

NR.	JAAR	OMSCHRIJVING	PROEVERIJ PRIJS	PROEFNOTITIES
-----	------	--------------	--------------------	---------------

### ENTREEWIJN

1	NVT	<b>Cava Duc de Foix Brut (Spanje)</b>	€ 7,50	
		<i>Als aperitief, op het terras, als feestelijke opening, bij tapas of niet te zware voorgerechten. Lichtgeel van kleur, lekker veel fruit en verfrissend van smaak.</i>		

### WITTE WIJNEN

2	2017	<b>Tarani Sauvignon Blanc (Frankrijk)</b>	€ 6,50	
		<i>Bij de borrel met wat lichte hapjes of een salade met jonge geitenkaas. Zeer aromatische wijn - stuift het glas uit - met wat tropisch fruit in de neus en smaak.</i>		
3	2017	<b>Santa Helena Chardonnay (Chili)</b>	€ 6,50	
		<i>Bij de borrel, bij wit vlees met lichte sauzen, diverse (vette) vissoorten en salades. Goudgeel, in de geur rijp tropisch fruit. De smaak is opwekkend met een frisse en fruitige afdronk.</i>		
4	2017	<b>Castel Firmian Pinot Grigio (Italië)</b>	€ 9,25	
		<i>Als aperitief, bij lichte tapas, asperges of combineer met visgerechten. In de geur aangenaam fris en fruitig met subtiele tonen van limoen en appel. De smaak is zacht en verfijnd, met frisse zuren.</i>		
5	2017	<b>Delbeaux Premium Viognier (Frankrijk)</b>	€ 9,95	
		<i>Om zo te drinken. Bij Oosters gekruide en pittige gerechten, bij gegrilde zalm of een gevulde salade met spekjes en groenten. Heerlijk vol, rond en zwoel van smaak, met aroma's van ananas, rijpe abrikozen, geurende bloesem en amandelen. Door rijping sùr lie (op de droesem/gist) een lekker mollig karakter. Zijn prachtige zachte zuren en minerale tonen maken hem elegant, super sappig en onweerstaanbaar lekker. Wordt geschonken in **restaurant Beluga.</i>		
6	2016	<b>San Marzano I Tratturi Sauvignon Malvasia (Italië)</b>	€ 8,50	
		<i>Verrassende druivencombinatie uit de hak van Italië. Intense aroma's van rijpe peer, passievruchten en mandarijnen in de neus. Een aangename, verfrissende en fruitige wijn, die goed in balans is en een lange afdronk heeft. Een perfecte match bij vele voorgerechten, verse kazen en pasta's met lichte sauzen.</i>		
7	2017	<b>Rietvallei Classic Wooded Chardonnay (Z-Afrika)</b>	€ 9,95	
		<i>Prachtige, complexe Chardonnay uit Robertson, het Kaapse paradijs voor deze druif. Gelig. In de neus perzik, citroen, toast, vanille, karamel, boter en noten. In de mond rond en krachtig met voldoende frisheid en een prachtige, minerale afdronk. Als bijzonder aperitief, bij visgerechten, pasta's met witte (vettige) sauzen, gevogelte.</i>		

### ROSÉ WIJNEN

8	2017	<b>Santa Helena Rosé (Chili)</b>	€ 6,50	
		<i>Zomerse doordrinker. Zalmroze van kleur, in de geur rood fruit zoals aardbeien, in de afdronk veel fruit maar vooral ook frisheid.</i>		
9	2016	<b>Château Le Grand Verdus Rosé (Frankrijk)</b>	€ 9,95	
		<i>Licht gekleurde elegante rosé. In de geur elementen van vers rood fruit zoals aardbei en framboos. De smaak is zacht en verfijnd met een mooi gedoseerde tannine structuur waardoor er een plezierige spanning ontstaat. Op het terras en bij mediterrane gerechten.</i>		

NR.	JAAR	OMSCHRIJVING	PROEVERIJ PRIJS	PROEFNOTITIES
-----	------	--------------	--------------------	---------------

### VERVOLG ROSÉ WIJNEN

10	2017	<b>El Coto Rosado (Spanje)</b>	€ 7,75	
		<i>Laat het mooie weer maar komen, steek de BBQ maar aan en geniet buiten van deze gulle rosé. Fraaie roze kleur. In de geur rood en donker fruit zoals aardbeien, kersen en ook wat zwarte bessen. De smaak is uitermate fris met een goede structuur.</i>		
11	2017	<b>San Marzano I Tratturi Rosato (Italië)</b>	€ 8,50	
		<i>Past goed bij antipasti, vissoep, gerechten met gegrilde of gebakken vis, verse/licht gerijpte kazen. Aroma's van kersen, rozen en granaatappel. De rosé is vol, verfrissend en goed in balans.</i>		

### RODE WIJNEN

12	2017	<b>Santa Helena Merlot (Chili)</b>	€ 6,50	
		<i>Herkenbare, soepele Chileense Merlot. Lekker om zo te drinken, maar ook bij niet te zware (vlees)gerechten. Robijnrood, in de geur donker fruit zoals bessen, bramen en kersen maar ook een lichte kruidigheid. Een lange fruitige afdronk met een milde tannine structuur.</i>		
13	2016	<b>Radio Boca (Spanje)</b>	€ 6,95	
		<i>Makkelijk, sappig, vol fruit, ongecompliceerd soepel en betaalbaar. Radio Boca is een wijn zonder een ingewikkeld verhaal die het moeten hebben van het drinkplezier en de mond-op-mond reclame. Radio Boca betekent letterlijk "radio mond", zo drink je het en zo geef je het door aan je vrienden. Zwoel zongerijpt tempranillo fruit. Zacht, vol en verleidelijk. Aroma's van rijpe pruimen en kersen. Mondvullend sap, zwoel fruit, licht kruidig en zachte specerijen als vanille en kaneel. Licht gekoeld serveren in de zomer.</i>		
14	2017	<b>Esporão Monte Velho Red (Portugal)</b>	€ 8,95	
		<i>Plezierige gastronomische wijn uit Portugal. Helder robijnrood van kleur. In de geur veel fruit van bijvoorbeeld rode bessen en lichte toasty accenten van het eikenhout. Ook in de smaak komen deze weer terug, vooral de zachte tannine structuur is aangenaam bij deze wijn.</i>		
15	2016	<b>San Marzano Gran Trio (Italië)</b>	€ 9,50	
		<i>Bij rood vlees, geroosterde vleesgerechten en rijpe kazen. Volle, smakelijke wijn met een prima prijs-kwaliteitverhouding. Aroma's van rijpe kersen en pruimen, chocolade en specerijen. De aanzet is vol en rijk, gevolgd door een sappige, zachte en lange afdronk.</i>		
16	2014	<b>El Coto Rioja Crianza (Spanje)</b>	€ 10,50	
		<i>Robijnrood van kleur. In de geur zijn het vooral fruitaroma's in combinatie met een lichte kruidigheid die naar voren komen. De smaak is krachtig en tegelijk elegant, waarbij de zachte afdronk onderscheidend is. Een zeer representatieve moderne Rioja. El Coto Crianza is de meest verkochte Rioja in Spanje.</i>		
17	2015	<b>Montes Twins (Chili)</b>	€ 11,50	
		<i>Meet the Twins! Constant op zoek naar innovatie, heeft Aurelio Montes iedereen positief verrast met deze blend. Een combinatie die smaakt naar meer! Met een zijdezachte textuur en frisse en stevige tannines. Ga naar de slager en haal een goed stuk vlees in huis en steek de BBQ aan.</i>		

### DE ZOETE FINALE

18	2016	<b>Rietvallei Classic Estate Red Muscadel (Z-Afrika)</b>	€ 10,95	
		<i>Bij diverse kazen en natuurlijk bij zoete desserts. Bij chocolade, aardbeien en ijs. Vol van smaak, rijk, maar toch zacht. Bloemetjes in de neus en het typische muscat-aroma. Zoete rozijntjes en een smaak die lang blijft hangen. Voldoende frisheid door de zuren.</i>		