


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! Bewuste wijnbouw “groen” en steeds meer biologisch: . Bovendien ben ik voor de afronding van mijn vinologenopleiding op zoek gegaan naar nog meer “pareltjes”.

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 chardonnay druiven geven een toastige wijn.</i>	½ fles	€ 27,50

### **Stille witte wijnen**

Languedoc, Reservé Blanc, Domaine Saint Auriol, Frankrijk	'21 fles	€ 19,50
<i>Marsanne, roussanne en sauvignon blanc druiven knallen het glas uit.</i>	glas	€ 4,75
La Mancha, Blue Moscatel, Cosecheros & Criadores, Spanje	'20 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 fris, fruitige, droge tonen.</i>		

### **Frankrijk**

Sancerre, Domaine Rossignole, Pierre Cherrier et Fils, Verdigny, Loire	'21 fles	€ 37,50
<i>100% Sauvignon blanc: mineraal, floraal en aromatische wijn.</i>	½ fles	€ 20,50

Pinot Gris, Annick Stoffel, Eguisheim, Elzas	'19 fles	€ 37,50
<i>Weelderige, rijpe wijn, tonen van honing en mineralen door de kalkbodem.</i>		

Chablis, Domaine Thierry Hamelin, Yonne, Bourgogne	'18 fles	€ 39,50
<i>Tonen van vuursteen, lange afdronk. Klassieke chardonnay: fris, droog.</i>	½ fles	€ 22,50

Chablis Premier Cru Vau Ligneau, Domaine Thierry Hamelin, Yonne, Bourgogne	'19 fles	€ 51,50
<i>Kimmeridge bodem in de hoogste wijngaard plus subtiel houtgebruik geeft body.</i>	'20 ½ fles	€ 26,50

### **Duitsland**

Weisser Burgunder Kabinet qba, Weingut Köbelin, Kaiserstuhl, Baden	'21 fles	€ 27,50
<i>Aroma's van citrus, fris droge smaak, zeer zuivere wijn met lange afdronk.</i>		

Weisser Burgunder, Lösswand 3 Sterne, Weingut Köbelin, Kaiserstuhl, Baden	'19 fles	€ 49,50
<i>Houtgerijpte Grand Cru onder de pinot blanc? Intense wijn, veel diepgang.</i>		

### **Oostenrijk**

Gruner Veltliner Smaragd, Domäne Wachau, Dürnstein, Neder-Oostenrijk	'21 fles	€ 42,50
<i>Herkenbare witte peper, kweeper, subtiele houttoets. Top van Oostenrijk.</i>		

### **Italië**

Pecorino docg, Saladini Pilastrini, Marken	'20 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	'20 fles	€ 27,50
<i>Tropische geuren, krachtige volle wijn van granietbodem zonder irrigatie.</i>		

### **Nieuw-Zeeland**

Sauvignon Blanc, Esk Valley, Marlborough	'21 fles	€ 31,50
<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 '21 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 '21 fles € 19,50  
Zon overgoten wijngaarden met grenache en syrah. Kruidig, soepel, lekker. glas € 4,75


## Klassiekers Rood

### **Frankrijk**


Brouilly, Château de la Terrière, Beaujolais '20 fles € 38,50  
De Gamay druif ten top: volop fruit, sappige stijl, toegankelijke smaak.

Côtes de Beaune, Chorey-les-Beaune, Arnoux Père et fils, Bourgogne '15 fles € 43,50  
Klassieke Pinot Noir met elegante zuren, aardse tonen, verfijnde afdrank. ½ fles € 22,50

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 € 22,50

Levant, Domaine Terres d'Hachène, AOP Duché d'Uzès, Cevennes '18 fles € 28,50   
Finalist proefschrift 2019! Jonge aop, oudste bodem. Syrah, grenache, mourvèdre.

Côtes du Rhône, Les Vignes de mon Père, domaine Fontavin, Courthézon '19 fles € 28,50   
Grenache, syrah, mourvèdre en marselan zonder houtrijping, volop kruidigheid.

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 '18 fles € 42,50  
Klassiek: geklaard met eiwit, ongefilterd, 24 maanden hout, rijk en complex. '17 ½ fles € 21,50

### **Zuid-Afrika**

Pinotage Homestead, Bellingham Estate, Stellenbosch '19 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 '17 fles € 42,50  
Strikt geselecteerde druiven, 12 maanden hout lagering, puur ter ondersteuning.  
Complex, krachtig, intens. De trots van Bellingham!

### **Nieuw-Zeeland**

Pinot Noir, Esk Valley, Marlborough '19 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.



*Kweepeer*

*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.*

*glas € 4,50*



*Wilde pruim*

*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 wild en of ratatouille.*

*glas € 4,50*



*Morellen*

*Een nagenoeg droge smaak met een delicate zoetheid en sappige tonen van het kersenfruit en een fijne tanninestructuur. Kan mooie, zelfs gegrilde vleesgerechten aan.*

*glas € 4,50*