

## **Mousserende wijn**

### **Marqués de chive Spanje**

Druif: chardonnay, macabeo

Marqués de chivé is een cava van hoge kwaliteit, geproduceerd door het bekende wijnhuis Vincente Gandia. Gemaakt van chardonnay die voor volheid en body zorgt, samen met de Macabeo dat het aromatische karakter van fruit geeft. Gemaakt volgens de methode traditionele. Eenmaal uitgeschonken heeft die een lekker felgeel kleurtje en met een mooie aanhoudende mousse. Fijne aroma's van citrus, verse boter, brioche en acacia. Een duidelijke aanwezig zuurgraad die er voor zorgt dat deze wijn uitstekend geschikt is als aperitief.

*Wijn & spijs: Garnalen, vis, oesters, zalm, tonijn, sushi en ceviche*

Prijs per fles: 39,00 Prijs per glas 8,50

### **Simonsig Kaapse vonkel, brut methode cap classique, Stellenbosch Zuid-Afrika**

Druif: Pinot noir, chardonnay, pinot meunier

Rijke geur met citrusaroma's, biscuit en geroosterd brood, Romige mousse, volle en tegelijk complexe smaak met aangename zuren

*Weetje: Simonsig was de eerste die een mousserende wijn op de markt bracht, hij is talloze malen bekroond.*

*Wijn & spijs : oesters, vis, aperitief*

Prijs per fles: 49,50

## **Dessert wijn**

### **Klaver wine Cellers, Olifants river Zuid Afrika**

Druif: muscat d'Alexandrië

Hanepoot ofwel Muscat d'Alexandrië is een oude variëteit uit Zuid-Afrika, heerlijk bloemig in de neus met tonen van citrus en Honing. Mooie balans tussen zuren en zoet.

*Wijn & Spijs : desserts, kaas of aperitief*

Prijs per glas: 7,50

### **Okkerneutje, Lewedorp Zeeland**

"Druif": okkerneuten ( zeeuws voor walnoten)

De enige echte Zeeuwse port! De walnoten worden geplukt op het moment dat er houtvorming is in de groene bolster. Deze worden door midden gesneden en gebutst. Daarna gaan ze op rvs tanks met suiker wijn en alcohol voor 4 maanden. Het resultaat een heerlijke port achtige wijn van Zeeuwse bodem.

*Wijn & Spijs: kaas of als aperitief*

Prijs per glas: 7,50