijnde vis- en gevogelte gerechten, schaaldieren, glas om van te genieten.
108. Grüner Veltliner Prestige 2020. € 19,95
Zacht, botertoets en verfijnd. De 50 % inox en 50 % hout vinificatie is qua aroma en smaak duidelijk merkbaar en zorgt voor een mooie balans met de speelse en nog perfect gedoseerde zuren.. Bij Aziatische gerechten, curryschotels, witte (vette) vis, etc. Zilveren medaille Beste Belgische wijn 2022.
109. Pure White Chardonnay 2019. (Chardonnay) € 12,50
Inox vinificatie. Gele veldbloemen, een lichte kruidentoets en citrus smelten samen in het glas met een licht krokante aanzet en een ronde afdronk. Schenk deze topper met verfijnde vis- en gevogelte gerechten, schaaldieren, als glas om van te genieten, bij gevogelte en wit vlees.
110. Pure White Chardonnay Prestige 2020. (Chardonnay) € 18,00
Toppertje met 4 maanden houtrijping en 3 maanden rijping sur lies. Mooie, volle fruitige wijn met een lange, filmende afdronk. Bij vette vis- en gevogelte gerechten, gerechten met roomsauzen en / of kazen, gerijpte kaas, glas om van te genieten.
111. Amphorae Chardonnay 2022. (Chardonnay) 'Nieuw' € 22,00
Na rijping in amforen krijgen we een ragfijne wijn met subtiele toetsen van bloemen, wit steenfruit, citrus en hints van exotisch fruit. Drink vanaf eind 2024 om ten volle te genieten van pure elegantie en finesse. Combineer met schaal- en schelpdieren, kreeft, risotto met schaaldieren of champignons, frisse kazen, etc.

112. **Carat 2020.** (Chardonnay) € 30,00
Selectie van de allerbeste trossen met vergisting en houtrijping op nieuwe Franse eik. Perfecte balans tussen zuren, fruit en houtrijping. Krachtige volle en rijke wijn met aroma's van limoen, peer, perzik en meloen. Heerlijke boter- toetsen en gerookte mineraliteit. Wij waarschuwen u voor de kwaliteit die u in uw glas krijgt. We zijn niet verantwoordelijk voor smaakpapillen die beginnen trillen van plezier.
113. **Pure White Albarino 2020.** (Albarino) € 25,00
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.

Vins de Vienne.

114. **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 vettigheid 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.
115. **Les Bialères 2021.** Saint-Péray. (80 % Marsanne - 20 % Roussanne) € 24,00
Gevaarlijk! Uw oorlellen beginnen trillen, netvlies wordt groter en uw smaakpapillen zetten uit van deze overheerlijke, elegant fruitige wijn. Ragfijn met een mooie afdronk. Combineer met verfijnde gerechten van harig- of vederwild, witte vis, groenteschotels, pasta met roomsauzen, per glas voor de open haard of TV, etc.
116. **La Chambée 2018.** 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, ...
117. **Crozes-Hermitage 2020.** (Marsanne) € 22,00
Soepel, floraal, acacia toetsen. Heerlijk wijntje om te combineren bij verfijnde visgerechten zoals gegrilde coquilles, schaaldieren en om een loonsverhoging te vieren.
118. **L'Elouède 2019.** Saint Joseph. (30 % Marsanne - 70 % Roussanne) € 26,00
Een absolute topwijn vergist met natuurlijke gisten, gerijpt op de lies en in barriques. Een smaakbom met een mineraal, rond en complex karakter. Voor een beter etentje met zalm, verfijnde gerechten met structuur en body, gevogelte, vederwild.

Vinadis. Belgische wijn.

119. Auxerrois 2022. € 14,70
Frisse appel en citrus in de aanzet waarna rijper fruit en een licht minerale toets overheersen. In de afdrank is een lichte fumé merkbaar. Een heerlijke Auxerrois die zich in het glas robuuster toont dan de meeste andere wijnen van dit druivenras. Combineer met vis en schaaldieren, gevogelte en varkensvlees

120. Cuvée Spéciale. Pinot Gris 2022. € 17,50
Fruitig met een lichte kruidigheid. Rijpe peer, sterfruit en vlierbloesem smelten samen tot een vol mondgevoel met punctuele zuurtjes in de afdrank. Een geweldige Pinot Gris die droog is met een rond mondgevoel die goed past bij Aziatische gerechten, kaas, gevogelte en wit vlees.

Rosé.

Domein Aldeneyck. Maasvallei Limburg

121. Pinot Rosé 2022. 60 % Pinot Noir, 35 % Pinot Blanc, 5 % Pinot Gris € 16,75
Mooie, frisse zuren met een fruitige onderbouw die subtiel is en speels. Zalig bij schaaldieren, steak tartaar, op terras, ...

Azienda Agricola D'Apolito Pietro. IGP Puglia.

122. Rosato 2022. (100 % Negroamaro). € 9,50
Dominant rood fruit afgerond met zacht steenfruit in een lange finale. Pasta, pizza, schaaldieren, etc

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

123. Château rosé 2022. (80 % Grenache 20 % Cinsault) € 10,95
Een grootse rosé van directe persing. Zacht en elegant met subtiele fruittoetsen met vooral rijpe banaan en een mooie lengte. Geniet intens van deze wijn zonder meer, bij een BBQ, pizza, vette vis, carpaccio, etc.

Domein Kluisberg. Hageland

124. Merlot Rosé 2022. € 10,95
Geconcentreerd rood fruit, mondvullend met witte peper, frisse kruiden en zeste van cirtus. Kan evenzeer in de winter gedronken worden. Salades, BBQ, zalm.

Haut Marin. IGP Côte de Gascogne

125. Gulf Stream 2022. (Tannat, Syrah, Cab. Sauvignon, Merlot) € 6,50
Roze pompelmoes in een hoofdrol zonder overdreven bittertje in de finale. Een heel ander type rosé dan in voorgaande jaren werd gemaakt qua kleur, smaak en foodpairing. Perfect bij BBQ, zomers terras, salades, rode schaaldieren, vis, ...

Château de Marmorières.

126. Paons Rosé 2022. Vin de France (Grenache - Cinsault) € 7,25
Fruitage smaakbom voor elk moment. Ideaal als aperitief, salades, gegrilde visgerechten en BBQ.
127. Olivettes Rosé 2022. Languedoc. (Grenache - Syrah - Mourvèdre - Cinsault) € 9,50
Verfijnd, fruitig fantastischformidabilisch!! Ideaal als aperitief, gegrild gevogelte en salades
128. Commanderie Sainte Pierre 2022. AOC Languedoc. € 13,50
(Grenache - Syrah - Cinsault).
Zachte genietwijn met een lange afdrank waarin roze pompelmoes en frisse citrus-smaken centraal staan.
129. Commanderie Sainte Pierre Le Maitre 2022. AOP Languedoc. € 18,50
Grenache, Syrah, Grenache Blanc en Cinsault
Wat een smaakbom!! Zachte genietwijn, houtgerijpt, topproduct waarvan Anverres de enige distributeur is in Europa! Proef en je bent verkocht!

Domaine Nouveau Monde. Pays D'Oc. Biologisch.

130. Fandango 2022. € 8,50
Fruiting en soepel met een lichte toets van munt. Op terras, bij tapas, salades etc.

Ultimate Provence. AOP Côtes de Provence.

131. UP 2022.30 % Grenache Noir, 30 % Cinsault, 30 % Syrah € 19,95
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!
- Demi.* € 13,50
Magnum. € 39,95

Domaine de Valensac. Pays D'Oc.

132. Entre Nous 2022. Grenache. € 8,95
Gedroogde bloemen, rood fruit en pompelmoes zorgen voor een verfijnde wijn die uitermate geschikt is voor lange zomeravonden, een BBQ, kaasschotel, gamba's, pizza, etc.

Rode wijnen

Alfano Burrano. DOC Sicilia

133. Ciliu 2021. Nero D'Avola. € 11,50
Rood en zwart fruit in een soepel jasje met zachte tannines die nog een licht krokantje geven in de afdrank en perfect afgemeten zuren zorgen voor een breed inzetbare wijn qua gerechten of geniet per glas voor TV.

Bodegas Antidoto. Ribera Del Duero.

134. Antidoto 2020. (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.

Domaine Armand David. AOC Saumur Rouge.

135. Siébrit 2022. 100 % Cabernet Franc € 11,50
Krokant fruitig met aarde toetsen, zacht tannines en een afgemeten zuurtje zorgen voor een vlot drinkbare wijn per glas, bij gerechten met champignons en of truffels, pasta, carpaccio, witschimmel kazen, verderwild, etc.

Aubert & Mathieu.

136. Minervois La Livinière 2017. (70 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Carignan) € 27,50
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.

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

137. ADz 2022. IGP Salento. (100 % Negroamaro). € 14,00
Een soepele en fruitige wijn zonder toegevoegde sulfieten met rode bessen en een hint van tabak en zwarte drop. Ideaal in goed gezelschap of bij pasta, pizza, gevogelte en wit vlees.
138. Primitivo 2022 IGP. (100 % Primitivo di Manduria). € 9,25
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.
139. La Pruina 2021 DOC. (100 % Primitivo di Manduria). € 14,25
Speels fruitig, heel gerookt 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.
Magnum € 28,50
140. IlMorante 2021 DOCG. (100 % Primitivo di Manduria). € 23,00
Een absolute klassebak voor wie houdt van rijpe fruittoetsen, tabak, kaneel, karamel, cassis, 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.
141. Ilmo Riserva 2019 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.

142. Pezza Franca 2022 Appasimento. IGP Salento. (100 % Negroamaro). € 30,00
Robijnrood, intens rijp rood een gedroogd rood fruit en gedroogde pruim. in de mond een perfecte harmonie tussen het rijpe fruit, frisse zuren en tannines die voor een licht krokante afdronk zorgen. Deze volle wijn smaakt voortreffelijk bij gerijpte kazen, gerijpt of gegrild rood vlees en leent zich uitstekend om per glas te drinken voor de open haard, TV, een filosofische avond met vrienden, etc. Gemaakt volgens de appasimento methode en vergelijkbaar met Amarone en Ripasso.

Balmoral. Vino de Espagna. Biologisch. Vegan.

143. 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.
144. Maravides Cabernet 2019. (Cabernet Sauvignon) € 9,75
Donker fruit en kruiden in een rijp, zijdezacht mondvullend jasje. Combineer bij gegrilde gerechten, kalfs- en varkensvlees, gevogelte, BBQ, vederwild. Veelzijdig en verdraaid lekker.

Baron de Turis. Vino de Espagna.

145. Tinto 2020. (100 % Tempranillo) € 5,50
Fruitige, soepele wijn met een perfecte zuur-fruit balans.
146. Riserva 2018. (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.

Château Camplazens.

147. Convivialité 2022. Côteaux de Narbonne. (Marselan, Grenache, Syrah). € 8,25
Warme, volle fruitsmaak met soepele tannines en kruidigheid voor bij gegrild vlees, stoofvlees, wild, gevogelte. Veelzijdige dorstlesser!
148. Authenticité 2022. Côteaux de Narbonne. (Marselan, Grenache, Syrah). € 9,50
Warme, volle fruitsmaak met soepele tannines en kruidigheid voor bij gegrild vlees, stoofvlees, wild, gevogelte. Veelzijdige dorstlesser!
149. Le Garrigue 2021. 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!

150. La Réserve 2021. 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.

151. Prémium 2021. 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.

152. Julius 2021. AOC La Clape (100 % Syrah). € 40,00
Zeer geweldig fantastisch abformidabel lekker!

Domaine Castan. Languedoc.

153. Savignus Carignan 2021. Biologisch 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.

154. Pinot Noir Sélection Massale 2019. (100 % Pinot Noir) €28,00
Vlezig en geconcentreerd. Heerlijk! Combineer met iets krachtigere gerechten of geniet per glas voor TV, open haard, een zwoele zomerse avond, etc.

Clos Del Rey.

155. 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

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

156. Sainte Cécile 2020. AOP Languedoc. 41% Syrah, 30% Grenache, 24% Carignan. € 10,50
Rood fruit met violet en cassis zorgen voor een soepele, sappige en vlot drinkbare wijn voor elke dag of om bij zeer veel gerechten te combineren.

157. Château rouge 2017. (80 % Grenache 20 % Cinsault) € 16,50
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.

158. 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.

Domaine de Ferrant. AOC Côtes de Duras. **Biologisch.**

159. Empreinte 2019. (Merlot) € 13,50

Een vol fruitige wijn met een lichte kruidigheid en chocoladetoetsen. Overgrote deel rijping in hout en een minderheid in inox om de nodige frisheid te behouden en soepele tannines. Combineer met stoofpotjes, chili con carne, geniet van een glas, gevogelte,

Château de Gayon. Madiran.

160. Dou Barringuet 2009. Tannat + Cab S, Cab Fr en Fer Servadou € 32,00

Enorm geconcentreerd met kruiden en zwart fruit in een glansrol. Deze gerijpte wijn is vol en rijk met een ondertoon van koffie en cassis. Heerlijk voor een winteravond of bij rood vlees en stevigere gerechten. Deze krachtpatser wordt gemaakt met een meerderheid Tannat, aangevuld met Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Fer Servadou en behaalt bij Robert Parker / Wine Enthousiast een score van 94!

Haut Marin. IGP Côtes de Gascogne.

161. Cuvée Philippe 2021. Cabernet Sauvignon en Merlot. € 7,50

Rijp rood fruit met een lichte chocoladetoets met zachte tannines. Soepel, elegant en vlot drinkbaar per glas, bij sterk smakend rood vlees, kaas, etc.

Domaine Jaume.

162. Référence rouge 2018. Vinsobres. 50% Syrah, 40 % Grenache, 10 % Mourvèdre € 15,50

Rood fruit, cassis, specerijen (peper), soepele tannines en ingetogen zuurtjes typeren deze elegante maar toch ook rechtlijnige wijn die na de inox vinificatie malolactische vergisting en 12 maanden rijping op hout heeft gehad. Serveer per glas waarna uw smaakpapillen al dansend de avond door brengen of combineer met sterk wild, gegrild vlees, lam of eend.

163. Gigondas 2019. 20% Syrah, 80 % Grenache € 22,95

Rood fruit en garrigue kruiden kenmerken deze soepele wijn die ondersteund wordt door rijpe tannines en frisse zuren. Een heerlijke wijn om van bij weg te dromen over middeleeuwse banketten met veder- en harig wild, gerookt vlees en robuuste open haarden.

Jordan River. Jordaanse wijn.

164. 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.

165. **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.

Château de Lavernette. Biodynamisch.

166. **Le Clos 2020.** AOC Beaujolais-Leynes. (100 % Gamay) € 15,95
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.

La Ligière. Biologisch. 'Nieuw'

167. **Le Canébier 2020.** IGP Méditerranée. (50 % Syrah - 50 % Carignan) € 9,75
Vergist met natuurlijke gisten met 3 weken maceratie. Minimaal gesulfiteerd. Het resultaat is puur zwart fruit met een soepele en fruitige aanzet, zachte tannines en een licht krokantje in de afdronk. Geniet per glas voor TV of breed inzetbaar (vleesgerechten, charcuterie, chili con carne, couscous, kruidige gerechten, etc.

168. **Insomnia 2022.** IGP Méditerranée. (100 % Syrah) € 12,50
Haal de loftrumpet boven voor deze paarsachtige wijn die in beton gerijpt is en bulkt van het zwart fruit en drop met wat aardse toetsen en groen olijven. Zachte tannines kenmerken de afdronk. Geniet per glas voor TV, bij vleesgerechten, charcuterie, kruidige gerechten, groenteschotels, etc. Geen toegevoegde sulfieten.

169. **Le Mourre de Caille 2020.** AOP Vacqueyras. € 19,50
70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre
Rood fruit, bramen, koffie en zoethout walsen in het glas. Samen met de licht krokante tannines en perfect afgemeten zuren zorgen die voor een explosie van smaak en een lange afdronk. Geraak in extase na het drinken van een glas voor TV of combineer bij gegrilde vleesgerechten, kruidige gerechten, BBQ, etc. Minimaal toegevoegde sulfieten

Luyck Urban Winery.

170. **Pinot Noir 2021.** € 19,50
Een sappige, eerder volronde Pinot Noir met groene kruiden, een licht aardse toets en een fluweelzachte afdronk. Qua aroma valt het bloemig karakter op in de vorm van rozen en viooltjes. Heerlijk per glas voor TV of open haard, kaartavond bij vrienden, verfijnd gevogelte, abdijkazen, varkensvlees en gerijpt rood vlees.

Château de Marmorières.

171. 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.
172. Le Bois fleurie 2019. 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.
173. Marquis de Raymond 2019. La Clape. € 16,50
(Grenache - Syrah - Mourvèdre - Carignan)
Rood fruit, eucalyptus en kruiden versmolten in een terroir gedreven jasje. Puur genot, verleiding en elegantie.
174. Commanderie Sainte Pierre. 2015. AOP La Clape (Grenache - Syrah). € 29,00
Verfijnde, gerijpte wijn die bij verfijnde en complexe gerechten past. Of gewoon om intens van te genieten!

Domaine Martin Faudot. AOC Arbois - Jura.

175. Trousseau 2020. (100 % Trousseau) € 17,50
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.

176. 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). Biologisch

177. Tradition 2020. (Grenache - Syrah). € 12,50
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.
178. Petits Mondes 2022. (100 % Mourvèdre) (Languedoc) € 8,75
Wie van krachtige wijnen houdt, moet deze goed vinden. Zwart fruit, specerijen en kruiden gecombineerd in een smaakbom. Ideaal bij licht wild zoals konijn.

179. Cuvée Gabriel-Emile 2021. (95 % Mourvèdre - 5 % Syrah) (Languedoc) € 28,00
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.

Ravenstein. Belgische wijn.

180. Acolon Noir 2020. € 21,00
Zwart fruit en specerijen elegant verpakt in rafijne zuren en soepele tannines die in de afdrank nog een speelse toets geven aan deze wijn. Best karafieren als hij binnen de eerste 3 jaar gedronken wordt. Een wijn met een mooi bewaarpotentieel die bij iets robuustere gerechten past of om per glas van te genieten voor TV of een gezellige avond onder vrienden.
181. Le Petit Noir 2022. 50 % Garonoir - 50 % Gamaret € 22,00
Fluweelzacht rood fruit met gestileerde zuren en ronde tannines. Ideaal als bij licht wild, steak tartaar, wit vlees, etc.

Domaine Rougeot. Biodynamisch.

182. Les Vercherres 2021. AOP Bourgogne Passetoutgrain. € 24,95
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.

183. 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.

184. 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.

Wijndomein Ten Gaerde. BOB Hageland.

185. Léon Millot 2018. (100 % Léon Millot). € 14,95
Een hybride druivenras dat in Frankrijk gecreëerd is en door de houtrijping een eerder donker en zwart karakter heeft met een warme, volle smaak. Combineer bij wildgerechten, gerijpt en gegrild vlees, stoofvlees, ...

Ultimate Provence. AOP Côtes de Provence.

186. UP 2019. Syrah en Cabernet Sauvignon € 19,95
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.

187. Schioppettino 2022. IGT Venezia Giulia. (100 % Schioppettino) € 11,50
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.

188. Cuvée 2020. 90 % Lemberger, 10 % Tempranillo € 17,50
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.
189. Pinot Noir 2021. € 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, ...
190. Tempranillo 2019. € 28,00
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 de Valensac. Pays D'Oc.

191. Grille N° 20. 2022. Grenache en Alicante Bouschet € 9,75
Een zachte smaakbom met toeten van zwarte olijf, tabak, pruim, balsamico, rijp rood fruit en zwarte bessen en zuiderse kruiden (tijm, rozemarijn, oregano, etc). Heerlijk per glas, licht gekoeld indien gewenst, of als maaltijdwijn want deze blend past echt bij veel gerechten.

Domaine Via Juvenal. Biodomein.

192. Numéro 1301, 2015. Côtes du Rhône Villages. € 13,75
(70 % Grenache, Carignan en klein beetje Syrah)
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.
193. 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.

194. Les Palignons 2019. Crozes Hermitage. (Syrah) € 25,00
Vol fruitige, stevige wijn met 16 maanden opvoeding in hout. Deze wijn vraagt een stevig gerecht zoals steak béarnaise, wild, BBQ.
195. Saint-Joseph 2021. (Syrah) € 22,50
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.

Domein Walterus. Belgische wijn (Kempen/Antwerps Streekproduct)

196. Hirundo Barrique 201. (60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Cortis) € 18,95
Na 12 maanden houtrijping krijgen we een elegante, zachte rode wijn met soepele tannines. Dit kwaliteitsproduct combineer je licht gekoeld bij harig wild, gevogelte, gerijpte kazen, zwezeriken, etc.

Dessertwijnen.

Domaine Alain Robert. AOC Vouvray.

197. 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

Azienda Agricola D'Apolito Pietro. Salento IGP.

198. Melesco 2019. (100 % Malvasia di Candia). € 22,00
Overrijpe druiven krijgen een jaar houtrijping. Aroma's van geconfijte sinaasappel, honing van kastanjabloesem en gedroogd wit fruit dansen in het glas. Soepel en zacht mondgevoel met een perfect gedoseerde hoeveelheid restsuiker zorgen voor een wijn die zijn elegantie behoudt.

Château Gaudrelle. Biodynamisch. AOC Vouvray (Loire). 'Nieuw'

199. Réserve Spéciale 2020. (100 % Chenin Blanc) € 15,75
Gebotrytiseerde druiven vergist met natuurgisten en gerijpt in fouders op de lies geven een zoete wijn met afgemeten zuren. Foie Gras, gerijpte kazen en desserts doen een vreugdedans als deze wijn op tafel verschijnt.

Château de Gayon. Pacherenc du Vic Bilh.

200. 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.

201. Nummer 7, Vénus 2022. (100 % Gros Manseng) € 7,50
Halfzoet, ronde aanzet en frisse afdronk. Verrassend smakelijk voor bij appel- en abrikoos-desserten en witte chocolade.
202. Nummer 8, Grand Pavois 2020. (55 % Petit Manseng - 45 % Gros Manseng) € 8,95
Halfzoet, ronde aanzet en frisse afdronk. In het middensegment wat exotisch en gedroogd fruit met een lichte honingtoets.

Château de l'Engarran

203. Caprice 2020 (Grenache, vendanges tardives). 0,5 liter/fles € 19,50
Valentijn, Kerst, special date, TV, foie gras, paté, rijpe kazen, zoete vleesgerechten (bv. konijn met pruimen), rode vrucht desserts, chocoladetaart.

Domaine Martin Faudot.

204. Macvin. VDL € 27,50
Aperitief, sterke kazen of schimmelkaas en desserts met chocolade.

Domaine des Petits Quarts.

205. Coteaux du Layon 2021 (Chenin Blanc). € 14,75
Zoet met punctuele zuurtjes die zorgen voor een verrassende smaakexplosie met honing, steenfruit, meloen, exotisch fruit, zeste van citroen, etc. Combineer met foie gras, paté, rijpe kazen, zoete vleesgerechten, Aziatische keuken, curryschotels etc.
206. Bonnezeaux 2021 (Chenin Blanc). € 23,00
Zoet met punctuele zuurtjes die zorgen voor een verrassende smaakexplosie met honingraat, gedroogd exotisch fruit, acaciabloem, zoethout, etc. Combineer met foie gras, paté, rijpe kazen, zoete vleesgerechten, Aziatische keuken, curryschotels etc.

