

Vina Cono Sur
Rey de los Andes Reserva

17,50



Regio: Central Valley, Chili

Druif: Chardonnay

Kleur: Strogeel

Neus: Fruitige neus met appel, peer, ananas, boter en een houttoets.

Smaak: In de mond verfrissend, zacht en goed in balans met een zoete impressie.

Maaltijd: Bij visgerechten, zeevruchten, salades en vegetarische schotels.

Serveren: 8-10° C

Extra: 25% nieuwe Franse eik (innerstave).
Zeer goede prijs/kwaliteitverhouding.

IGT Salento
Surani Pietrariccia Fiano

22,00



Regio: Manduria (Puglia, It.)

Druif: 100 % Fiano

Kleur: Strogeel met gouden schitteringen.

Neus: Warm uitnodigend, met tonen van appel en citrusfruit

Smaak: Medium body, met een mooie gebalanceerde aciditeit, welke een mooie frisse aanhoudende afdrank geeft

Maaltijd: Ideaal bij frisse pastas, vis en zeevruchten

Serveren: 8 - 12 °C

wijnkaart

MAN Vintners Shiraz

21,00



Regio: Stellenbosh, Zuid-Afrika

Druif: 99% Shiraz, 1% Viognier

Kleur: Mooi rood met paarse schakeringen

Neus: Mooi bessenfruit met kruidige aroma's en een hint vanille.

Smaak: In de mond proeven we rijpe pruimen met kruiden en een zachte rode bessensmaak en vriendelijke tannine.

Maaltijd: Bij vele vleesgerechten, gegrild vlees, stoofpotten.

Serveren: 17-18° C

Extra: 25% van de wijn heeft houtrijping gehad op Amerikaanse eik (25% nieuw) gedurende 12 maanden.

89/100 in Wine Enthusiast

Vina Santa Ema Amplus

30,00



Regio: Cachapoal Valley, Chili

Druif: 100% Cabernet Sauvignon.

Kleur: Diep intens rood.

Neus: Complexe en intense aroma's van donker fruit, zoals blauwe bessen, cassis en zwarte bessen met een toets van donkere chocolade.

Smaak: Mondvullende en sterk geconcentreerde wijn met stevige rijpe tannine en aanhoudend fruit tot in de afdrank.

Maaltijd: Met steak of lamsvlees. Ook met rijpe kazen.

Serveren: 17-18° C

Extra: Amplus is Latijns voor belangrijk, voornaam, eervol. Dit is een moderne wijn met een grote complexiteit en elegantie. Rijping gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten.

88/100: Magazine 'Opened'

Valencia DO,
Murviedro Crianza

22,00



Regio: Valencia, Spanje
Druif: Monastrell, Tempranillo, Syrah
Kleur: Robijnrode kleur met kastanjebruine schitteringen.
Neus: Elegante en kruidige aroma's van rijpe vruchten.
Smaak: Ronde, krachtige, vlezig en heel evenwichtige wijn.
Maaltijd: Bij rood vlees, ham, kaas en pizza.
Serveren: 16-18°C
Extra: 12 maanden houtrijping op Amerikaanse en Franse eiken vaten

Montepulciano d'Abruzzo,
Cantine Talamonti, ModA

22,00



Regio: Abruzzo, Italië
Druif: 100% Montepulciano d'Abruzzo
Kleur: Robijnrood met paarse tinten.
Neus: Intense krachtige aroma's met veel rijp rood fruit.
Smaak: Rijk in fruit, levendig met op de achtergrond een discrete houttoets. Een stevige wijn met een goede lengte.
Maaltijd: Alle bereidingen met rood vlees.
Serveren: 14-16°C
Extra: 6 maanden rijping op Franse eik.
Speciale vermelding 'Erelaureaat' als beste prijs/kwaliteitverhouding.

Bodegas Escorihuela,
1884 Reserva

24,00



Regio: Mendoza, Argentinië
Druif: 100% Malbec
Kleur: Helder diep paarsrood.
Neus: Intens aroma van exotische zwarte bessen en rode pruimen.
Smaak: Intense fruitaroma's met een goede acciditeit/suiker balans, stevige tannine gecombineerd met kruidigheid. Lange mooie finale.
Maaltijd: Bij stoverijen, bbq, gegrild vlees.
Serveren: 15-17°C
Extra: 8 maanden rijping, waarvan 50% in nieuwe en 50% in 2 en 3 jaar oude vaten.
De wijngaarden: Agrelo, 950m hoogte, 14 jaar oude wijnstokken. La Consulta: 1000m hoogte, 26 jaar oude wijnstokken. Vistalba: 1100m hoogte, 51 jaar oude wijnstokken.
90/100 The Wine Advocate by Robert Parker. Zilveren medaille Argentina Wine Awards 2008. 4 jaar na elkaar 'Best Value' in Wine Spectator.

Bodegas Escorihuela,
1884 Reserva

24,00



Regio: Mendoza, Agrelo, Argentinië
Druif: 100% Viognier
Kleur: Lichtgeel
Neus: Intens aroma, floraal en witte perzik.
Smaak: Volle rijke, fruitige wijn. Mooie zuren die volledig in balans zijn. Intense smaak, mooie balans en een lange afdronk. Aroma's van witte perziken, gedragen door een vleugje hout.
Maaltijd: Bij zeevruchten zoals kreeft, langoustines en garnalen.
Serveren: 8-10°C
Extra: 80% in roestvrije stalen tanks en 20% in franse eiken vatengedurende een 5 à 6 tal maanden. Opgericht in 1884, verwierf deze bodega de naam van één van de beste uit Argentinië. De Classic-reeks is qua prijs/kwaliteit uniek. De Reserva's hebben door hun houtlagering nog meer karakter.