



*De
Commeet*

WIJNEN

HUISWIJNEN

		Glas	Karaf	Fles
2011	« Maccabeo blanco» Las Corazas, Vino de la Tierra de Castilla	€3,5	€12	€18
2011	"Colombard - Ugni Blanc " Dom. Guillaman, VDP Côtes de Gascogne	€4	€12,5	€18,5
2011	"Valmont Rouge" Vin de Pays D'Oc, Les domaines Paul Mas	€4	€12,5	€18,5
2011	«Tempranillo barrica» Las Corazas, Vino de la Tierra de Castilla	€3,5	€12	€18
2011	"Claude Val Rosé", Vin de Pays d'Oc, Les Domaines Paul Mas	€4	€12,5	€18,5
2011	Domaine Guillamant Rosé, VDP des Côtes de Gascogne	€4,5	€13	€19

MOUSSERENDE WIJNEN

		Glas	Fles
NV	Champagne « Brut Tradition», Champagne Tarlant <i>Pinot Noir (50%), Pinot Meunier (35%), Chardonnay (15%); rijping van de basiswijn gedurende 6 maanden in eiken vaten en daarna hergisting op fles met een rijping gedurende 4,5 jaar "sur lattes"; gastronomische champagne</i>		€61
NV	Cava Creador "Brut" DO Cava, Vinicola Mont Marçal, Spanje <i>Xarel.lo, Parellada en Macabeo; mineraal, fruitig, droog</i>	€6	€25
2011	Moscato D'Asti DOCG « Lumine » ; Vigneti di Ca'D'Gal, Italië <i>100 % Moscato; inox cuve Deze verfrissende, parelende aperitief en dessertwijn heeft een briljant goudgeel kleur en verleidt met zijn fijne en typische muscat-aroma's; hoewel licht in alcohol is hij erg intens en rijk fruitig in de mond.</i>	€6	€29
2011	Prosecco Millesimato DOCG "Extra Dry", Concadoro, Italië <i>100% Prosecco; fruitig en verfrissend met een lichte zoete toets.</i>		€26,5

HALVE FLESJES

2010	Sancerre Les Belles Côtes, AOC Sancerre blanc, D. Raimbault 37,5 cl <i>100 % Sauvignon Blanc ; rijping gedurende minimaal 4 maanden op de gistresten in inox cuve; aroma's van exotisch fruit en minerale toetsen; mondvullend en complex, topwijn!</i>		€18
2008	Chianti Classico DOCG, Agricola Querciabella, Toscane, Italië 37,5 cl <i>80 % Sangiovese, 15 % Cabernet Sauvignon en 45 % Merlot; rijping gedurende 14 maanden op barrique van Franse eik waarvan 30 % nieuw ; heerlijke geur van rijpe vruchten (pruim, sleepruim, zwarte kers met een toets van chocolade); een volle smaak met mooi afgeronde tannine en een delicate, mineralige afdronk</i>		€28
NV	Champagne « Brut Tradition», Champagne Tarlant 37,5 cl <i>Pinot Noir (50%), Pinot Meunier (35%), Chardonnay (15%); rijping van de basiswijn gedurende 6 maanden in eiken vaten en daarna hergisting op fles met een rijping gedurende 4,5 jaar "sur lattes"; gastronomische champagne !</i>		€32

RODE WIJNEN

2010	"Malbec", Bodega Tupun Alcazar, Mendoza, Argentinië <i>100% Malbec; vinificatie op inox tanks; elegant, soepel, zuiver zwart fruit</i>	€19
2009	Château de Sauvanes, AOC Faugères, Frankrijk <i>Een assemblage 30% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan en 10% Cinsault. Alle wijnen zijn afkomstig van oude wijnstokken. Puur fruit ! Geen rijping op vat!</i>	€21
2008	Primitivo di Manduria DOC "Papale" Vigne & Vini, Puglia, Italië <i>100% Primitivo, 70% gerijpt in inox, 30% in eiken vaten; kruidig, vijgen, chocolade</i>	€24
2009	Douro DO ; " Quinta VA"; Vista Alegre, Portugal <i>Assemblage van typische rode Port-druiven ; rijping gedurende 6 maand in Franse barriques. Elegantie en finesse, kruidig, zwart fruit, mineraal, fineer hout</i>	€26,5
2010	Blauer Zweigelt "Dorner" Reserve, Weingut Leth, Wagram, Oostenrijk <i>100% Blauer Zweigelt; 9 maanden op eiken vaten; rood fruit, soepel en rond</i>	€31
2009	Cabernet Sauvignon 'Gran Reserva', Maule, Terra Noble, Chili <i>96% Carmenère, 4% Cabernet Sauvignon; 12 maanden op Franse eik 50% nieuw, 50% 1 jaar oud; zwart fruit, kruidig, rokerig</i>	€35
2006	"Tempranillo Superior" D.O. Utiel-Requena, Spanje, Biologische teelt! <i>80 % Tempranillo, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon; hiervan rijpt 30% gedurende 12 maand op zowel Amerikaanse als Franse eik; zwart fruit, kruiden en zeer fijne houttoetsen</i>	€49,5

WITTE WIJNEN

2011	Picpoul de Pinet "Bleu Mare" AOC Coteaux-du-Languedoc, Frankrijk <i>100% Picpoul druiven; fris, fruitig, mineraal</i>	€19
2010	"Torrantes", Bodega Tupun Alcazar, Mendoza, Argentinië <i>100% Torrantes; inox cuve; kruidig, anijs, wit steenfruit</i>	€21
2011	Grechetto dell' Umbria DOC, Agricola Goretti, Umbrië, Italië <i>100% Grechetto, inox cuve; elegant droog, fruitig, kruidig, frisse zuren</i>	€21
2011	Chardonnay "Vineyard Selection", Casablanca, Terra Noble, Chili <i>100% Chardonnay; 20% rijpt gedurende 3 maanden in barriques van Amerikaanse eik en 80% in inox cuve; zuivel, fruit en lichte houttoets</i>	€26,5
2011	Gruner Veltliner "Classic", Weingut Leth, Wagram, Oostenrijk <i>100% Gruner Veltliner; inox cuve; kruidig en speels</i>	€26,5
2011	"Sauvignon Blanc" Marlborough, Babich Wines, Nieuw-Zeeland <i>100% Sauvignon blanc; inox cuve; exotisch fruit met frisse zuren</i>	€28,5
2010	Menetou-Salon AOC, Dom. Gilbert, Frankrijk "Biodynamische teelt !" <i>100% Sauvignon ; inox cuve ; exotisch fruit, finesse, elegantie en mineraliteit</i>	€35