

Witte wijnen

Droog

Round House Sauvignon Blanc - 2017 4,00 / 22,00

Leeuwenkuil Kelder, Stellenbosch, Zuid-Afrika

In de geur is de sauvignon blanc duidelijk te herkennen door het stuvende tropisch fruit, kruisbessen en grassige tonen. De aanzet is fris en zuiver, in de smaak opnieuw tropisch fruit en een toets zilt.

Serveertip: aperitief en salades.

Round House Chardonnay - 2017 4,00 / 22,00

Leeuwenkuil Kelder, Paarl/Stellenbosch, Zuid-Afrika

Licht goudgeel van kleur. In de geur is de chardonnay duidelijk te herkennen door het tropisch fruit en het kleine botertje. De aanzet is zacht en vol waar ook het tropisch fruit te proeven is.

Serveertip: gegrilde vis of schaal- en schelpdieren.

Pinot Grigio 'Gregoris' - 2017 5,00 / 27,00

Giovanni Fattori, Veneto, Italië

Verfijnde geur, waarin iets van hooi en tonen van geroosterde amandelen, walnoten.

Soepele, heerlijk elegante smaak, aangenaam vol met een milde afdrank.

Serveertip: aperitief, salades en visgerechten.

Löss Grüner Veltliner - 2017 32,00

Schloss Gobelsburg, Langenlois

Iets groengeel van kleur. Zacht kruidig en fruitig in de neus. Frisse inzet, wit fruit, mango en citrus, zeer zuiver en elegant, milde zuren en een frisse finale.

Serveertip: aperitief, zomerse salades, schaal- en schelpdieren, wit vlees en gevogelte.

Rueda Verdejo 'Tresolmos Lías' - 2017 32,00

Bodegas Garciarevalo, Castilla y León, Spanje

Lichtgeel in kleur. Zeer stuvende neus met, venkel, meloen en een frisse kruidigheid.

Extractrijke verfijnde smaak, een goede vulling, met tonen wit fruit, citrus, anijs en kruiden. Zeer zacht en verfijnd in de afdrank.

Serveertip: aperitief, salades, visgerechten en asperges.

Domaine Haut de Mourier Viognier - 2016 29,00

Les Vignerons de Calvisson, Calvisson, Languedoc Frankrijk

In de neus wilde perzik en abrikoos, een hint van peer en een toets van witte bloemen.

Harmonische iets vette structuur, met veel steenfruit en wat honing in de smaak.

Prettige, ronde afdrank. In alle opzichten op en top viognier.

Serveertip: wit vlees, vis met rijke sauzen en niet te zoete desserts.

Zoet

Blue Moscatel - 2016 4,00 / 22,00

Cosecheros & Criadores, Castilla-La Mancha, Spanje

Halfzoete wijn met een druivig muskaat aroma, frisse zuren en een elegante, levendige smaak. Opwekkend fris zoet en niet te zwaar.

Serveertip: niet te zoete fruitdesserts.

Wijnkaart



RESTAURANT
Magnolia

Mousserende wijnen

Prosecco Lunetta 6,50 / 37,50

Zachte inzet, goede mousse, zacht droog. Frisse smaak in de geur appel en limoen.

Serveertip: aperitief.

Cava 5,50 / 32,50

Bloemen en rijp fruit in het aroma. Zacht droge mousse in de mond met iets appel,

peer, citrusfruit in de smaak, goede vulling, elegant en zuiver en modern gemaakt.

Serveertip: aperitief en bij lichte salades.

Cava d'Arciac Rosé Selecció Brut 5,50 / 32,50

Lichtroze van kleur. Fruitige, frisdroge geur en smaak met een goede mousse.

Klein rood fruit zoals aarbei en een lichte toon van rijpe pruimen. Zuiver en modern gemaakt.

Serveertip: aperitief, lichte salades, vis op de huid gebakken of licht gevogelte.

Dessertwijnen

Muscat de Frontignac de Stony 4,50

Verfijnde, zoete, witte dessertwijn met een elegante, frisse structuur. De geur van honing, muskaat en zoethout. Zachte smaak met rijpe fruittonen als abrikoos en citrus.

Serveertip: aperitief, blauwschimmel kazen en desserts van fruit, taart en ijs.

Rietvallei Rooi Muscadet 4,50

Een verrassende rode dessertwijn. Gekonfijt fruit en rozijnen zijn terug te vinden in geur en smaak.

Serveertip: desserts met chocolade ijs, noten en bosvruchten.

Pedro Ximénez Sherry 4,50

Zeer zoete sherry met een smaak van krenten en chocolade. De wijn heeft een volle, weelderige smaak waarin aroma's van koffie, krenten, chocolade en noten te vinden zijn.

Serveertip: heerlijk bij desserts met chocolade.

Rosé wijnen

Bardolino Chiaretto Classico - 2017 4,00 / 22,00

Fratelli Zeni, Veneto, Italië

Heldere, roze kleur. Elegante neus, waarin rood fruit en viooltjes.

Zachte zoete inzet, sappig rood fruit, heerlijk rond, dorstlessend, levendig met een milde afdrank.

Serveertip: lichte pastaschotels, salades en lichte visgerechten

Rode wijnen

Los Condes Tempranillo 'Oak Aged' - 2016 4,00 / 22,00

Bodegas 1898 SL., Cataluna, Spanje

Robijnrode kleur. Klein rood fruit zoals kersen en bessen in de geur; lichte houtlagering. Sappige, romige structuur met tonen van kersen en zachte tannine. Prima in balans.

Serveertip: aperitief, bij salades, licht vlees en gevogeltes.

Stone Barn Merlot - 2014 5,00 / 27,00

Delicato Family Vineyards, Californië, Amerika

In de geur zacht rood fruit en eiken. Soepele smaak, zachte wijn met rood fruit van kersen en bramen. Iets gekruid van smaak (kruidnagels) met een lichte structuur van tannine en zacht rijp fruit.

Serveertip: pasta's en lichte roodvleesgerechten.

Ventoux 'Richebois' - 2015 4,50 / 24,00

shiraz (93%) & cabernet franc (7%)

Compagnie Rhodanienne, Rhone, Frankrijk

Helderrood gekleurd. Aantrekkelijke aroma's van rood fruit en florale tonen. Lichte, frisse en plezierige rode wijn. Perfecte balans tussen fruitigheid en kruidigheid.

Serveertip: aperitief, allerlei gerechten van koud vlees, gevogelte, salades en pasta gerechten.

Zweigelt 'Fundament' Niederösterreich - 2016 29,00

Weinwurm's Weinwurm's, Dobermannsdorf, Oostenrijk

Purper van kleur. Bedwelmende, rijpe geur van jong rood fruit zoals volle kersen.

Sappig met fijne zuren en milde, romige tannines in de finale. Een heerlijke zomerwijn.

Serveertip: gevogelte.

Passo del Sud 'Appassimento' - 2015 32,00

Progetto Vino, Apulië, Italië

primitivo (55%), negroamaro (35%), malvasia nera (10%)

Vol rood van kleur. In de geur een zwoele toon, gestoofde pruimen en rijp fruit. Een ronde inzet, niet te zwaar, veel fruit met een klein zoetje.

Rond, zwoel en aangenaam na.

Serveertip: geroosterd rood vlees, gevogelte en rijpe kazen.

Carmenere 'Crucero' - 2015 27,00

Viña Siegel, Colchagua Valley, Chili

Intens, veel donker fruit in de neus. Rijpe bramen, iets zwarte peper, paprika en een kruidige toon, kenmerkend voor carmenère. Ronde, rijpe tannines met een plezierige bite en voldoende sap.

Serveertip: vlees, kruidig gevogelte of wildgerechten.