

# Wijnkaart



*Eetcafé - Billard*

*'t Schippershuis*

*[www.schippershuishoorn.nl](http://www.schippershuishoorn.nl)*

## L'Ostal Cazes Blanc



*Languedoc, Frankrijk*

### **Klimaat/Terroir**

Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. In het "garrigues"-landschap staat veel rozemarijn en wilde lavendel. De 2,5 hectare wijngaarden met witte druiven voor deze wijn hebben een zuidoostelijke expositie en een diepe, koele bodem van mergel en klei op een dikke laag kalkrijke zandsteen. De koele bergwinden zorgen voor verkoeling.

### **Vinificatie**

Tijdens het vinifiëren wordt de viognier apart gehouden; 10% ervan wordt gefermenteerd op houten vaten. De marsanne en roussanne worden gezamenlijk vergist, en daarna overgestoken op vaten voor een korte rijping.

### **Druiven**

Viognier, roussanne en marsanne

### **Geur & Smaak**

De complexe neus toont geuren van peer, anijs, basilicum, bloesem en meloen. In de mond is de wijn rijk maar subtiel, en heerlijk fris. Een blend vol finesse en elegantie.

### **Serveersuggestie**

Te serveren bij stevige vissoorten met zachtromige sauzen en schaal- en schelpdieren.

### **Weetje**

*Ostal is oud-Occitaans en betekent huis of familie.*

### **Prijs**

Per fles: € 37,50

## Sedosa Blanco



*Vino de la tierra de Castilla, La Mancha, Spanje*

### **Klimaat/Terroir**

Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir kent kalkrijke zand- en leemgrond vol met kiezels.

### **Vinificatie**

De druiven behouden hun frisse aroma's door de aanplant op 500 tot 600 meter hoogte. De oogst wordt 's nachts binnen gehaald en vervolgens gecontroleerd vergist op rvs tanks.

### **Druiven**

Verdejo & Sauvignon Blanc

### **Geur & Smaak**

De wijn heeft zowel tropische geuren, als frisse zuivere aroma's. Denk dan aan grapefruit en rijpe perzik, maar ook kruisbessen en grassige geuren.

### **Serveersuggestie**

Culinair breed inzetbaar van frisse salade tot gebakken witvis met een salsa verde. Maar ook uitstekend geschikt als aperitief of ongecompliceerde borrelwijn.

### **Weetje**

*Sedosa betekent 'silky' of 'zijdeachtig' en refereert aan de zachte smaak van de wijn.*

### **Prijs**

Per fles: € 22,50

## Tenuta Sant'Antonio Scaia Bianca

*Veneto, Italië*

### **Klimaat/Terroir**

De zomers zijn warm, de winters relatief mild. De bodems bestaan uit een dunne kalklaag, keien, klei en zand.

### **Vinificatie**

De verschillende variëteiten worden afzonderlijk vergist in gekoelde roestvrijstalen cuves zonder dat zuurstof de kans krijgt bij de most te komen. Op deze moderne manier is het mogelijk om toch frisse wijnen te maken van druiven uit zeer warme gebieden.

### **Druiven**

50% Garganega, 30% chardonnay & 20% trebbiano

### **Geur & Smaak**

De wijn geurt en smaakt intens en complex naar bloemen als acacia en jasmijn, stuift aroma's van ananas, grapefruit en sinaasappel. Zacht fris met een mooie balans en prachtig Italiaans bittertje in de afdronk.

### **Serveersuggestie**

Heerlijk als aperitief of bij uiteenlopende gerechten. In het bijzonder lekker bij krab of coquilles.

### **Prijs**

Per fles: € 27,50



## Baron de Ley Club Privado



*Rioja, Spanje*

### **Klimaat/Terroir**

Het klimaat is gematigd, met zowel invloeden van de Atlantische Oceaan als de Middellandse Zee.

### **Vinificatie**

Nadat de druiven met de hand geplukt zijn, wordt de wijn vergist en gedurende ongeveer vier maanden bewaard op houten vaten (semi-crianza).

### **Druif**

Tempranillo

### **Geur & Smaak**

Speelse, sappige smaak met jeugdig rood fruit als dat van aardbei en kers. Subtiële vanilletonen door een korte houtrijping van slechts enkele maanden.

### **Serveersuggestie**

Te serveren bij diverse vleesgerechten en of bij milde kazen.

### **Weetje**

*Oorspronkelijk bedoeld voor de wijn liefhebbers van de exclusieve investeerdersclub verbonden aan Barón de Ley. Op hun verzoek werd een lichter type wijn ontwikkeld dat wel alle herkenbare eigenschappen van een Rioja in zich zou dragen. En zo zag deze zogenaamde semi-crianza, een iets korter op hout opgevoede wijn, het licht.*

### **Prijs**

Per fles: € 27,50

## Rocca delle Macie - Chianti Classico



*Toscane, Italië*

### **Klimaat/Terroir**

Een klimaat met relatief droge, warme zomers. De bodems bestaan grotendeels uit kalksteen en zand.

### **Vinificatie**

Nadat de druiven handmatig zijn geplukt weken de wijnmakers de vruchtjes in zodat de schilletjes hun kleur en aroma's kunnen afgeven aan het sap. Dan vindt alcoholische en de aansluitende melkzure gisting plaats en gaat de wijn voor 6 tot 10 maanden op Sloveens en Frans eiken. Eenmaal geassembleerd volgt er nog een jaar rijping op fles.

### **Druiven**

95% Sangiovese & 5% merlot

### **Geur & Smaak**

Deze Chianti is levendig donkerrood met een neus van zwarte bessen en kruiden. In de mond is hij klassiek sappig en rond met veel smaak.

### **Serveersuggestie**

Een dankbare wijn bij witvlees, pizza en diverse pasta's.

### **Weetje**

*Op de capsule staat het zegel van het consortium van de Callo Nero (zwarte haan), waarbij bijna alle producenten van Chianti Classico zijn aangesloten.*

### **Prijs**

Per fles: € 37,50



## Lavila Merlot

*Languedoc, Frankrijk*

### Klimaat/Terroir

Deze merlot komt van de koelste percelen in Zuid-Frankrijk: in de buurt van Limoux tegen de voet van de Pyreneeën aan. De bodem is arm, waardoor het geogste fruit een hoge concentratie krijgt.

### Vinificatie

In september worden de druiven geplukt, onsteeld en direct gekneusd. De vergisting komt op gang tijdens een drie weken durende inweking. De wijn krijgt zijn uiteindelijke smaak en structuur door zes maanden rijping op tank.

### Druif

Merlot

### Geur & Smaak

De helderrode wijn is soepel en fruitig van smaak met zwarte bessen, kersen en een tikje groene paprika.

### Serveersuggestie

Koel de wijn iets terug en serveer als aperitief of in combinatie met lichte voorgerechten met vlees, zoals vitello tonato of rundercarpaccio.

### Weetje

*De Languedoc was vroeger een leverancier van anonieme bulkwijn, maar tegenwoordig is de streek koploper op het gebied van innovatie. Geholpen door de communicatie van het druivenras op het etiket wordt het gebied steeds populairder bij de wijnconsument.*

### Prijs

Per fles: € 22,50