

*****Champagne*****

-Gobillard & Fils -Premier Cru-Frankrijk- Fles 54€ “Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier”

**karaktervolle Champagne, droog, mooie body*

-Taittinger Prélude Grand Cru-Frankrijk- Flute 13€/ Fles 84€ “Chardonnay & Pinot Noir”

**hele rijke karaktervolle Champagne, body ten top!*

-Taittinger Rosé Summer -Frankrijk- Coupe 13€/ Fles 84€ “Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier”

**karaktervolle Champagne, zomer gevoel in een coupe!*

-Taittinger Les Folies de la Marquetterie -Frankrijk- Fles 92€ “Chardonnay & Pinot Noir”

**Rijke Champagne bezit een eigen sterk karakter, doordrinker tijdens de maaltijd, ook passend bij stevig vlees*

*****Onze Frisse Witte wijnen*****

-Huiswijn-:-Valdivieso -Chili- Glas 5,5€/ 28€ “Chardonnay”

**droog, licht exotische toets, speels*

-Amastuola Bianco Salento-Puglia- Italië 38€ “Fiano, Malvasia”

**fruitig, droog, zeer toegankelijk*

-Bardos -Spanje- 34€ “Verdejo”

**soepel, lichtfruit, fris*

-Tibor Gal TITI Csilag- Eger-Hongarije 38€ “Kiralyleanyka, Leányka, Pinot Blanc, Tramini

**elegantie, droog, soepel, lichte rijke touch*

-San Simone Prestige -Italië- 2019 38€ “Sauvignon Blanc”

Strak & zuiver, heerlijk voor de liefhebbers!

-Stift Göttweig Messwein 2019-Oostenrijk 43€ “Grüner Veltiner”

**lichtfruitig, droog, lekker*

-Vinatigo, Marmajuelo -Tenerife 45€ “Marmajuelo”

**fruitig, floraal, vulkanisch karakter, exotisch, fris*

*****Onze Rijkere/Vollere Witte wijnen*****

-Lou Dumont Bourgogne Blanc-FRANKRIJK 2018 54€ “Chardonnay”

**boterachtig, complex*

-Domaine Sauger- Frankrijk- 46€ “Chardonnay-Sauvignon”

**droog, lichtfruit, body & elegant*

-Kristinus- Utopia-Hongarije 42€ “Chardonnay, sauvignon blanc, pinot gris

** body, gelagerd*

-Bogle California, Usa- 40€ “Chardonnay

**rijkere body, allemans vriend*

-Idoia , Spanje- 42€ “Xarel-Lo, garnacha, chardonnay & macabeu

**rijkere, vollere stijl*

*****Onze Zoete Witte wijn*****

-Javier Sanz , Spanje- 36€ “Verdejo” **fruitig, zoete witte wijn & toch verrassend heerlijk lekker!*

******Onze Rosé wijnen******

-Huiswijn:-Finca Fabian -Spanje- Glas 5,5€/28€ “Garnacha”

**lichtfruitig, droog, passe partout*

-Lopez De Haro , Spanje- 32€ “Garnacha & Viura”

**lichtfruitig, droog, complexer*

-Pantalleios, Kroatie- 34€ “Pinot noir & merlot”

**lichtfruitig, droog, frisse touch*

-Pardevelles Klaret, Frankrijk- 41€ “Prieto picudo & albain blanc”

**droog maar heerlijk fruitig*

******Onze Soepele Rode wijnen******

-Huiswijn:-Finca Fabian -Spanje- Glas 5,5€/28€ “Tempranillo”

**soepel, elegant*

-Apatsági, Hongarije- 38€ “Pinot noir”

**soepel, elegant*

Bodegas Badiola Cantor Rojo 2019-Spanje- 43€ “100% Tempranillo”

**rond, soepel drinker, elegant*

******Onze Rijkere Rode wijnen******

-Negramoll, Tenerife- 44€ “Negramoll”

**houtgelagerd, vulkanisch karakter, zachte tannine*

-Bikaver Thummerer Classic-Hongarije- 46€ “Kekfrankos, blauburger, cabernet sauvignon”

** body & kruidigheid*

Amastuola Vignatorta 2016-Puglia-Italie 38€ “Primitivo-syrah”

**fruitig & rond*

Olvidada de Aragon -Spanje- 42€ “Garnacha”

**mooie body, aangenaam, licht houtgerijpt*

Tandem -Marokko 2018 38€ “100% Syrah”

**body, rijke mooie wijn*

Korta Katarina Plavac Mali 2012 -Kroatie 52€ “100% Plavac Mali”

**krachtige mooie wijn*

Raymond Usseglio Tradition 2019 -Chateauneuf-du-Pape-Frankrijk 59€ “Grenache”

**krachtige body*

Selectie Matsu Wijnen Standaard & Magnum’s

-Matsu El Picaro -Spanje- 38€ (of 69€ Magnum) “100% Tinta de Toro, 3 maand vat” **sappig, body*

-Matsu El Recio-Spanje- 48€ (of 85€ Magunm) “100% Tinta de toro, 14 maand vat” **stevig body, heerlijk*

-Matsu El Viejo -Spanje 69€ (of 125€ Magnum) “100% Tinta de toro, 16 maand vatrijping”

**stevige body, houtgelagerd*