

## Huiswijnen

### **Sauvignon Blanc, Bellefontaine, Vin de Pays d'Oc, Frankrijk**

Deze wijn uit de Languedoc heeft aroma's van citrusfruit en asperges. De Sauvignon Blanc druif gedijt goed in het Middellandse zee klimaat en geeft een wijn met frisse zuren, die toch sappig is. Lekker bij medium en licht pittige gerechten.

### **Rosé Syrah, Bellefontaine, Vin de Pays d'Oc, Frankrijk**

De rosé van de Syrah (shiraz) druif is fris en toch krachtig. Smaken en geuren van jam, rood fruit en aardbeien voeren de boventoon. Kan gedronken worden bij zowel milde als wat pittigere gerechten.

### **Merlot, Bellefontaine, Vin de Pays d'Oc, Frankrijk**

De merlot druif komt over de hele wereld voor en geeft soepele wijnen. Door de warme zomers in de Languedoc is deze soepele wijn ook lekker vol. Prima bij milde gerechten.

glas 3,95 karaf 13,55 fles 18,50

## Mousserend

### **Cidre Brut, Cenier, Frankrijk**

Meen zuivere en droog frisse biologische appel cider uit Normandië. (4.5% alc.)

13.95

### **Prosecco, Castello di Roncade, VSAQ, Italië**

Mooie frisse lichtgroene kleur, fijne structuur, fruitig en sprankelend.

23.50

### **Champagne, Drappier, Brut, Frankrijk (375 ml)**

Een zuivere elegante champagne met een fijne mousse, aroma's van een veldboeket, en wit fruit zoals peer en witte perzikken .

32.50

## Witte Wijnen

### **Gutsriesling, Peter Regnery, Moezel, Duitsland**

Riesling is een klassieke druivensoort, aromatisch met hoge zuren en finesse. Een restzoetje in de afdronk houden de zuren uitstekend in evenwicht. Heel goed bij zoet-zure gerechten met oestersaus en licht pittige kip en visgerechten.

18.95

### **Cheverny, D. de Salvard, Fougères-sur-Bievre, Frankrijk**

Aanbevolen door Hubrecht Duijker. Assemblage van 85% Sauvignon Blanc en 15% Chardonnay. Een expressief aroma van gras en bloemen. Verfrissende zuurgraad maar ook fruitig en sappig. Kan goed bij wat vettere en medium pittige gerechten.

19.95

### **Stump Jump, d'Arenberg, Mc Laren Vale, Australië**

Een frisdroge elegante wijn met aangename zuren. De assemblage van Riesling en Sauvignon geven de zuren, terwijl de Marsanne de scherpe randjes er afhaalt. Lekker bij vis en gerechten met knoflook.

21.95

### **Vigne Nuove, Trebbiano d'Abruzzo, Italië**

Een loepzuivere witte Italiaan met citrusfruit en bloemen in de geur. De wijn is rijk in de mond met sporen van honing en een lichte kruidigheid. Mooi bij gerechten met tamarinde.

23.95

### **Chardonnay, Simonsig Estate, Zuid-Afrika**

Een strogele Chardonnay met rijpe appel aroma's, sinaasappel (?) en butterscotch. In de smaak geroosterde noten, vanille en frisse zuren. Goed bij pittige (Isaan) gerechten en hete Thaise salades en bij vis en garnalen.

26.95

### **Viognier, Domaine de Marotte, Frankrijk**

Biologische 100% viognier. Nederlandse wijnmaker aan de voet van de Mont Ventoux. Zuiver, helder met in de neus appel, peer en druif. In de mond peer, vanille en perzik. Kruidige afdronk. Goed bij de pittige gerechten.

29.95



**Thaifood.nl**  
restaurants & catering

## Rosé Wijnen

### **Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo, Taverna Nova, Italië**

17.95

Deze Italiaanse rosé is zwoel en smaakt naar donker rood fruit. Cerasuolo betekent kersenrood; de Montepulciano geeft snel kleur aan het druivensap. Lekker bij groenteschotels, lichte kip en visschotels.

### **Pinotage Rosé, Delheim, Stellenbosch, Zuid-Afrika**

18.95

Ondanks dat dit jonge wijnbedrijf (sinds 1950) opereert hebben zij als eerste een Pinotage rosé gemaakt. De Pinotage heeft veel tannine, maar door de assemblage met 10% Muscat de Frontignan heeft deze rosé plezierige fruittonen. Kan goed bij vlees.

## Rode Wijnen

### **Vinho Regional Beiras, D'Aguiar, Portugal**

18.95

Donker gekleurd, met aroma's van zwart fruit en lichte tonen van chocolade. De smaak kan het best getypeerd worden als warme zwoele wijn. Gemaakt van de Tinta Roriz (Tempranillo) en Touriga Nacional druif. Lekker bij milde biefstuk, pad thai en gebakken rijst.

### **Bordeaux Supérieur, Château Pessan-St. Hilaire, Frankrijk**

21.95

Dominique Havarlan is een rijzende ster onder de wijn-makers in de Bordeaux. Deze wijn is soepeler dan de meeste Bordeauxs omdat Dominique meer Merlot (80%) gebruikt in de assemblage met Cabernet Sauvignon (20%). Heerlijk bij eend, kip en lichte biefgerechten.

### **Valpolicella, Sant' Antonio, Italië**

23.95

In de wijnstreek rond Verona is Zenato een wijnhuis waar kwaliteit boven kwantiteit gaat. De assemblage van Corvina Verones, Rondinella en Molinara druiven geeft veel rijp fruit, pruimen, chocolade en tabak in de smaak. Bij medium pittige tot pittige vleesgerechten.

### **Penedes, Miquel Jane, Semicrianza, Spanje**

26.95

Onder Barcelona ligt het vrij onbekende Penedes. Druiven werden er vroeger voor de Fransen geproduceerd. Maar nu maken een aantal wijnmakers mooie moderne wijnen. Bramen en pruimen in de neus, licht gerookt. Zachte tannine en subtiel rond. Kan bij lichte gerechten zoals kip met cashewnoten, bief in oestersaus.

### **Footbolt Shiraz, d'Arenberg Australië**

28.95

Deze shiraz is stoer, krachtig en geconcentreerd. Diepe rode kleur, smaken van zwart fruit, kruidig, maar ook leer en aardse associaties. Kan goed bij kruidige en pittige gerechten.

### **Emiliana Coyam, Colchagua Valley, Chili**

33.95

In the Colchagua Vallei is Emiliana op grote schaal overgegaan op de biologische wijnteelt. En heeft met deze ongewone blend van Carmenère, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon en Mourvèdere een massieve complexe wijn met 14.5% alcohol geproduceerd die in Santiago en Parijs alle grote Chileense wijnen heeft verslagen. Goed bij pittige gerechten, gerechten met basilicum en rode pepers.

## En ook erg lekker.....als aperitief of bij het nagerecht

### **Port, Taylor Late Bottled Vintage 2003**

per glas 3.95

Deze port heeft zes jaar houtrijping gehad ipv de gebruikelijke 2 jaar. Hij heeft een krachtige geur van pittig fruit, kruiden, gebrande noten, pruimen en cacao. De smaak is vol en zoetig, maar strak. In de afdronk kruiden, zoethout en geroosterde tonen.

### **Cognac Brillet, VSOP, Petit Champagne, Reserva Extra**

per glas 5.25

Een van de weinige overgebleven huizen (sinds 1850) die Cognac maakt van één druivensoort van één wijngaard. Honing en lavendel in de neus. De smaak kenmerkt zich door kruiden, vanille, en hazelnoot.



**Thaifood.nl**  
restaurants & catering