

# *Kelderrestjes -Fonds De Cave*

1/1 1/2

## *Witte Bordeaux Blanc*

### *Graves*

*Château Carbonnieux 2008 Graves Pessac Léognan Gr. Cru Classé 53*

## *Rode Bordeaux Rouge*

### *St. – Emilion*

*Château Fonrazade Gr. Cru 2005 49*

*Château Soutard Gr. Cru Classé 2009 66*

### *Médoc*

*Château Dutruch Grand Poujeaux Cru Bourgeois Supérieur 2008 (Moulis) 38*

*Château Poujeaux 2008 (Moulis) 47*

*Château Labégorce Zédé Cru Bourg. 2008 (Margaux) 45*

*Château Gloria Cru Bourgeois Exceptionnel. 2008 (St. Julien) 53*

*Château Giscours 3ième Cru Classé 2008(Margaux) 61*

### *Pomerol*

*Château Lafleur-Gazin 2008 51*

*Château La Pointe 2008 52*

## *Rode Côtes Du Rhône Rouge*

*Vacqueyras 2008 34*

## *Rode Bourgogne Rouge*

*Brouilly 2011 (Beaujolais) 35*

*Gevrey Chambertin 2010 51*

# Champagnes

	1/1	1/2
<i>Champagne van het huis "Marcel Paul" Grand Cru</i>	47	
<i>Veuve Clicquot brut</i>	65	

## Huiswijnen—Vins du patron

<i>Karaf wit - rood - rosé (1/2 L - 1/4 L)</i>	14	7
<i>Réserve du Biezemhof wit - rood - rosé</i>	21	11

## Witte Bordeaux Blanc

	1/1	1/2
<i>Château Cantelaudette 2010 Cuvée Prestige Graves de Vayres</i>	33	
<i>Château Carbonnieux 2009 Graves Pessac Léognan Gr. Cru Classé</i>	54	
<i>Château Liot 2005 Sauternes (zoet)</i>	45	

## Witte Bourgogne Blanc

	1/1	1/2
<i>Bourgogne Aligoté 2010</i>	34	
<i>Macon Lugny 'Les Charmes' 2013</i>	36	
<i>Saint Véran 2014</i>	37	
<i>Petit Chablis 2013</i>	37	
<i>Chablis 2014 (1/2 2012)</i>	40	21
<i>Pouilly Fuissé 2012</i>	44	
<i>Chablis 1er Cru 'Fourchaume' 2013</i>	45	
<i>Meursault 2013</i>	49	
<i>Chablis Grand Cru 'Les Clos' 2006</i>	79	

# *Witte Côtes Du Rhône Blanc*

	<i>1/1</i>	<i>1/2</i>
<i>Muscat de Beaume-de-Venise (Vin Doux Naturel=zoet)</i>	<i>37</i>	
<i>Châteauneuf-du-Pape Blanc 2012</i>	<i>51</i>	

# *Witte Loire Blanc*

	<i>1/1</i>	<i>1/2</i>
<i>Muscadet de Sèvre et Maine 2013</i>	<i>30</i>	
<i>Vouvray 2010 (Demi-Sec)</i>	<i>35</i>	
<i>Sancerre 2012 (1/2 2012)</i>	<i>39</i>	<i>21</i>
<i>Pouilly Fumé 2014 (1/2 2012)</i>	<i>40</i>	<i>21</i>
<i>Pouilly Fumé de la Doucette 2010 (1/2 2008)</i>	<i>50</i>	<i>27</i>

# *Witte Elzas - Alsace Blanc*

	<i>1/1</i>	<i>1/2</i>
<i>Pinot Blanc 2013</i>	<i>32</i>	
<i>Gewürztraminer 2011 (1/2 2012)</i>	<i>35</i>	<i>19</i>
<i>Pinot Noir 2013 (Rosé)</i>	<i>34</i>	
<i>Pinot Gris 'Tokay d'Alsace' 2013</i>	<i>39</i>	

# *Rode Bordeaux Rouge*

## *Côtes de Blaye*

*Château Les Billauds 2010*

*1/1 1/2*

*36*

## *Graves*

*Château Carbonnieux - Graves Pessac Léognan Gr. Cru Classé 2012*

*1/1 1/2*

*55*

## *St. – Emilion*

*Château Haut St. Georges 2007 St. Georges St. Emilion*

*45*

*Château Grand Pey Lescours Gr. Cru 2014*

*41*

*22*

*Château Croque Michotte Gr. Cru 2012*

*49*

*Château Fonrazade Gr. Cru 2010*

*52*

*Château Soutard Gr. Cru Classé 2014 (1/2 2012)*

*61*

*31*

*Château La Dominique 1° Gr. Cru Classé 2009*

*66*

## *Medoc*

*Château Pontoise Cabarrus Cru Bourgeois 2009*

*1/1*

*1/2*

*40*

*Château Pontoise Cabarrus Cru Bourgeois 2012*

*40*

*Château Dutruch Grand Poujeaux Cru Bourgeois Supérieur 2012 (Moulis)*

*41*

*Château Petit Bocq Cru Bourgeois 2012 (St. Estephe)*

*45*

*Château Les Fiefs de Lagrange 2012 (2° wijn Ch. Lagrange)(St. Julien)*

*48*

*Château Clarke 2011 Baron Edmond de Rothschild (Listrac)*

*49*

*Château Poujeaux 2012 (Moulis)*

*51*

*Château Labégorce Cru Bourg. 2009 (Margaux)*

*50*

*Château Labégorce Cru Bourg. 2012 (Margaux) (1/2 2012)*

*50*

*28*

*Château Croizet Bages Gr. Cru Classé 2012 (Pauillac)*

*59*

*Château Chasse Spleen Cru Bourgeois Exceptionnel 2012 (Moulis)*

*53*

*Château Gloria Cru Bourgeois Exceptionnel. 2012 (St. Julien)*

*59*

*Château Lynch Moussas Gr. Cru Classé 2009 (Pauillac)*

*58*

*Château Lynch Moussas Gr. Cru Classé 2012 (Pauillac)*

*58*

*Château Lagrange 3ième Cru Classé 2012(St. Julien)*

*64*

*Château Talbot Gr. Cru Classé 2009 (St. Julien)*

*87*

## ***Pomerol***

	<b><i>1/1</i></b>	<b><i>1/2</i></b>
<i>Château la Commanderie 2012 (1/2 2012)(Lalande de Pomerol)</i>	<i>42</i>	<i>22</i>
<i>Clos René 2012</i>	<i>50</i>	
<i>Château Lafleur-Gazin 2012</i>	<i>54</i>	
<i>Château La Croix de Gay 2009</i>	<i>56</i>	
<i>Château La Croix de Gay 2012</i>	<i>56</i>	
<i>Château Plince 2009</i>	<i>56</i>	

## ***Rode Bourgogne Rouge***

	<b><i>1/1</i></b>	<b><i>1/2</i></b>
<i>Morgon 2011 (Beaujolais)</i>	<i>37</i>	
<i>Brouilly 2013 (Beaujolais)</i>	<i>37</i>	
<i>Santenay Clos Faubard Tier Cru 2008</i>	<i>47</i>	
<i>Chassagne Montrachet 2010</i>	<i>49</i>	
<i>Gevrey Chambertin 2014</i>	<i>54</i>	
<i>Savigny Les Beaune La Bataillère aux Vergelesses Dom. Morot 2007</i>	<i>52</i>	

## ***Rode Côtes Du Rhône Rouge***

	<b><i>1/1</i></b>	<b><i>1/2</i></b>
<i>Tavel Rosé 2011</i>	<i>36</i>	
<i>Rasteau 2010</i>	<i>34</i>	
<i>Vacqueyras 2010</i>	<i>37</i>	
<i>Vacqueyras 2013</i>	<i>37</i>	
<i>Gigondas 2013</i>	<i>41</i>	
<i>Châteauneuf-du-Pape 2009 (1/2 2011)</i>	<i>50</i>	<i>26</i>

## ***Loire***

### ***Rosé***

	<b><i>1/1</i></b>	<b><i>1/2</i></b>
<i>Cabernet d'Anjou 2010 (Demi Sec)</i>	<i>31</i>	
<i>Sancerre Rosé 2011</i>	<i>39</i>	

# Onze wijnwereld in een handomdraai

## Witte wijnen

### Oostenrijk

*Allram Grüner Veltliner Hasel 2013* 37  
Boeiende wijn met enerzijds rijp fruit in de neus en anderzijds frisse zuren in de smaak.  
Lekker als aperitief, bij salades, koude zeevruchten, niet romige visgerechten.

### Spanje

*Tobia Blanco Daimon Fermentado Barrica 2010* 36  
Blend van 80% Viura en 20% Malvasia, vergist in nieuwe Franse en Amerikaanse eiken vaten. Gelimiteerde productie van slechts 22 barricas. Een fijn boeket van witte bloemen, nectarine, peer en toasty eik. Sappig en rijpin de mond, met vooral peer en witte perzik, vanille en citrus. Smakelijke wijn voor bij gebakken vis, pasta's en zeevruchten.

### Zuid Afrika

*Kaapzicht Stellenbosch Combination Sauvignon Bl. - Chénin Blanc 2013* 34  
Droge, open wijn met groen appel en rijpe citrus in de neus. Rijkgevulde smaak met frisse zuren in de afdrank. Zeer lekker bij asperges en palinggerechten

### Argentinië

*Candela Chardonnay-Viognier 2015* 33  
Elegante, smaakvolle wijn met een lange afdrank. De provincie Mendoza, waar deze wijn gemaakt wordt heeft 330 dagen zon per jaar, wat deze wijn een zekere volheid geeft

### Chili

*Casa Silva Sauvignon blanc 2012 – Colchagua Valley* 35  
Prachtige wijn, bleekgeel van kleur, frisse geuren als citrus, grapefruit, perzik.  
Uitgebalanceerde frisheid van rijpe vruchten met hint van abrikoos.  
Ideaal bij witte vissoorten en schelpdieren waarbij veel kruiden zijn gebruikt

### Italië

*Pinot Bianco Vom Stein 2013* 37  
Droge witte wijn met een fruitige neus van rijpe appel met een fijne frisse aanzet in de mond en een evenwichtige volle afdrank. Deze wijn rijpt ongeveer vier maand op eiken vaten. Past uitstekend bij asperges, gebakken vis, lams- en varkensvlees

### Portugal

*Porca de Murça – Douro 2013* 32  
Droge, frisse wijn, aroma's van bloemen, toetsen van limoen en wit fruit.  
Verfrissende aciditeit. Lekker bij schelp- en schaaldieren

# *Onze wijnwereld in een handomdraai*

## *Rode wijnen*

### *Argentinië*

*Candela Malbec-Syrah 2015 - Mendoza* 33

*Afkomstig uit de provincie Mendoza, war de ondergrond zeer goed geschikt is voor deze twee druivesoorten. Fruitige wijn, boeket van rijpe kersen en vanille. Gerijpt op Franse en Amerikaanse eik. Geschikt bij rood vlees en grillades.*

### *Uruguay*

*Tannat – Pisano 2009* 39

*Dieprode, rijke, rustieke wijn met zachte tannines en een rokerig en kruidig karakter. Diepe toetsen van braambessen. De Tannatdruif is de belangrijkste druif in Uruguay en is oorspronkelijk afkomstig uit zuid-west Frankrijk, o.a. uit de Madiran.*

### *Chili*

*Terra Noble Cabernet Sauvignon Reserva 2012* 39

*Deze gekende Bordeaux-druif werd manueel geplukt en geselecteerd. De wijn lagerde 14 maanden op eik. Complex, geparfumeerd boeket van rood fruit, mooie neus, evenwichtig in de mond. Ideaal bij rood, gegrild vlees.*

### *Zuid-Afrika*

*Kaapzicht Pinotage 2012* 41

*Een schoolvoorbeeld van een typische Zuid-Afrikaanse pinotage. Donkerrood van kleur met frisse zuren en een rijpe neus van zwarte bessen, chocolade en mokka. Houtopvoeding 24 maanden. Een krachtige wijn met een volle afdronk. Lekker bij stoofschotels met veel smaak en gegrild vlees.*

# Onze wijnwereld in een handomdraai

## Rode wijnen

### Spanje

#### *Pago del Vicario Penta 2011 - Castilla* 36

Deze wijn is gemaakt met niet minder dan 5 druivesoorten :  
55% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 8% Merlot  
en 2% Petit Verdot. 5 maanden rijping op Franse eiken vaten.  
Utstekend bij gegrild rood vlees.

#### *Marco Real Colección Privada 2012 - Crianza* 38

Een assemblage van Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Merlot en de zeldzame  
Gracianodruif staat borg voor een wijn met een weelderig smaakpalet. Granaatrood  
van kleur, met een zweem van violet. Aroma's van volrijp rood fruit. Van smaak  
overweldigend volmondig, fluweelzacht met een lange verassend rijke afdronk.  
12 maanden gerijpt op Franse eiken vaten.

#### *Viña Herminia – Preferido Rioja Reserva 2010* 40

Een blend van 85% Tempranillo met Garnacha en Graciano. Tweede gisting op  
Amerikaanse eik, nadien vatrijping van 18 maanden, gevolgd door 18 maanden op  
fles in de koele kelders van de bodega.

### Italië

#### *Passitivo Primitivo – Puglia 2013* 34

Deze Passitivo wordt gemaakt volgens een bijzonder en niet veel voorkomend proces wat  
"il giro del piccolo" wordt genoemd. Twee weken voor de oogst wordt het steeltje waarmee  
de druiventros aan de wijnstok vast zit gedraaid. Hierdoor stopt de tros met groeien en  
vindt er een indroogproces plaats waardoor de druiventros 25 tot 30% van zijn gewicht  
in water verliest. Dit zorgt voor een natuurlijke concentratie van aroma's.  
Donkere kleur in het glas. In de mond aangenaam rijp, zwoel en vol van smaak met een  
typische kruidigheid. Lekker bij stoofpotjes en grillades.

#### *Chianti Classico Gallo Nero – Le Fonti 2011* 37

Deze Chianti wordt gemaakt van de beste Sangiovesedruiven. De wijn is fruitig en fris  
Kruidig boeket, dat lichtjes wordt verzacht door de blend met Merlot en Cabernet Sauvignon.  
12 maanden rijping op eik. Excellent bij grillades.