



Duitsland



Per	Per
Glas	Fles
6.6	31.5



Weisburgunder, Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel

Lekker bij: frisse salade, zoetwater vis of asperges

De druiven groeien in de wijngaarden rondom het wijngoed aan 40 tot 70 jaar oude wijnranken. Een korte rijping op de lies geeft de wijn ronde, zachte tonen en complexiteit. Smaakvol en elegant, met tonen van kweeper en appel.



Riesling, Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel

6.6 31.5

Lekker bij: mosselen, lichte bereiding van vis of garnalen, Aziatische keuren

De wijn wordt gemaakt van druiven uit de oudste wijngaarden van het huis, en staat voor de filosofie van Nik: het maken van authentieke wijnen. Met tonen van perzik, citrus, appel en gedroogde kruiden en een verfijnde, frisse afdronk.



Emil Bauer Riesling 'No sex Just Riesling', Rheinland-Pfalz

38.5

Lekker bij: zeevruchten en vis. Maar ook als aperitief.

"Just Riesling for me, thanks! Staat er op het etiket. Groot gelijk hebben ze, de brave zoontjes van Emil Bauer. Wie heeft er ook seks, drugs of rock & roll nodig met deze kraakfrisse Riesling? Appelig, citrusrijk en een lekkere implantaatvrije vulling. Onschuldig zuiver, met een lieflijk zoete happy ending."



Grauer Burgunder Trocken, Bio, Hofmann, Rheinhessen

6.6 31.5

Lekker bij: runder carpaccio, gebakken of gegrilde vis, kip piri piri of milde schimmelkazen

In de neus heeft deze biologische wijn tonen van wit fruit en peer aangevuld met bloemige aroma's. De smaak is mooi fris en levendig met fruit van meloen aangevuld met een kruidige toets. De afdronk is soepel en fris.



Duitsland



Per Per
Glas Fles



Müller-Thurgau, Fritz Müller, Rheinhessen ALCOHOL VRIJ

5.8 27.5

Lekker als aperitief en bij schaal en schelpdieren en wit vlees
Toegankelijke, sprankelende alcoholvrije wijn van de Müller-Thurgau. In de neus frisse, fruitige aroma's van groene appel en grapefruit. Zacht en harmonieus van smaak met elegante tonen van exotisch fruit en witte bloesem.



Emil Bauer Merlot "Makes you forget", Rheinland-Pfalz

9.6 47

Lekker bij: Rund, lam, wild en kazen.

Na de handmatige oogst worden de druiven gedeeltelijk ontsiept. Fermentatie vindt plaats in houten vaten, om het sap vervolgens voorzichtig over te persen voor de malolactische gisting. Hierna rijpt de wijn voor 14 maanden in Franse en Duitse eikenhouten vaten.



Oostenrijk



Grüner Veltliner Smaragd, Domäne Wachau, Wachau

9 42.5

Lekker bij: romige visgerechten, licht gekruide gerechten, Aziatische keuren en roergebakken groente

Smaragd is de topcategorie van Wachau-wijnen. Deze complexe wijn is bleekgeel in het glas. De smaak is vol met tonen van rijp exotisch fruit gecombineerd met witte peper. Een opmerkelijke elegante wijn met frisse zuren.



Blaufränkisch, Höppler, Neusiedlersee

7 32.5

Lekker bij: gegrild vlees, geroosterde eend en gestoofde groenten

Blaufränkisch is de op één na meest aangeplante rode druif van Oostenrijk. Deze Blaufränkisch heeft aroma's van rode bessen, tabak en rijpe kersen. Donker fruitig, sappig in de mond met een fluweelzachte textuur.