

**WIJN WEBSHOP TORENHOF**

**ASSORTIMENT OVERZICHT  
PRIJSLIJST 1 NOVEMBER 2015**

**INFO**

**Prijzen onder voorbehoud**

**Prijzen staan vermeld in euro (netto prijzen)**

**Verkoop per eenheidsverpakking**

**Kortingen** (op totale afname per bestelling)

**5% vanaf 12 flessen**

**10% vanaf 24 flessen**

**15% vanaf 48 flessen**

**Betaling:**

**Contant bij aflevering of vooraf door overschrijving**

**(na toezending en uw akkoord proforma factuur)**

**t.n.v. : Ansems Ferdinand IBAN BE89 0001 2643 8385 ( België )**

**Of t.n.v. : F.M.Ansems IBAN NL50 INGB 0002 7493 61 ( Nederland )**

**Vermelding : Torenhof wijnen**

**Bezorgkosten:**

**6 flessen (1 doos) 6.95 euro (bezorging per post)**

**Gratis vanaf 12 flessen (bezorging aan huis)**

## Verpakkingseenheid prijs per fles

### Frankrijk

#### Côtes de Duras

**Marquis des Combes wit 2013** 6 7.50  
Mooie licht goudgele wijn met schittering in het glas. Boeket van bloemen en citrusvruchten. De wijn is zeer fris in de mond en heerlijk als begeleider van salades en vis gerechten.

**Domaine des Combes rood 2011** 6 7.50  
Zeer aangename evenwichtige wijn, licht kersenrood van kleur en fruitig en complex in de neus. Mooie ronde wijn, zacht in de mond met toetsen van roodfruit. Ideale maaltijd wijn.

#### Languedoc- Roussillon

**Baronnie de Coussergues Wit 2013/14** 12 6.25  
Strogele zuiderse blend wijn met rijpfruit in de neus. Soepel en aangenaam in de mond. Typische een frisse wijn voor alledagen. Gekoeld serveren.

**Baronnie de Coussergues Rood 2013** 12 6.25  
Rode blend wijn met typische zuiderse tinten met als belangrijkste aroma kersen. Zeer zacht in de mond. Een evenwichtige wijn met structuur en een aangename afdrank. Licht gekoeld serveren.

**Baronnie de Coussergues Rosé 2013** 12 6.25  
Zalmkleurige blend wijn met mooie reflecties in het glas. In de neus ligt het accent op rood fruit. Heeft een mooie lange afdrank. Frisse jonge wijn. Gekoeld serveren.

#### Minervois

**Château de Canet  
Wit 2011** 6 11.95  
Een licht gouden kleur met een zeer heldere glans. In de neus aroma's van Citrus- en tropisch fruit. In de mond een droge, frisse en ronde structuur met frisse zuren. Lange afdrank. Gekoeld serveren.

**Rood 2011** 6 11.95  
Een rode Minervois blend met een diep rode kleur. Neus met veel donker fruit en een vleugje hout. De wijn heeft veel body met zeer zachte tannines. Licht gekoeld schenken.

**Baronnie de Canet  
Chardonnay 2014** 6 6.85  
Een licht gouden kleur met een zeer heldere glans. In de neus aroma's van tropisch- en Citrus fruit. In de mond een frisse en ronde structuur met frisse zuren. Heeft een lange en frisse afdrank.

**Syrah rosé 2013** 6 6.85  
Een licht heldere rosé. De neus toont fruit van frambozen en aardbeien die ook in de mond aanwezig zijn. De afdrank is zeer fris. Gekoeld drinken (9 á 10 C)

**Syrah rood 2013** 6 6.85  
Diep rode wijn met een neus van veel donker fruit en een vleugje hout. Een solide structuur in de Mond met veel body. Soepel en zachte tannine. Licht gekoeld schenken (ca. 18 C)

|  | Verpakkingseenheid | per fles     |
|--|--------------------|--------------|
| <b>Les Evangiles 2011</b>  | <b>6</b>           | <b>26.50</b> |
| Een krachtige volle wijn van oude wijnstokken. Vol met fruit aroma's van zwarte bessen en bramen, violet en enkele noten van mokka en vanille. De ronde structuur is ondersteund door de aanwezige maar zachte en soepele tannines. Aarzel niet te decanteren om het volledige potentieel te ontdekken. Mooie wijn bij roodvlees gerechten, wild en gebraden gevogelte. Serveren op 18-19 C. |                    |              |
| <b>Cuvée La Chapelle 2009/2010</b>   | <b>6</b>           | <b>26.50</b> |
| <b>Corbières</b>   |                    |              |
| <b>Les Clos de la Transhumance 2013</b>  | <b>6</b>           | <b>7.25</b>  |
| Intens donker kersenrood van kleur. Een aroma van zwarte bosvruchten met een beetje zwarte peper. Fruitig in de mond met aangename zuren en tannines. De afdronk is zoals we in de neus waarnemen. Ideaal bij wildgerechten en verfijnde kazen. Kan tot ca. 3 jaar bewaard worden. Serveren bij ca. 18 C.  |                    |              |
| <b>Ch. Lac Saint-Martin 2011</b>   | <b>6</b>           | <b>9.20</b>  |
| <b>Côtes de Gascogne IGP</b>   |                    |              |
| <b>Le Rieutort 2012</b>  | <b>6</b>           | <b>6.75</b>  |
| Zeer licht gele wijn van Colombard- en Sauvignon Blanc druif. Intense neus van Citrus en wit fruit. In de mond citrusfris met een aromatische aanzet van o.a. limoen en pomelmoes. Ideaal als aperitief bij visgerechten en salades. Gekoeld serveren tussen 8 en 10 C.  |                    |              |
| <b>Pays D'Oc IGP</b>   |                    |              |
| <b>Mont de la Roche Merlot</b>   | <b>2013</b>        | <b>6</b>     |
| <b>Chardonnay</b>  |                    | <b>7.75</b>  |
| De neus is intens, floraal en fruitig. In de mond een rijk aroma van exotisch fruit. Heeft een elegante afdronk. Lekker bij visgerecht en als aperitief. Gekoeld serveren (9 á 10 C)   |                    |              |
| <b>Merlot</b>  | <b>6</b>           | <b>7.75</b>  |
| Een elegante Merlot wijn uit de Languedoc. In de mond een delicaat pallet van zwartfruit. Heeft een elegante afdronk. Heerlijk bij diverse vleesgerechten. Licht gekoeld serveren (ca. 18 C)   |                    |              |
| <b>Taïchat Muscat (2011)</b>   | <b>6</b>           | <b>5.95</b>  |
| Mooi lichtgele wijn. Een explosie van rijp fruit aroma's. In de mond vettig en vol met veel frisheid. De afdronk is rijp en lang. Uitstekend als aperitief, schaaldieren gerechten en visschotels. Kan ca. 2 jaar verouderen. Gekoeld serveren bij ca. 10 C.   |                    |              |
| <b>Taïchat Syrah</b>   | <b>6</b>           | <b>5.95</b>  |
| Donkerrode wijn met in de neus gekruide aroma's en zwart fruit. In de mond genereus en vol. In de afdronk zacht en elegant. Uitstekend bij gegrild vlees, pasta's en kazen. De wijn kan nog 2 jaar verouderen. Licht gekoeld schenken (17 á 18 C.)   |                    |              |

|  | Verpakkingseenheid | per fles    |
|--|--------------------|-------------|
| <p><b>Rafale Sauvignon Blanc 2013</b></p> <p>Een levendige frisse wijn met een neus van citrusvruchten. In de mond complex en rond en een fris fruitige afdronk. Heerlijk bij vis en patés. Kan ca. 2 jaar verouderen. Koel serveren (9-10 C)</p>  | <b>6</b>           | <b>6.25</b> |
| <p><b>Rafale Cabernet Sauvignon 2013</b></p> <p>Robijnrode wijn. Heeft een aroma met veel fruit en een kruidige toets. In de afdronk zachte tannines. Lekker bij gegrild vlees, ragouts en stoofschotels. Kan ca. 2 jaar verouderen. Licht gekoeld serveren.</p>   | <b>6</b>           | <b>6.25</b> |
| <p><b>Rafale Merlot 2013</b></p> <p>Een vol rood gekleurde wijn met rijp rood fruit in het glas. In de mond zacht met zachte tannines. Ideaal bij geroosterd vlees en lichte kaas. Kan ca. 2jaar verouderen. Licht gekoeld serveren.</p>   | <b>6</b>           | <b>6.25</b> |
| <p><b>Rafale Chardonnay 2013</b></p> <p>Een goudgele wijn met een complexe neus van rijp fruit. In de mond vol en romig. Ideaal bij visgerechten en gevogelte en heerlijk als aperitief.</p>   | <b>6</b>           | <b>6.25</b> |
| <p><b>Rafale Rosé (Cabernet Sauvignon)</b></p> <p>Diep roze wijn met een intense neus van rood fruit. In de mond fris en fruitig. Heerlijk bij charcuterie, vleesgerechten of gegrilde vis. Jong drinken en gekoeld serveren.</p>  | <b>6</b>           | <b>6.25</b> |
| <p><b>Cellier des Tourelles Chardonnay 2013</b></p> <p>Strogeel en intens helder. Rijpe en complexe neus van rijpe vruchten. Mondvullend met aroma's van honing, nootjes en perzik. Heerlijk bij gevogelte, visgerechten met saus of als aperitief. Kan nog 2 jaar verouderen. Schenken tussen 9-10 C.</p>   | <b>6</b>           | <b>6.25</b> |
| <p><b>Cellier des Tourelles Cabernet rosé 2013</b></p> <p>Roodroze wijn. Fijne neus van rode vruchten. In de mond is de wijn fruitig en vol, met een aangename aciditeit en een ronde afdronk. Lekker bij charcuterie, vlees- en visgerechten. Serveren tussen 8-10 C.</p>   | <b>6</b>           | <b>6.25</b> |
| <p><b>Cellier des Tourelles Merlot 2013</b></p> <p>Uitgesproken rode kleur. In de neus geparfumeerd en gekruid met ceder en rood bosfruit. In de mond is de wijn zacht en aangenaam met ronde tannines en impressies van rijp rood fruit Aangevuld met ceder en vanille. Ideaal bij geroosterd vlees. Kan ca. 2 jaar bewaard worden. Licht gekoeld schenken rond 16 C.</p> | <b>6</b>           | <b>6.25</b> |
| <p><b>Cellier des Tourelles Cabernet Sauvignon rood 2013</b></p> <p>Robijn rode wijn met een aangenaam fruitig bouquet. Aroma's van specerijen en rijpe bosvruchten. Ideaal als begeleider bij gegrild vlees, ragouts en stoofschotels. Kan ca. 2 jaar bewaard worden. Licht gekoeld schenken rond 16 C.</p>   | <b>6</b>           | <b>6.25</b> |
| <p><b>Cellier des Tourelles Sauvignon Blanc 2011</b></p> <p>Licht gele wijn met intense neus van citrus, mango en palmhout. In de mond complex en rond. Levendig fris een aangename finale van fris fruit. Ideaal bij gegrilde vis, patés, of geitenkaas. Kan 2 jaar verouderen. Serveren rond 10 C.</p>   | <b>6</b>           | <b>6.25</b> |

|  | Verpakkingseenheid | per fles |
|--|--------------------|----------|
| <b>Côtes du Roussillon</b>   |                    |          |
| <b>Cayrou wit 2014</b>   | 6                  | 6.75     |
| Licht gele wijn met aroma's van citrus- en exotische vruchten.<br>Een evenwichtige wijn met mooie afdronk. Ideaal als aperitief en bij visgerechten. Koel serveren.  |                    |          |
| <b>Cayrou rosé</b>   | 6                  | 6.75     |
| Diep roze wijn met een aroma van rood fruit en een fruitige afdronk.<br>Lekker bij salade's, gebraden kip en pasta gerechten. Koel serveren (9 á 10 C)   |                    |          |
| <b>Cayrou rood</b>   | 6                  | 6.75     |
| Mooie diep paarse wijn met aroma's van donker fruit. Vol in de mond met zachte tannines en een fruitige afdronk. Heerlijk bij gegrilde kip, bloedworst, paté en geitenkaas. Licht gekoeld schenken.  |                    |          |
| <b>Côtes du Roussillon</b>   |                    |          |
| <b>Red Domus A.O.P. Villages 2013</b>  | 6                  | 10.75    |
| Intens granaat van kleur. Complexe neus van gekonfijt fruit, zachte specerijen en zoethout.<br>In de mond genereus en een opmerkelijke aromatische complexiteit. Lange afdronk met kruidige en geroosterde toetsen. Ideaal bij gastronomische maaltijden zoals konijn, eendenborst en entrecote.<br>Serveren tussen 16-18 c. Best karaferen !!   |                    |          |
| <b>ACTA Sanctorum (Village) 2013</b>   | 6                  | 28.90    |
| Een grote wijn diep granaat van kleur. Heeft een complexe intense neus van gekonfijt zwart fruit en zoete specerijen. In de mond vol en romig met fluweel zachte tannines. Een wijn met veel finesse<br>En kracht afkomstig van de terroir de Agly. Kan zeker 6 tot 8 jaar bewaard worden.<br>Gastronomische wijn bij konijn met pruimen, hert, eend en gekruid lamsvlees.<br>Schenken tussen 16-18 C. |                    |          |
| <b>Les Montenay Chardonnay 2013</b>  | 6                  | 7.30     |
| Strogele wijn met neus van bloemen, citrusvruchten en boter. Zeer veel finesse. In de mond, rijpe exotische vruchten. Heeft een elegante afdronk met fijne zuurtjes. Heerlijk bij visgerechten.<br>Schenken 9-10 C.  |                    |          |
| <b>Les Montenay Cabernet Sauvignon 2013</b>  | 6                  | 7.30     |
| Donkere paarsglanzende wijn met een mooi boeket van braambessen en een vleugje gebrande koffiebonen. In de mond speels, vol en rond met aroma's van rijpe woudvruchten.<br>Heeft een subtiele afdronk. Lekker bij gegrild rood vlees of een blokje kaas. Licht gekoeld serveren.   |                    |          |
| <b>Les Montenay Merlot 2013</b>  | 6                  | 7.30     |
| Intens paars glanzende wijn met aroma van rood fruit. Fruitig in de mond en een zachte afdronk.<br>Heerlijk bij gegrilde kip en pastaschotels. Licht gekoeld serveren (ca. 16-17 C.)   |                    |          |
| <b>Les Montenay Rosé Cabernet- Grenache 2013</b>   | 6                  | 7.30     |
| Helder roze wijn met een floraal boeket en aroma's van rood fruit. In de mond fruitig met een aangename frisheid. Uitstekend als aperitief of als begeleider tijdens de barbecue. Serveren op 10 C.  |                    |          |
| <b>Les Montenay Viognier 2013</b>  | 6                  | 8.20     |
| Glanzende goudgele wijn met rijke aroma's van exotisch fruit. Zeer mond vullende textuur van rijp fruit en een frisse citrustoets. Heerlijke wijn bij asperges, paté en gegrilde vis. Schenken bij ca. 10 C.   |                    |          |

|   | Verpakkingseenheid | per fles |
|---|--------------------|----------|
| <b>Les Montenay Réserve Chardonnay-Viognier 2013</b><br>Een goudgele wijn . In de neus nobele en subtiele aroma's van kamperfoelie, acacia en citrus.<br>In de mond evenwichtig met een vettige toets. Past uitstekend bij gegrilde vis met saus en wit vlees.<br>Gekoeld schenken aan 10-11 C.             | 6                  | 8.20     |
| <b>Les Montenay Réserve Merlot- Cabernet 2013</b><br>Rode wijn met in de neus een fruitgedreven boeket van rode vruchten zoals kersen en bramen.<br>In de mond krachtig, finesse en rond.<br>Past uitstekend bij pastaschotels en gegrilde kip. Licht gekoeld schenken bij ca. 17 C.                        | 6                  | 7.95     |
| <b>Pont Neuf - Pays Du Gard – BIO 2013</b>  |                    |          |
| <b>Rood</b><br>Een robijnrode kleur. In het glas pure impressies van donker en rood fruit. Een rijpe en mondvullende wijn mooi gestructureerd.<br>Lekker bij pasta gerechten, pizza's en gegrilde kip. Serveren rond de 17 C.   | 6                  | 8.95     |
| <b>Wit</b><br>Een mooie groenglanzende schittering in het glas. Boeket van exotisch fruit en een streepje honing. In de monde en romige textuur met impressies van wit fruit. Heeft een zachte afdronk.<br>Deze wijn is lekker als aperitief, bij schelpdieren en gegrilde vis. Koel serveren (ca. 9-10 C.) | 6                  | 8.95     |
| <b>Rosé</b><br>Helder rosé in het glas. Floraal aroma van rood fruit en een lichte kruidigheid. In de mond een wat vette en ronde fruitige textuur. Uitstekende zomer wijn. Als aperitief of bij een lekkere pizza. Koel serveren (ca. 9 C.)  | 6                  | 8.95     |
| <b>Bordeaux</b>   |                    |          |
| <b>Dom. De La Grave Tradition 2013 wit</b><br>Typisch een blend wijn van de Sémillon druif (75%) en o.a. de Muscadelle druif (10%)<br>Een mooie droge wijn met een boeket van jong fruit, heeft frisse zuren en een lichte zoete toets in de afdronk. Heerlijk als aperitief of bij diverse visgerechten.   | 6                  | 11.45    |
| <b>Dom. De La Grave Tradition rosé 2014</b><br>Een rosé wijn van 100 % Merlot. Donker roze van kleur en in de neus het accent op zacht rood fruit met florale tinten. Deze wijn heeft een pittig karakter en kan daardoor gedronken worden als aperitief als ook bij de maaltijd.                           | 6                  | 11.45    |
| <b>Dom. De La Grave Tradition rood 2011</b><br>Een herkenbare Merlot wijn met een zacht kruidig boeket. Door lagering op vat vormen de zuren en tannine in deze wijn een harmonieus evenwicht. Mooie wijn o.a. bij roodvlees gerechten.   | 6                  | 11.45    |
| <b>Dom. De La Grave Prestige wit 2012</b><br>Licht strogele wijn met een boeket van abrikozen, nootjes en geroosterd brood. In de mond een frisse aanzet met aroma's van tropisch fruit en hout. Past bij vele exotische visgerechten.  | 6                  | 17.20    |

**Verpakkingseenheid per fles**

**Dom. De La Grave Prestige Rood 2010** 6 17.20

Intens robijnrode wijn met een boeket van rode vruchten en een aroma van gebrande nootjes. In de mond krachtig met zachte houttonen en een sublieme afdronk. Deze wijn kan gemakkelijk 10 tot 15 jaar verouderen. Heerlijk bij wildgerechten en gegrilde vleessoorten.

**Dom. De la Grave Tradition Moelleux 2013** 6 11.45

Een cépage wijn van 100 % Sémillon. De wijn wordt verkregen uit een late oogst en is met de hand geplukt. Licht goudgeel van kleur met in de neus een boeket van abrikozen en florale tinten. Zeer zoete aanzet in de mond met de nodige zuren en frisheid. Ideaal bij patés of als dessertwijn.

**Domain De la Grave Vieilles Vignes de 1923 wit 2012** 6 19.75

Een Sémillon cépage wijn van meer dan 80 jaar oude wijnstokken en bekroond met 2 sterren in de Guido Hachette. Deze wijn is het pareltje van het domein die alleen uitkomt in een zéér goed wijnjaar. Goudgeel van kleur met in de neus aangename toetsen van honing met karakter trekjes van een Sauternes. Mooie wijn bij foie gras en heerlijk als dessertwijn.

**Domain De la Grave Vieilles Vignes de 1923 rood 2010 \*** 6 29.75

Een cépage wijn van 95 % Merlot en 5 % Carnernet Franc. Deze wijnstokken zijn meer dan 80 jaar oud. Intens rood van kleur met in de neus veel zwart bosfruit met een mooie hout toets. In de mond een volle evenwichtige ronde smaak met een schitterende afdronk. Een zeer krachtige wijn met een complexe structuur. Deze wijn kan makkelijk meer dan 20 jaar bewaard worden. Een zéér mooie wijn bij wild, entrecote en tal van grillades met een kruidige saus.

**Domain De la Grave David Roche 10 ans rood 2005 \*** 6 19.15

Een jubileum klassewijn naar aanleiding van het 10 jarige jubileum van de wijn-keldermeester en oenoloog David Roche. Alleen voor het jubileum gemaakt van 100 % Malbec. Een absolute aanrader !!

**Domain De la Grave Tradition rood 1,5 Ltr. (magnum) 2010** 1 26.15

**Domain De La Grave Tradition rood 3 Ltr. (double magnum) 2009** 1 76.96

**Domain De la Grave Tradition rood 5 Ltr. (Jeroboam) 2009** 1 122.25

**(\*) Beperkt in productie - reservatie noodzakelijk**

**Saint-Emilion**

**Ch. du Bois Dumas (Puisseguin) 2008** 6 12.35

Kersen rode wijn. In de neus is het rijpe rode fruit sterk aanwezig met een fijne kruidige toets. In de mond worden dezelfde accenten gelegd met in de afdronk gekonfijt fruit. Aangename wijn bij stevige gerechten zoals wild of gekruid roodvlees. Kan 4 tot 5 jaar bewaard worden.

**Haut La Rulotte (Lussac) 2009** 6 12.35

Een helder donkerrode wijn met een paarse rand. In de neus zwart fruit en fijne soepele tannines. Heeft een lange aangename afdronk. Ideaal bij pluimwild, wit vlees en half harde kazen.

**Ch. Haut-Goujon (Montagne) 2009** 6/12 19.85

Een bekroonde wijn, mooi intens paarsrood van kleur met een complexe neus van kruiden en rood fruit. De zachte houttoets in de afdronk draagt bij tot een zeer evenwichtige en fijne wijn. Deze wijn is pas opdrank na 2 á 3 jaar op de fles.

**Verpakkingseenheid per fles**

**Ch. Mazouet 2012** 6 16.75

Een wijn met een ster en zilveren medaille. De wijn heeft een mooie intense granaat kleur met in de neus een boeket van kersen en specerijen. In de mond rond en fruitig met zachte tannines. Een mooie wijn bij gegrilde gerechten en rood vlees.

**Ch. Haut Montil 2011 Grand Cru** 6 20.65

Een op frans eiken gerijpte wijn met een gouden medaille. In de neus een mooi en genereus boeket van rood fruit, geroosterde tinten en vanille. In de mond soepel en evenwichtig met een mooie structuur en ondersteund door gepolijste tannines. Wijn en gerecht: Wild en gegrild vlees.

**Pomerol**

**Ch. Haut-Goujon (Lalande Pomerol) 2011** 6 26.50

Een veel bekroonde wijn. Intens paars van kleur met een elegante neus van rijp fruit, gerookte toetsen en vanille (houtlagering van 12 > mnd.) In de mond zeer soepel met een mooie structuur. Heeft een bewaar potentieel van 10 á 20 jaar. Is pas op dronk na 6 á 8 jaar.

**Medoc**

**La Cloche de Grand Roc 2010** 6/12 10.45

Intens kersenrode wijn met paarse reflecties in het glas. Boeket van rode vruchten met een vleugje Kruidigheid. Het is een volle, evenwichtige wijn met in de mond rijp fruit met soepele tannines. Ideaal bij rood vlees en volle rijpe kazen. Bewaar potentieel ca. 5 jaar.

**Bourgogne****Protheau Francois et fils**

**Chardonnay 2013** 6 13.80

Een 100 % Chardonnay wijn. Licht strogele kleur en een fraaie neus van perzik met een lichte Kruidigheid. In de mond fris en pittig met wit fruit, geroosterd brood en amandelen. Deze wijn leent zich uitstekend bij gerechten als zeevruchtenshotels of andere visgerechten.

**Pinot Noir 2012** 6 16.90

Een fonkelende robijnrode wijn met een mooi boeket van rood fruit. Elegant en mooi in evenwicht. In de mond veel fruit en mooi verweven tannines. Licht kruidige afdronk. Ideaal bij divers wit vlees.

**Chablis**

**Chartron et Trebuchet 2013** 6 21.20

Goudgele wijn met de typische mineralitet van Chablis. De wijn heeft een zeer romige textuur en heeft rijpere aroma's van appel, perzik en frisse citrus vruchten. De afdronk is middellang. Een ideale aperitief wijn en uitstekend bij zeevruchten, visgerechten en zachte kazen.

**Chartron et Trebuchet 1<sup>e</sup> cru Les Beauroy 2012** 6 28.00

Goudgele klasse wijn met een mooi rond en floraal boeket. In de mond een volle fruitige smaak Van witte perzik met zachte zuren en een mooie lange afdronk. Deze volle ronde wijn is heerlijk bij vis gerechten met roomsaus, kalfsvlees gerechten of gerechten van kip, parelhoen en duif.



verpakkingseenheid per fles

**Pouilly-Fuissé**

Ch. de la Tour de l'Ange 2013

6

30.45

Klasse wijn uit de Bourgogne. Stralende strogeel. Heeft een zeer elegante neus met frisse citrus toetsen. Complex in de mond, evenwichtig en een zacht boterige afdronk. Lekker bij niet te gekruide zeevruchtenschotel en vis gerechten. Gekoeld serveren (9-10 C.)

**Saint-Véran**

Ch. de la Tour de l'Ange 2013

6

18.35

Mooie goudgele frisse droge wijn met impressies van wit fruit en amandel. Soepele mondvulling en een mooie aciditeit. Evenwichtige wijn met een zachte afdronk. Lekker bij risotto en geitenkaas. Gekoeld serveren (9-10 C.)

**Nuits-Saint George**

Protheau Francois et fils 2010/11

6

43.95

Volle rode wijn met intense aroma's van kersen, aardbeien en cassis met een stevige kruidigheid. Super sappig en levendig fris in de mond met rood rijp fruit en een lange mooie afdronk. Uitstekende wijn bij stevige gerechten zoals geroosterd lam, eend en wild gerechten. Iets onder kamer temperatuur serveren.

**Gevrey - Chambertin**

Protheau Francois et fils 2011

6

44.95

Fluweel robijnrode wijn met een zeer fraaie en complexe neus met fruitige toetsen. Een krachtige volle wijn met een lange afdronk. Een voortreffelijke wijn bij roodvlees- en gegrilde gerechten en karaktervolle kaas. Iets onder kamer temperatuur serveren

**Alsace**

Caves de Hoen

**Pinot Blanc 2012**

6

9.80

Licht strogele wijn met een gesloten complexe neus en een minerale toets. Fruitig, evenwichtig en Een frissen aanzet in de mond. Kan zeker tot 2 jaar liggen. Heerlijk als aperitief, koude vleesgerechten En gevogelte. Koel serveren (ca. 9-10 C.)

**Pinot Gris 2011/13**

6

12.15

Licht goudgeel van kleur met in de neus aroma's van gedroogde vruchten. Half droge naar zoet hangende wijn. Een krachtige volle wijn die zeker tot 3 jaar bewaard kan worden. Ideaal bij wit vlees of ganzenlever. Koel serveren (ca. 10 graden C.)

Cave de Beblenheim

**Riesling Traditionnelle 2012 (Médaille D'Or Paris)**

6

12.75

Geelgroene riesling. De wijn is bijzonder sappig en intens van smaak. Droog, fruitig en floraal en een typische minerale toets. Ideale begeleider van schaaldieren gerechten, visgerechten maar ook heerlijk bij zuurkoolschotels. Kan ca. 5 jaar bewaard worden.

|   | Verpakkingseenheid | per fles     |
|---|--------------------|--------------|
| <b>Caves de Hoen</b>  |                    |              |
| <b>Gewurztraminer 2011</b>  | <b>6</b>           | <b>12.30</b> |
| Goudgele wijn. Expressief in de neus met notities van kruiden en citrus fruit. Een mooie volle ronde wijn met een boeket van rijp fruit en een krachtige zoete afdronk met de nodige zuren. Kan zeker tot 5 jaar liggen. Kan als aperitief, bij sterke kazen en exotische gerechten. Koel serveren ! (ca. 9 C.) |                    |              |
| <b>Gewurztraminer Vendanges Tardives 2009 ( 0.5 ltr.)</b>   |                    |              |
|   | <b>6</b>           | <b>25.20</b> |
| Intens goudgeel van kleur met in de neus florale tinten en een zeer fijne honingtoets. Mooie gestructureerde, mond vullende wijn met in de afdronk nootjes en gebrande toetsen. Kan als aperitief is uitstekend bij foie gras en als dessertwijn. Koel serveren ! (ca. 9 C.)                                    |                    |              |
| <b>Val de Loire</b>   |                    |              |
| Domaine des Tayaux  |                    |              |
| <b>Sancerre wit 2013</b>  | <b>6</b>           | <b>17.25</b> |
| 100 % Sauvignond wijn. Mooie volle wijn licht strogele wijn met in de neus een subtiel boeket van grassen en citrus vruchten met een minerale toets. Voortreffelijk wijn bij tal van visgerechten of geitenkaas. Gekoeld serveren (9-10 C.)   |                    |              |
| <b>Sancerre rosé</b>  | <b>6</b>           | <b>17.25</b> |
| 100 % Pinot Noir wijn met een mooie zalm kleur. Het is een verfijnde, frisse en fruitige rosé. Ideaal als aperitief en delicate fijne gerechten. Gekoeld serveren (9-10 C.)   |                    |              |
| <b>Sancerre rood 2011/12</b>  | <b>6</b>           | <b>17.25</b> |
| 100 % Pinot Noir. Mooi kersenrood van kleur. Een mooie ronde wijn met in de mond met aroma's van rood fruit. Ideaal bij fijn gekruide vlees- en wildgerechten (eend) en kazen. Licht gekoeld serveren (17-18 C.)  |                    |              |
| <b>Pouilly-Fumé 2013</b>  | <b>6</b>           | <b>17.25</b> |
| Een wat vollere 100 % Sauvignon Blanc wijn met citrus toetsen van abrikoos en perzik. Mooie wijn bij visgerechten en diverse kazen.   |                    |              |
| <b>Côtes du Rhone</b>   |                    |              |
| <b>Dom. De la Baralière Villages Visan - rood</b>   | <b>6</b>           | <b>9.50</b>  |
| Intens kersenrood van kleur. Een fijne en elegante neus op basis van fruit. In de mond krachtig en mooi in evenwicht met het rode fruit. In de afdronk proef je de typische Provençaalse kruiden. Deze wijn is zeer geschikt bij rood vlees, wildgerechten of een kaasplank                                     |                    |              |
| <b>Italië</b>   |                    |              |
| <b>Toscane</b>  |                    |              |
| <b>Villa Trasqua Chianti Classico DOCG</b>  | <b>6</b>           | <b>15.70</b> |
| Diep robijn rode wijn. Intens parfum van rood en zwart fruit, specerijen en bosbessen. In de mond is het de kruidigheid die domineert, gevolgd door vol zwart fruit. Heeft een lange afdronk. Heerlijk bij roodvlees en pasta gerechten, prosciutto ham en salami. Licht gekoeld serveren 16-18 C.              |                    |              |

|   | <b>Verpakkingseenheid</b> | <b>per fles</b> |
|---|---------------------------|-----------------|
| <p><b>Trastella Toscano IGT 2013 wit</b></p> <p>Licht citroengele wijn met speelse fruitaroma's van witte perzik, neus van bloemen en een vleugje exotisch fruit. Mondvullend en romig met impressies van appel en peer. Heeft een lange afdronk. Lekker als aperitief, bij salades en visgerechten. Koel serveren (9-10 C.)</p>  | <b>6</b>                  | <b>9.95</b>     |
| <p><b>Traluna Rosso Toscano IGT 2013</b></p> <p>Donker kersenrode wijn met een open neus van kruiden, bessen en chocolade. Een heel zachte, ronde wijn gemaakt op zijn fruit. Heerlijk bij pasta's en niet te gekruide vlees gerechten. Schenken op ca. 17 C.</p>   | <b>6</b>                  | <b>9.95</b>     |
| <p><b>Rosato Toscano Trasquanello 2013/14</b></p> <p>Schitterende aroma's van aardbeien en exotisch fruit. Een zeer fruitige en zachte rosé. Gemaakt Met de nodige structuur. Heerlijk als aperitief en koude schotels. Gekoeld serveren (9-10 C.)</p>  | <b>6</b>                  | <b>8.95</b>     |
| <p><b>Chianti Classico Evoluto DOCG 2010/11</b></p> <p>Diepe robijnrode wijn met aroma van rood en zwart fruit en zoete specerijen. 12 maanden rijping op eiken vaten. In de mond kruidig en vol met aroma's van zwart fruit. Heeft een lange afdronk en past uitstekend bij prosciutto ham, salami, pasta's, kaas en roodvlees gerechten. Licht gekoeld schenken (16-18 C.)</p>  | <b>6</b>                  | <b>15.70</b>    |
| <p><b>Chianti Classico Fanatico Riserva DOCG 2009</b></p> <p>Donker robijnrode wijn, gerijot gedurende 18 maanden in eiken vaten. Een weelderig zwart fruit boeket in de neus gecombineerd met geroosterde noten. Gestructureerd in de mond met een volle smaak van zwart fruit en specerijen. Heeft een lange afdronk. Perfecte begeleider van diverse gekruide vlees- en wildgerechten. Kan nog 5 jaar bewaard worden.</p>  | <b>6</b>                  | <b>19.95</b>    |
| <p><b>Chianti Classico Nerento Riserva DOCG CRU 2008</b></p> <p>100 % Sangiovese en 18 maanden gerijpt in eiken vaten. Donker robijnrood, vol en rond. Heeft een boeket van zwart fruit met drop en tijm. Veel impressies in de mond van zwart fruit en gedroogde kruiden. Heeft een licht aardse afdronk die lang blijft hangen. Heerlijk bij brasato, wildzwijn en half belegen kazen. Serveren bij ca. 18-19 C.</p>  | <b>6</b>                  | <b>24.45</b>    |
| <p><b>Trasgaia Supertuscan IGT 2009</b></p> <p>Een Toscaanse top wijn van 50 % Cabernet Sauvignon en 50 % Sangiovese. Heeft 18 maanden gerijpt op eiken. Zeer diep robijnrode wijn. Fijn en aromatisch met een toets van exotisch hout, donker fruit en vanille. Kruidige ceder domineert de smaak met aroma's van bosvruchten en zoete specerijen. Rijpe en volle wijn met fluwelen tannines en mooie zuren in de afdronk. Heerlijk bij wild en geroosterd vlees gerechten. Kan zeker nog 8 jaar bewaard worden. Serveren tussen de 19-20 C.</p> | <b>6</b>                  | <b>36.40</b>    |
| <p><b>Fattoria Bacio</b><br/><b>Chianti DOCG 2010</b></p> <p>Een wijn met een mooie robijn rode kleur en een aroma van rijpe rode vruchten gecombineerd met noten, vanille en koffie. In de mond een aangename frisheid met aangename zuren. Heeft een lange aangename afdronk met zachte tannines. Een uitstekende Chianti. Heerlijk bij pasta en vleesgerechten. Iets gekoeld serveren 17-18 C.</p>   | <b>6</b>                  | <b>10.60</b>    |

## Verpakkingseenheid per fles

### Puglia-Piccini

**Primitivo di Puglia IGT 2010** 6 11.25

Een 100 % Primitivo wijn van het zuiden van Italië. Donker violet van kleur en smaak van kersen met een donker laagje chocolade eromheen. Ook proeft u een vleugje kruidnagel, mooie zuren en veel fruit en een lange afdronk met notities van zoete drop en vijgen.

Heerlijk bij vleesgerechten en wild met zoete saus. Iets gekoeld serveren (17-18 C.)

### Campania

**Falanghina Campi Flegrei IGT 2012** 6 13.25

100 % Falanghina druif. Licht gele wijn uit zuid Italië. Heeft een fris en fruitig aroma. De wijn heeft een aangename en evenwichtige frisheid in de mond. Past goed bij vis- en lichte vleesgerechten.

Licht gekoeld serveren (10-11 C.)

### Scopone

**Il Gregoriano Saint'Antimo DOC 2008** 12 17.50

Robijn rode wijn met een heel fruitige neus met licht gekruide toetsen. In de mond, vol, elegant en Harmonisch. Aangename afdronk. Prima bij rood vlees, wild en kaas.

Licht gekoeld serveren op ca. 18 C.

**Brunello di Montalcino 2009 DOCG** 6 42.45

Top wijn met als druif, Sangiovese Grosso di Toscana. 36 maanden rijping in Franse barriques en daarna min. 12 maanden rijping op fles. Heeft een schitterende, donker rode, intense kleur.

Traditionele aroma's van zoete kruiden gecombineerd met rood fruit, tabak en leder. In de mond is het een wijn met een heel elegante en intense smaak, mooie zuren en heel wat tannines die van deze wijn een krachtige bewaarwijn maken. De afdronk is lang en zacht.

Voortreffelijke wijn bij vlees- en wildgerechten en rijpe kazen. Licht gekoeld serveren (19 á 20 C.)

### Piemonte-Bosca

**Barolo DOCG 2006** 6 47.15

Een topwijn uit de Piemonte van de Nebbiolo druif (100%). De wijn heeft 36 maanden rijping in Franse barriques ondergaan en daarna minimaal 12 maanden rijping op fles.

**Degustatie:** Zeer donker rode, intense kleur met een heel intense gekruide en florale neus.

Een heel rijke, complex en evenwichtige wijn met een uitgesproken aanwezigheid van zachte tannines en een lange, mooie afdronk. Is een typische bewaarwijn (10 > jaar is geen probleem)

Voortreffelijk bij rijke vleesgerechten wild en rijpe kazen. Serveer temperatuur, 19 á 20 C.

### Palazzo Vecchio

**Vino Nobili di Montepulciano DOCG 2010** 6 27.35

Een zeer geconcentreerde wijn, elegant zowel in de neus als in de mond. Donker rode, intense kleur met een delicate, gekruide neus van noten en donkere bosbessen. Een evenwichtige, complexe wijn met een lange afdronk. Prima bewaarwijn. Heerlijk bij vlees- en wild gerechten en rijpe kazen.

Serveer temperatuur, 19 á 20 C.

**Tenute Ducali Pertineo IGT Tuscany 2010** 6 21.30

Een warme moderne wijn met sterke noties van kersen, koffie, vijgen en hout. In de mond een Gestructureerde complexe wijn die zacht en aangenaam is. Heeft een lange afdronk.

Deze wijn past uitstekend bij gegrild vlees en pasta gerechten. Licht gekoeld serveren (17 á 18 C.)

|  | Verpakkingseenheid | per fles |
|--|--------------------|----------|
| <b>Umbria-Raina</b>  |                    |          |
| Raina Sangrantino di Montefalco DOCG 2009  | 6                  | 30.20    |
| <b>Veneto – Collina del Sole</b>   |                    |          |
| Collina del Sole Ripasso Valpolicella Sup. DOC 2012  | 6                  | 20.50    |
| Collina del Sole Amarone DOCG 2010   | 6                  | 51.70    |
| Een heldere intens robijnrode wijn met granaat tinten. In de neus duidelijke kenmerken van rozijnen met de aroma's van zure kersen en confituur. In de mond een warme, fluweel zachte, intens volle wijn met kruidige tonen. Een uitstekende begeleider bij wild, roodvlees en rijpe kaas. Serveren 17-18 C.   |                    |          |
| <b>Spanje</b>  |                    |          |
| Dominio de Nasarre Rioja   |                    |          |
| <b>Wit 2013</b>  | 6                  | 7.65     |
| Licht gele wijn. In de neus ligt het accent op fruit en florale tinten. Frivole wijn met een aangenaam smaakpallet. Levendig in de mond met fijne zuren. Heerlijk als aperitief, bij salades en visgerechten.  |                    |          |
| <b>Rood 2013</b>   | 6                  | 7.65     |
| Robijnrode blend van hoofdzakelijk de Tempranillo druif. Heeft een fruitig aroma van braambessen. Een harmonieuze wijn met frisheid en zachte afdronk. Lekker bij pasta's en rode vleesgerechten.  |                    |          |
| <b>Valencia</b>  |                    |          |
| Castillo de Bétera   |                    |          |
| <b>Rood 2012</b>   | 6                  | 5.10     |
| Kersen rode wijn met in de neus wilde rode bessen en een licht gekonfijte toets. In de mond volle rijpe aroma's van rood fruit met voldoende frisheid. Deze wijn is heerlijk bij tapa,s en andere lichte vleesgerechten. Kan ca. 2 jaar verouderen. Schenken tussen de 16 en 18 C.   |                    |          |
| <b>Wit</b>   | 6                  | 5.10     |
| Een goudgeel gekleurde wijn. Intens aroma met een mooie kruidigheid en een hint van wilde Bloemen en groene appel. In de mond is de wijn vol en fris met overwegend aroma's van groene appel. Zijde zacht in de afdronk met een mooie rondeur. Een (h)eerlijke alledaagse wijn. Lekker als aperitief, bij lichte voorgerechten of diverse visgerechten. Gekoeld serveren (9-10 C.) |                    |          |
| <b>Oostenrijk Zuid - Tirol</b>   |                    |          |
| <b>Muri-Gries Lagrein 2012</b>   | 6                  | 16.75    |
| Een intense granaatkleurige wijn , zeer open en met een expressieve neus van violet, chocolade, rijpe pruim en kruidnagel. Een wijn met zachte en elegante structuur, soepele tannines en smaaktoetsen van boter en amandelnootjes. Heerlijk bij wildgerechten en gegrilde vleesgerechten. Licht gekoeld serveren (16-17 C.)   |                    |          |
| <b>Muri-Gries Weissburgunder (Pinot Blanc) 2012</b>  | 6                  | 15.70    |
| Een lichtgele wijn. In de neus accenten van rijp fris fruit in combinatie met aroma's van nootjes en witte peper. Een wijn met de nodige structuur, elegantie, frisheid en ronde smaak. Ideaal bij visgerechten, wit vlees en gevogelte. Gekoeld serveren tussen 11-13 C.  |                    |          |

**Verpakkingseenheid per fles****Muri-Gries Pinot Grigio 2014****6****15.70**

Intens strogele wijn. In de neus aroma's van vers rijp fruit, kruiden, munt, boter en nootjes.  
Een wijn met een zeer volle structuur, een lange afdronk en een aangename bitterheid op het einde.  
Heerlijk bij pasta's en vegetarische gerechten. Koel serveren (ca. 12 C.)

**Portugal – Portwijnen****Ontdek het beste van de Douro ...**

**Travela Porto** is de allerbeste porto van het huis "Quinta do Bucheiro" en is gesticht in 1717.  
**De porto's liggen gemiddeld 4 jaar op eiken vaatjes alvorens ze gebotteld worden.**  
**Travela is de porto bij uitstek die iedereen bekoort omwille van zijn zachtheid en finesse.**  
**Een echte aanrader !**

Porto Travela **Ruby****3****10.40**Porto Travela **Tawny****3****10.40**Porto Travela **White****3****10.40**Porto Quinta do Bucheiro **Tawny 10 Years****3****22.40**Porto Quinta do Bucheiro **Tawny 20 Years****3****57.30****Wereldwijnen****Chili****Yali Chardonnay 2013****6****8.40**

Intens geel van kleur. Een expressieve, frisse en minerale wijn met aroma's van tropisch fruit.  
In de mond fris en fruitig met een aangename afdronk.  
Heerlijk bij lichte gerechten zoals salades, pasta- en wit vlees gerechten alsmede visgerechten.  
Koel serveren (9-10 C.)

**Yali Cabernet Sauvignon 2013****6****8.40**

Een donker robijnrode blendwijn van hoofdzakelijk Cabernet Sauvignon druif. Aangename aroma's van rood fruit vermengd met kruiden en eik. In de mond een mooie structuur met stabiele rijpe tannines in perfect evenwicht tussen eik en fruit met een lange afdronk.  
Ideaal bij rijpe kazen, gegrilde vleessoorten en kruidige schotels. Licht gekoeld serveren (17-18 C.)

**Zuid-Afrika**

Stellenbosch

**New Gate wit 2014****6****7.60**

Licht gele droge wijn met aroma's van citrus, meloen en ananas. In de mond droog met een harmonieus samenspel tussen frisse zuren en exotisch fruit.  
Ideaal bij salades, visgerechten of als aperitief. Gekoeld serveren (9-10 C.)

|  | Verpakkingseenheid | per fles     |
|--|--------------------|--------------|
| <b>New Gate rood 2013</b>  | <b>6</b>           | <b>8.50</b>  |
| <p>Heldere rode wijn met in de neus aroma's van zwart fruit en zwarte peper. In de mond een frisse wijn met accent op zongedroogd fruit en. Heeft een unieke afdronk.<br/> Heerlijk bij gegrild rundvlees en lamsvlees gerechten. Licht gekoeld serveren (17-18 C.)</p>  |                    |              |
| Ernst Gouws  |                    |              |
| <b>Sauvignon Blanc</b>   | <b>6</b>           | <b>11.85</b> |
| <p>Geel glanzende wijn met een zomers boeket van wilde bloesem. In de mond heerlijk fris met rijpe appel, groene vijg en een sappige exotisch afdronk.<br/> Uitstekende combinatie met zeevruchten, salades en pastagerechten. Koel serveren (9-10 C.)</p>   |                    |              |
| <b>Chardonnay 2013</b>   | <b>6</b>           | <b>13.10</b> |
| <p>Stralend goudgeel van kleur. Fijn geschakeerd met intens boeket van tropisch fruit en een hint van vanille en eiken toasty. In de mond romig, met een gebalanceerd pallet van fris fruit en een afdronk waar vanille en geroosterde amandel op de voorgrond treden.<br/> Uitstekende wijn bij visgerechten en tal van pastagerechten. Koel serveren (9-10 C.)</p> |                    |              |
| <b>Shiraz 2010/2012</b>  | <b>6</b>           | <b>14.40</b> |
| <p>Donker robijnrode wijn met een delicaat aroma van rijpe bosbessen. In de mond woudvruchten met een vleugje peper en specerijen. Heeft een mooie lange elegante afdronk.<br/> Heerlijk bij pastagerechten, stoofschotels en geroosterd vlees. Licht gekoeld serveren (16-17 C.)</p>  |                    |              |
| <b>Champagne</b>   |                    |              |
| Baron François Henry   |                    |              |
| <b>Brut</b>  | <b>6**</b>         | <b>30.35</b> |
| Een brut Champagne uit 3 traditionele druiven. Vol krachtig en een mooi evenwicht in frisheid.   |                    |              |
| <b>Rosé Brut</b>   | <b>6**</b>         | <b>34.25</b> |
| Een rosé Champagne uit 3 traditionele druiven. Elegant en sterk geconcentreerd. Heeft een volle fruitige aanzet met voldoende frisheid.  |                    |              |
| <b>Brut Reserve 100 % Chardonnay</b>   | <b>6**</b>         | <b>34.25</b> |
| Een Blanc de Blanc Champagne met finesse en mooie pareling in het glas. Volle fruitige aanzet met voldoende frisheid, florale tinten en de typische fruitigheid van de Chardonnay druif.   |                    |              |
| Arnaud Beaufort & Fils   |                    |              |
| <b>Brut 1<sup>e</sup> Cru</b>  | <b>6**</b>         | <b>32.35</b> |
| Een gerenommeerde kwaliteit champagne gemaakt van de Chardonnay en Pinot Noir druif. Minerale toetsen met veel finesse en elegantie in een complexe stijl. Stijlvolle aperitief !!   |                    |              |
| <b>Rosé brut 1<sup>e</sup> Cru</b>   | <b>6**</b>         | <b>37.05</b> |
| Een kwaliteit champagne met een fruitigheid die onderscheid brengt op een bevoorrecht moment. De neus is heel discreet en stijlvol. Mooi kwaliteitsaperitief !!  |                    |              |
| <b>CAVA</b>  |                    |              |
| <b>CAVA Comte de Foix brut</b>   | <b>6*</b>          | <b>10.65</b> |
| Mooie lichtgele CAVA met een fijne pareling. Zeer elegant boeket van fruit met secundaire aroma's. In de mond evenwichtig en een goede structuur van de zuren en mooi rond en fris in de afdronk. Koel serveren op ca. 8 C.  |                    |              |

Verpakkingseenheid per fles

**Procecco**

Paul Tecco DOP Extra Dry

6\*

11.65

100 % Prosecco druif. Heeft een strogele kleur, is intens met aroma's van noten, salie en honing.

Heeft een volle, droge maar fruitige smaak. Ideaal als aperitief of bij visgerechten.

Koel serveren op ca. 8 C.

**Luxemburg (Mousseux)**

La Cave de Philip Cuvée close brut

6\*

6.45

Een heerlijke receptie champenoise. Wit-geel van kleur met in de neus geuren van bloemen en onrijp fruit. Zeer zacht in de mond met de nodige frisheid en een elegante structuur.

Een ideale mousserende wijn door zijn finesse in zachtheid en soepelheid. Koel serveren (7-8 C.)

**Dessert wijn**

**AOP Rivesaltes \*\***

Haute Coutume 1979

per fles

32.25

**\*\* Ook verkrijgbaar per verpakkingseenheid van 2 stuks (sierdoos)**

\*\*\*

**Wij verzorgen ook relatiegeschenken en wijnpakketten.**

**Wijnpakketten vanaf: 15.00 euro (2 fl.)**