


Mijn wijnfilosofie:

Ik houd van wijn, ik proef wijn, ik koop wijn en ik geniet van wijn. Wijn kan me verrassen, wijn houdt me bezig, wijn inspireert. Nu wil ik heus niet iedereen aan de drank hebben maar eten wordt vaak nog mooier met wijn!

Daarom wil ik u graag verwennen met wijn. Met klassiekers zodat u weet wat u kunt verwachten maar ook met onbekende wijnen zodat u nog meer verrast kunt worden.

Natuurlijk heb ik wijnen uit de “nieuwe wijnwereld” maar vooral uit het klassieke Europa al is het alleen maar om de foodmiles te beperken. Dit is, naast smaak en prijs, de voornaamste reden dat onze huiswijn natuurlijk uit Frankrijk komt! En ook steeds meer biologisch: .

Ik hoop dat u net als ik gaat genieten, want reken maar dat wij alles hebben voorgeproefd!

Colinde de Nijs



Huisselectie Wit

Mousserende witte wijn

Champagne Brut Tradition, Breton Fils, Congy	fles	€ 48,50
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnaydruiven geven een toastige wijn.</i>	½ fles	€ 27,50

Stille witte wijnen

Languedoc, Belles du Sud blanc, Les Domaines Auriol, Frankrijk	'19	fles	€ 19,50
<i>Marsanne en Roussanne druiven geven fruitige frisse wijn.</i>		glas	€ 4,75
La Mancha, Blue Moscatel, Cosecheros & Criadores, Spanje	'19	fles	€ 19,50
<i>Halfzoete wijn met muskaat aroma, opwekkend en niet te zwaar.</i>		glas	€ 4,75

Klassiekers Wit

Nederland

Nieuwland, wijngaard Maronesse, Marknesse, Flevoland	'18	fles	€ 23,50
<i>Johanniter met pinot gris geven f ris, fruitige, droge tonen.</i>			


Frankrijk

Sancerre, Domaine Rossignole, Pierre Cherrier et Fils, Verdigny, Loire	'20	fles	€ 30,85
<i>100% Sauvignon Blanc: mineraal, floraal en aromatische wijn.</i>		½ fles	€ 17,50


Pinot Gris, Annick Stoffel, Eguisheim, Elzas	'17	fles	€ 29,50 
<i>Weelderige, rijpe wijn, tonen van honing en rook door de kalkbodem.</i>			

Chablis, Domaine Thierry Hamelin, Yonne, Bourgogne	'18	fles	€ 36,50
<i>Tonen van vuursteen, lange afdrank. Klassieke Chardonnay: fris, droog.</i>		½ fles	€ 20,50


Duitsland

Weiss Burgunder, Weingut Jacob Neumer, Rheinhessen	'18	fles	€ 25,50 
<i>Biologische Grand Cru onder de Pinot Blanc? Intense, mineralige wijn, veel diepgang.</i>			

Oostenrijk

Gruner Veltliner, weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal	'20	fles	€ 27,50 
<i>In de geur zijn exotisch fruit en witte peper herkenbaar. Licht en fris van smaak.</i>			

Italië

Pecorino, Saladini Pilastrini, Marken	'19	fles	€ 26,50 
<i>Pecorino druif geurt naar bloemen en toast. Ronde, aromatische smaak. Feest!</i>			

Spanje

Rioja Blanco, Bodegas Muga, Haro	'19	fles	€ 32,50
<i>Viura en Malvasia druiven van deze top-bodegas! Volle wijn met 4 maanden houtlagering.</i>			

Zuid-Afrika

Chenin Blanc Homestead, Bellingham Estate, Paarl, Coastal Region	'19	fles	€ 27,50
<i>Tropische geuren, krachtige volle wijn van granietbodem zonder irrigatie.</i>			

Nieuw-Zeeland

Sauvignon Blanc, Esk Valley, Marlborough	'19	fles	€ 29,50
<i>Tonen van appel, buxus en gemaaid gras, maar niet te groen. Befamd wijnhuis.</i>			

Huisselectie Rosé / Rood

Rosé wijn

Languedoc, Belles du Sud rose, Les Domaines Auriol, Frankrijk '20 fles € 19,50
Zon in het glas door kruidige grenache en syrah druiven. glas € 4,75

Rode wijnen

Languedoc, Belles du Sud rouge, Les Domaines Auriol, Frankrijk '19 fles € 19,50
Zon overgoten wijngaarden met grenache en syrah. Kruidig, soepel, lekker. glas € 4,75


Klassiekers Rood


Frankrijk

Fleurie, Domaine de la Rizolière, D. Canard, Beaujolais '17 fles € 27,50
De Gamay druif ten top: volop fruit, sappige stijl, toegankelijke smaak.

Côtes de Beaune, Chorey-les-Beaune, Arnoux Père et fils, Bourgogne '15 fles € 39,50
Klassieke Pinot Noir met elegante zuren, aardse tonen, verfijnde afdrank. ½ fles € 19,50

Saint-Emilion Grand Cru, Domaine Peyrelongue, Bordeaux '16 fles € 35,50
Merlot, Cabernet-Sauvignon en Franc druiven + 1 jaar hout; explosie van smaak. ½ fles € 20,85

Levant, Domaine Terres d'Hachène, AOP Duché d'Uzès, Cevennes '17 fles € 28,50 
Finalist proefschrift 2019! Jonge aop, oudste bodem. Syrah, grenache, mourvedre.

Corbières, Château Remouly, Saint-Laurent, Languedoc '14 fles € 27,50 
Carignan, Grenache en syrah druiven, gedeeltelijke houtrijping. Aromatisch, rijp.

Oostenrijk

Zweigelt, Weingut Leo Hillinger, Neusiedl am See, Burgenland '15 fles € 27,50 
Zweigelt geeft kersenaroma met tikje chocolade. Heerlijk sappig, volle smaak.

Italië

Amarone della Valpolicella Classico docg, Famiglia Tommasi, Veneto '15 fles € 68,50
4 Druivensoorten, ingedroogd en 1 jaar op hout; explosie van geur en smaak.

Spanje

Rioja Reserva, Bodegas Muga, La Rioja Alta '15 fles € 42,50
Klassiek: geklaard met eiwit, ongefilterd, 24 maanden hout, rijk en complex. ½ fles € 21,50

Zuid-Afrika

Pinotage Homestead, Bellingham Estate, Stellenbosch '18 fles € 27,50
Na houtrijping op Frans eiken perfect bij wild en grill. Volle, stevige wijn.

Bush Vine Pinotage, The Bernard Series, Bellingham Estate, Stellenbosch '15 fles € 42,50
Strikt geselecteerde druiven, 12 maanden hout lagering, puur ter ondersteuning.
Complex, krachtig, intens. De trots van Bellingham!

Argentinië

Malbec Primus, bodegas Salentein, Valle de Uco, Mendoza '15 fles € 64,50
De krachtpatser van Argentinië ; expressief, krachtig en toch uitgebalanceerd.





Nieuw-Zeeland

Pinot Noir, Esk Valley, Marlborough '17 fles € 31,50
Na 11 maanden op hout ontstaat een fruitige, elegante wijn met complexe smaak.

Bijzondere alcoholvrije alternatieven uit “de Wijnkamer” volgens Colinde de Nijs

Colinde: “Ik combineer heel graag gerechten met wijnen. Omdat de juiste combinatie een gerecht en de wijn nog mooier kan maken. Maar er zijn steeds meer mensen die liever iets alcoholvrij bij het eten gebruiken. Frisdranken zijn vaak te zoet, dus ben ik op zoek gegaan naar verfrissende alternatieven. En die hebben we gevonden in Duitsland! Bijvoorbeeld Van Nahmen maakt gastronomische sappen, vooral op basis van oude fruitrassen, in Rheinhessen.



	<i>Kweepeer</i>	<i>De kweepeer, een bijna vergeten fruitsoort, beleeft een mooie comeback in de culinaire wereld, dankzij zijn gevarieerde aroma's. Subtiel zoet met plezierige zuren; bij delicate visgerechten.</i>	<i>0,25 fles € 8,25 glas € 4,50</i>
	<i>Wilde pruim</i>	<i>Fruitige aroma's van bramen, blauwe druiven en sappige pruimen, aangevuld met tonen van marsepein, pijptabak en vanille. Bij gerechten met fruitige tomatensaus, bij stoofschotels met lamsvlees en of ratatouille</i>	<i>glas € 4,50</i>
	<i>Morellen</i>	<i>Een nagenoeg droge smaak met een delicate zoetheid en sappige tonen van het kersenfruit en een fijne tanninestructuur. Kan mooie, zelfs gegrilde vleesgerechten aan</i>	<i>0,25 fles € 8,25 glas € 4,50</i>
	<i>Abrikoos</i>	<i>Sap van de zeldzame abrikoos Orangé de Provence. Deze Abrikoos dankt zijn naam aan zijn oranjekleurige sinaasappelschil. Mooie zoet-zuur verhouding. Heerlijk bij fruitige desserts.</i>	<i>glas 4,50</i>