

WIJNKAART

HUISWIJNEN (WIT)

	glas	karaf	fles
Côte de Gascogne	€ 3,00	€ 8,00	€ 15,50
Herrick chardonnay	€ 3,50	€ 9,50	€ 18,00
Bergsig sauvignon blanc	€ 4,25	€ 11,50	€ 22,00
Villard Chardonnay			€ 28,00

ROSÉ

	glas	karaf	fles
Kiwi Cuvee	€ 3,00	€ 8,00	€ 16,50
Rosada	€ 4,00	€ 10,50	€ 19,50

HUISWIJNEN (ROOD)

	glas	karaf	fles
Haut Granier	€ 3,10	€ 8,50	€ 16,50
Viljoensdrift* cab. sauvignon	€ 3,75	€ 9,50	€ 18,50
Flichman malbec	€ 4,25	€ 11,50	€ 21,00
Tres Palacios* carménère	€ 4,90	€ 13,50	€ 25,00
Chateauneuf du Pape			€ 39,00

PROSECCO

	fles
Prosecco* spumante	€ 29,00
Prosecco spumante rosato	€ 32,00

* zie achterblad voor meer informatie

ONZE WIJNEN

TRES PALACIOS

Als het aan Patricio Palacios ligt blijft het wijnhuis Palacios tenminste drie (tres) generaties bestaan. Het in de Maipovallei gelegen wijnhuis is sinds 1996 bezig met het maken van Chileense kwaliteitswijnen. Op een hoogte van 500 meter en ingeklemd tussen het Andes gebergte en de Grote oceaan is het een gebied met een voor druiven uitstekend microklimaat. De druivensoort carmenère, hét visitekaartje van Chileens wijnmaken is een van oorsprong Franse druif, aangeplant door pioniers. Door de houttonen in de wijn combineert ze prima met de wat stevigere (roodvlees) gerechten.



FRED VILJOEN

Als jonge enthousiaste wijnmaker trok Fred Viljoen met zijn 'Viljoensdriftwijnen' al snel de aandacht in Zuid-Afrika. Hij werd uitgeroepen tot meest veelbelovende wijnmaker en dat was het startschot voor vele mooie wijnen. De cabernet sauvignon is zo'n wijn. Een zachte aandrunk en toch krachtig en vol van smaak. Heerlijk bij rood-vleesgerechten en spareribs. Veel wijn- en spijsplezier.

PORT EN REYPENAER

Port en kaas is een goed huwelijk. Het donkere, gerijpt fruit en de licht zoete tonen van port gaan uitstekend samen met de zouten in de kaas. Reypenaer VSOP rijpt in een 100 jaar oud pakhuis in Woerden. Het speciale microklimaat in het pakhuis maakt dat Reypenaer VSOP ondanks zijn leeftijd smeugig en romig blijft. Zoals gezegd; een prima huwelijk met port.

PROSECCO

Wat is er bij warm weer lekkerder dan een frisse prosecco? Je hebt grofweg twee verschillende soorten prosecco. Bij de 'frizzante' vindt de tweede gisting in RVS tanks plaats. Bij de 'spumante' gebeurt dit in de fles waardoor de bubbels beter door de wijn worden opgenomen. In de regel geeft deze methode een beter resultaat. De frizzante bevat dus minder koolzuur en is eigenlijk half mousserend terwijl de spumante de frisse schuimende mousse geeft die de prosecco zo geliefd maakt. Als starter maar zeker ook bij vis, - en schelpdieren.



WIJN EN SPIJS

Er wordt vaak onnodig moeilijk gedaan over het combineren van wijnen met gerechten. Er zijn, op wat uitzonderingen na een paar simpele regels die u gemakkelijk kunt onthouden. Wit gaat vóór rood, droog vóór zoet en soepele wijnen vóór (houtgelagerde), stevige wijnen.

Als een gerecht licht en fris is (salade) neem er dan een frisse, droge witte wijn bij. Bij een stevig stuk vis of witvleesgerecht (kip of varken) met een romige saus kies dan een volle, filmende witte wijn, bijvoorbeeld een houtgelagerde chardonnay.

Bij een stevig stuk roodvlees (biefstuk, tournedos, spareribs ed.) neem dan een stevige, liefst houtgelagerde rode wijn.

Omdat wij diverse witte en rode wijnen per glas schenken, is het misschien een idee om bij het voorgerecht een witte wijn te kiezen, en bij het hoofdgerecht een andere witte of rode wijn. Vraag de ober voor advies. Eet smakelijk!