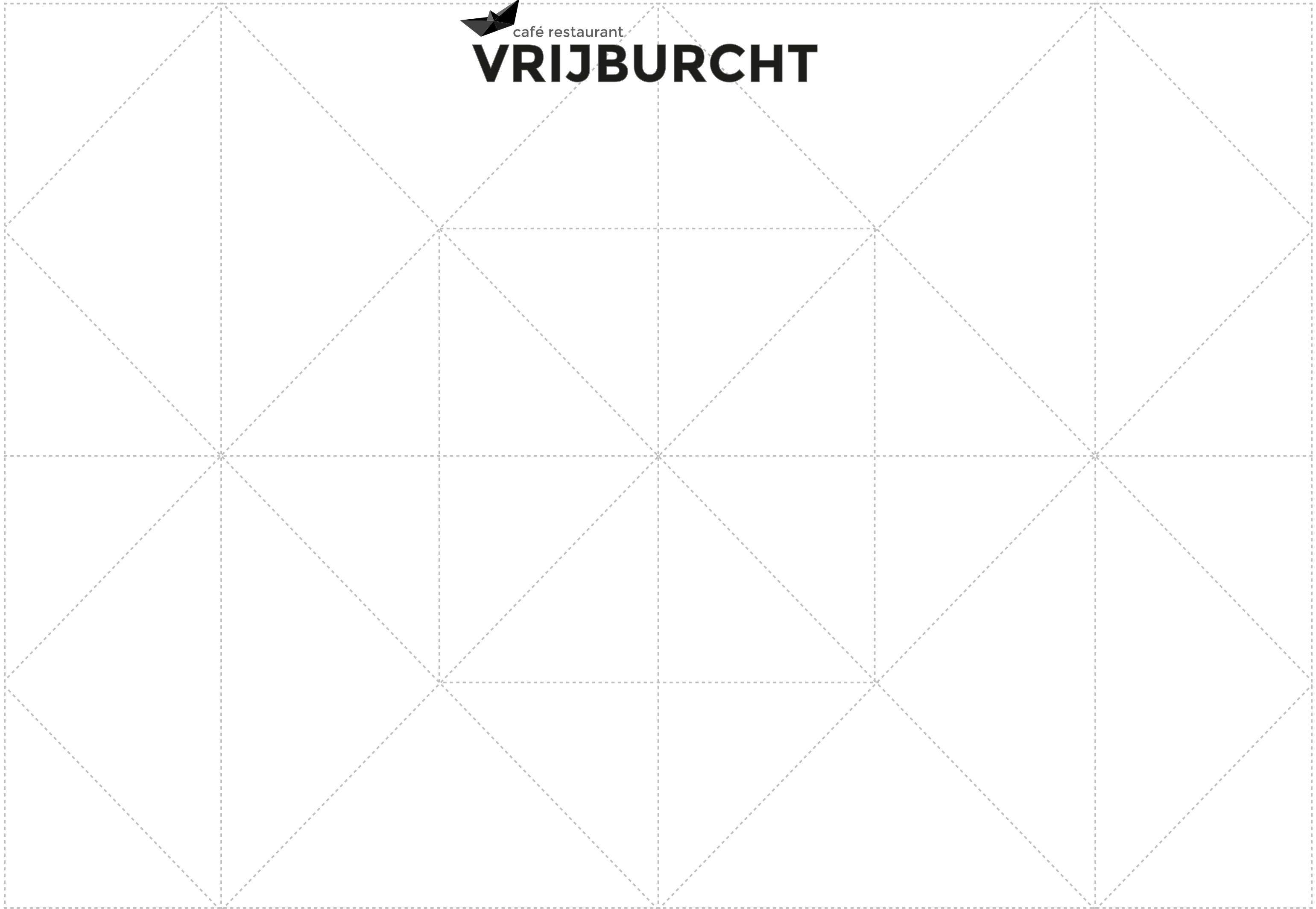
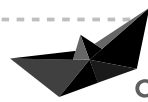


café restaurant

# VRIJBURCHT





café restaurant

# VRIJBURCHT

## HUISWIJNEN

### MOUSSEREND

Cava Arte Latino, Catalonië, Spanje

glas: € 5,50 fles: € 27,50

*Heerlijke balans tussen fruit, zuren en een fijne mousse. Ideaal aperitief!*

### WITTE WIJN

Cal Y Canto Verdejo, Tierra de Castilla, Spanje, 2016

glas: € 3,75 fles: € 18,50

*Frisheid troef met verleidelijk fruittonen. Loepzuivere Verdejo en heerlijk droog.*

### RODE WIJN

Cal Y Canto, Tierra de Castilla, Spanje, 2015

glas: € 3,75 fles: € 18,50

*De sappigheid van Merlot, vurige tonen van Tempranillo en pittig fruit van Syrah. Zeer doordrinkbaar en toch een fijne structuur.*

## WIJN VAN DE MAAND

Holass Tokaj, Erdőbénye, Hongarije, 2014

glas € 5,50 | fles € 27,50

*Sappig, rijp geel fruit, getoost brioche brood en minerale ondertoon. Heerlijk complexe toets van specerijen gecombineerd met kweepeer en anijs. Lekker bij hoofdgerechten van vis of lichte vleesgerechten.*

## WITTE WIJNEN

Domaine Garras, Gascogne, Frankrijk, 2015

€ 19,50

*Colombard, Gros Manseng en Ugni Blanc als traditionele blend van druiven in het Gascogne gebied in Zuid-Frankrijk. Florale neus ondersteund door wit fruit. Verkwikkende wijn met raglijke zuren.*

Lantana Sémillon/Chardonnay, Big Rivers, Australië, 2015

€ 22,50

*Rijkdom in smaken! Rondeur van Chardonnay in een "pas de deux" met de Sémillon druif die de wijn direct een zeer breed palet geeft. Zeer gastronomisch, dus breed inzetbaar.*

Clayton Road Chardonnay, Murray River, Australië 2015

€ 25,00

*Chardonnay solo deze keer, zeer kenmerkend maar toch verassend op de aldronk met zijn zuivere frisse zuren. Het smaakt altijd naar meer.*

Arindo Verdejo, Rueda, Spanje, 2015

€ 27,50

*Dit is de meest sappige wijn van de kaart. Een smaakexplosie van tropische fruittonen met een prachtige herkenbaarheid van het terroir.*

Gruner Veltliner Gätling, Nigl, Kremstal, Oostenrijk, 2015 € 29,50

*Zeer mineraal. Martin Nigl zoekt altijd het spanningsveld op tussen fruit, mineralen en zuren. Geweldige balans en lengte maar vooral vreselijk lekker.*

Terrace Road Sauvignon Blanc, Marlborough, Nieuw Zeeland, 2015

€ 25,00

*Waanzinnig expressief is denk ik de beste omschrijving ondersteund met een zacht middenrif van verleidelijke fruittonen. Duidelijk Sauvignon Blanc dus fris en zuiver.*

## ROSÉ WIJN

Holass Rosé, Sümege, Hongarije, 2015

€ 25,00

*Verrassende combinatie van fruitig en fris, het hele jaar lekker. Super rosé!*

## RODE WIJNEN

Mezzek Mavrud, Thracian Valley, Bulgarije, 2014

€ 25,00

*Geboren in het grensland wat vroeger het communisme van het kapitalisme scheidde. De inheemse Mavrud-druif staat synoniem voor sappige verleidelijke wijnen, veel drinkplezier in deze wijn.*

Domaine des Cantarelles, Costières de Nîmes, Frankrijk, 2013

€ 27,50

*De combinatie van Syrah en Grenache, beide in een glansrol met het beste van beide druiven in het glas. Veel gulle fruitige tonen van Grenache en "spicy" toetsen van Syrah. Héerlijk.*

Juan Gil 4 Meses Monastrell, Jumilla, Spanje, 2015

€ 27,50

*Onweerstaanbare begeleider van de stevigere gerechten, maar ook met een stukje kaas bij de winterse temperaturen een absolute aanrader. Monastrell als druif is dezelfde als de Mourvèdre maar geeft uit deze contreien een ander palet. Spannend en compleet, veel fruit maar ook structuur.*

Trentham Estate Pinot Noir, Big Rivers, Australië, 2015 € 29,50

*Elegantie troef! Heerlijke Pinot Noir, veel kersen in de expressie en soepel drinkbaar.*

Chateau Mercier, Côtes de Bourg, Bordeaux, Frankrijk, 2014

€ 29,50

*De klassieker op de kaart, Bordeaux met de beide Cabernet druiven aangevuld met Merlot & Malbec.*

Dominio de Berzal Rioja Crianza, Spanje, 2013

€ 32,50

*Structuur is onvermijdelijk te proeven. Kracht in combinatie met souplesse. Heel rijk en toch gedistingeerd.*

## DESSERT WIJN

Tschida cuvée "Auslese", Burgenland, Oostenrijk, 2015

glas: € 5,00 fles: € 40,00

*Ideale zoet-zuur balans, rijke zoete tonen met exact de juiste frisheid om plezierig door te kunnen drinken.*