

Witte wijnen

2015, Amaya Verdejo Sauvignn blanc, Spanje (€21,50)

Frisse en fruitige doordrinker, gemaakt van 2 druifsoorten die het internationaal goed doen. De Sauvignon blanc heeft iets weg van grannies, kruisbessen en grapefruit. Ook geeft deze wijn altijd een hint van witte peper. Dit soort frisse wijnen doen het erg goed bij borrels en zijn heerlijk te combineren bij salades en vis!

2015, Ciro Bianco, Tenuta Iuzzolini, Calabria, Italië (€24,50)

Droge eigenheimer uit Italië. De druif in deze wijn komt oorspronkelijk uit de oude Griekse tijd, en komt tegenwoordig uit zuid Italië. De producent maakt gebruik van kastanje houten vaten en leveren altijd een zekere romigheid. Heerlijk vol en gastronomisch!

2015, Picpoul de Pinet, Languedoc, La Croit Gratiot (€29,50)

Picpoul de Pinet is een unieke druif, die alleen in Languedoc voorkomt. De grond waar deze druifsoort groeit lag vroeger in de zee, hierdoor heeft de wijn een ziltige en expressieve geur en smaak. Deze wijn is droog, kent heerlijke zuren en heeft iets stenigs.

Dessertwijn Passito, Baccardo, Fono Antico (0,5lt) (€24,50)

Een licht gekleurde wijn vol amandelsmaak en fijn gedroogd fruit. Mooie Siciliaanse traditie in optima forma gemaakt in het westelijke Trapani. Door de indroging ontstaat een grote hoeveelheid suikers, en die heb je nodig voor dessertwijn. Amberkleurig, zoet met behoud van frisheid en dus verfijnd.

Prosecco del Veneto, Casa di Malia bio (€29,50)

Organisch geproduceerd met druiven uit eigen wijngaarden van de Producent Botter. Botter heeft zijn roots in dit gebied en kan daarom uit eigen druiven putten. Deze prosecco is lekker mild, zacht mousserend, simpel en gewoon heerlijk!

Rode wijnen

2014, Albernaos Alentejo, Encosta Guadiana, Portugal (€21,50)

In deze wijn zit een blend van meerdere Portugese druifsoorten, afkomstig uit de zuidelijke wijngaarden van Portugal. Deze wijn heeft een korte houtrijping gehad. De Albernaos heeft een uitstekende balans tussen zwoelheid en frisheid. Daarnaast is deze wijn ook een beetje kruidig en spicy. Een echte allrounder

2015, Syrah/Marselan, Vin de Pays d'Oc, Domaine les Charmettes, Frankrijk (€24,50)

De Marselan is een kruising tussen de Cabernet sauvignon en de Grenache. De Syrah kwam over uit de Rhône en groeit al heel lang goed hier. Doordat de wijn tijdens het proces tot het vriespunt gekoeld is heeft de wijn een enorme verse fruitigheid, en zijn ze heel helder en herkenbaar. De wijn heeft een hoog fruitgehalte, maar door de lichte houtopvoeding kan de wijn vrijwel alle vleesgerechten aan.

2014, Sangiovese Boira, Marken, Italië (€29,50)

Biologisch verbouwde Sangiovese, vooral beroemd als basis voor alle Chianti wijnen en heeft altijd de aanwezige zuren. De wijn heeft naast mooi pruimenfruit, laurier en peper ook andere extra laagjes. Deze wijn is heerlijk bij mooi vlees. Distinctie en elegantie zijn de kernwaardes van deze wijn en de houtlagering maakt de wijn af.

Bier (Alfa)	€2,50
Port	€4,50
Sterke drank en digestieven	€5,50
Cocktails (op aanvraag)	€7,50
Fris, jus d'orange, koffie, thee	€2,00
Fles Panna/San Pellegrino	€5,50



keizer culinair

Genoemde prijzen zijn exclusief BTW.