

PORT

QUINTA DE LA ROSA, Pinhão

55 www.quintadelarosa.com



Quinta de la Rosa is een van de weinige familiebedrijven in het portgebied, die hun wijnen zelf op de markt brengen. Meer dan een eeuw is de familie Bergqvist eigenaar van deze mooie Quinta, waarvan de wijngaarden gelegen zijn op de beste percelen van de streek. De druiven staan op terrassen. Op basis van een aantal gegevens als geografische ligging, microklimaat, bodem, onderhoud van de wijngaard, hoogte, leeftijd van de stokken, hellingen etc worden punten toegekend.

Aan de hand daarvan wordt bepaald of men in de categorie A t/m F geplaatst wordt. De wijngaarden bij Quinta de la Rosa zijn geclasseerd in de hoogste categorie A. Deze locatiequotering geeft de kwaliteit aan van de druiven. Sophia Bergqvist produceert een breed gamma aan wijnen (zie p. 59) en port, waarbij fruit en frisheid belangrijker zijn dan de veel voorkomende zoetheid.

Quinta de la Rosa Ruby Reserve, Lote no. 601		19%alc	
Quinta de la Rosa Tawny		20%alc	
Quinta de la Rosa White, Dry Aperitif		20%alc	
Quinta de la Rosa Finest Reserve (Vintage Character)		20%alc	
Quinta de la Rosa Late Bottled Vintage		21%alc	2013
Quinta de la Rosa 10 Years Old Tawny Tonal Nr. 12	50 cl	20%alc	
Quinta de la Rosa 20 Years Old Tawny	50 cl	20%alc	
Quinta de la Rosa Colheita	50 cl	20%alc	2008
Quinta de la Rosa Vintage Single Quinta Vintage		20%alc	2015

RUBY PORT

Een relatief jonge portsoort is twee tot drie jaar opgeslagen op het vat en is een blend van druivensoorten, jaargangen en wijngaarden.

TAWNY PORT

Een blend van ports van verschillende oogstjaren dat meerdere jaren in vaten gerijpt heeft, wat zijn typische tawny kleur geeft.

LATE BOTTLED VINTAGE PORT

lets lichter van karakter dan Vintage Port en pas gebotteld na ongeveer 4 jaar vatrijping. Na botteling is deze direct op dronk. Lichte depotvorming bij flesrijping.

1/2	20%alc	2011
	20%alc	2007
1/2	20%alc	2007

KOPKE, Vila Nova de Gaia

90 www.kopke.nl

Als aanvulling op de portwijnen van Quinta de la Rosa leveren wij ook een aantal portwijnen van Kopke. Vooral de colheita typen worden veel gevraagd.

Kopke Fine Ruby	20%alc	
Kopke Fine Tawny	20%alc	
Kopke Fine White	20%alc	
Kopke 10 Years Old	20%alc	
Kopke 20 Years Old	20%alc	
Kopke 30 Years Old	20%alc	
Kopke 40 Years Old	20%alc	
Kopke Colheita	20%alc	2005

SINGLE QUINTA VINTAGE PORT

Een vintage port die van één enkele wijngaard afkomstig is. Vintage port wordt alleen in de beste jaren gemaakt en gaat reeds tussen het 2e en 3e jaar op de fles. Bij flesrijping krijgt zij veel depot en blijft zij veel robuuster, krachtiger en frisser dan Colheita Port.

COLHEITA PORT

Het woord colheita betekent oogstjaar en het gaat hier dan ook om port van één (goed) oogstjaar. De wijn moet minstens zeven jaar in een houten vat gerijpt hebben.

Het botteljaar is te vinden op het rugetiket. Hij is dan tawny van kleur en klaar om gedronken te worden.

20%alc	2004
20%alc	1998
20%alc	1996
20%alc	1989
20%alc	1975
20%alc	1963
20%alc	1960
20%alc	1947

BURMESTER, Vila Nova de Gaia

85 www.burmester.pt

Burmester Vintage Port	20%alc	1991
-------------------------------	--------	------

MADEIRA

VINHOS BARBEITO, Camera de Lobos

www.vingosbarbeito.com

Madeira Rainwater Reserva Medium Dry	50 cl	19%alc
---	-------	--------

Madeira Boal Reserva 10 Years Old Medium Sweet	75 cl	19%alc
---	-------	--------

SHERRY

SHERRY

BODEGAS SÁNCHEZ ROMATE HNOS, Jerez de la Frontera

60 www.romate.com



Gelukkig komt er weer steeds meer aandacht voor het mooie product sherry, met zijn strakdroge fino, verrassende amontillado en verleidelijk zoete px.

Wij importeren al vele jaren de zeer hoog gewaardeerde sherry van Bodegas Sánchez Romate. Dit familiebedrijf maakt sinds 1781 zeer smaakvolle sherry in diverse typen. Vooral hun zoete wijnen zijn van grote klasse.

Romate Fino Dry

16%alc

3 jaar oud - restsuiker 10 à 12 gram/liter

palomino druif

Serveren op 9°C als aperitief, bij hollandsse nieuwe, schaal- schelpdieren

Romate Amontillado Medium Dry

18%alc

3 jaar oud - blend van fino en oloroso - restsuiker 30 gram/liter

palomino druif

Serveren op 9°C als aperitief, bij harde kazen als manchego, hammen, tapas

Romate Pedro-Ximénez

18%alc

6 jaar oud - zeer zoet, krenten, chocola, koffie, noten

pedro ximénez druif

Serveren op 16°C bij desserts met chocola, nougat, caramel of over vanille ijs

RESERVAS ESPECIALES

Romate Fino 'Marisemeño'

16%alc

10 jaar oud - droog, zeer verfijnd, amandelnoten en mint - palomino druif

Serveren op 9°C als aperitief, bij tapas, hollandsse nieuwe, sardines, schaal- schelpdieren

Romate Amontillado 'N.P.U.'

18%alc

20 à 25 jaar oud - restsuiker 1,5 gram/liter - krachtig, caramel, hazelnoot - palomino druif

Serveren op 16°C als aperitief, bij pâté van wild, vette vissoorten, wit vlees, beleggen kazen

Romate Oloroso 'Don José'

18%alc

20 à 25 jaar oud - droog en complex met zwoele tonen van caramel - palomino druif

Serveren op 16°C als aperitief, bij quiche, pastei, vlees of wild, pittige kazen, gedroogd fruit

Romate Cream 'Iberia'

18%alc

12 jaar oud - restsuiker 140 gram/liter - blend van oude oloroso en zoete pedro-ximénez palomino en pedro ximénez druif - diepbruin, volzoet, gekonfijt fruit, rozijnen.

Serveren op 9°C bij gebak, desserts met noten of caramel, crème brûlée, oude hollandsse kazen, blauwaderkazen.

Romate Pedro-Ximénez 'Cardenal Cisneros'

18%alc

20 à 25 jaar oud - supergeconcentreerd, stroperig zoet - pedro ximénez druif

Serveren op 16°C - als dessert op zichzelf, desserts met chocola, nougat, caramel

Romate Moscatel 'Ambrosia'

18%alc

15 jaar oud - restsuiker 220 gram/liter - donker mahonie, geconcentreerd,

zeer intens en complex moscatel druif serveren op 16°C bij kletskep, abrikozen en perzik

De pronkstukken van Sánchez Romate worden aangeboden onder de naam Old & Plus. De trots van de keldermeester: de oudste wijnen, zeer geconcentreerd, gerijpt via het solera systeem. De Romate Pedro-Ximénez 'Old & Plus' is door de Consejo Regulador voorzien van de kwalificatie Very Old Sherry, ouder dan 20 jaar, en de Romate Oloroso 'Old & Plus' van de kwalificatie Very Old Rare Sherry, ouder dan 30 jaar. De PX is pure nectar, voor de liefhebber.

Romate Pedro-Ximénez 'Old & Plus', V.O.S.

50 cl 16%alc

meer dan 25 jaar oud - zeer donker, fluwelig en geconcentreerd, rozijnen - pedro-ximénez druif, serveren op 16°C bij blauwaderkaas, cake of ijs.

Romate Oloroso 'Old & Plus', V.O.R.S.

50 cl 16%alc

minimaal 30 jaar oud, weelderige, rijpe smaak met hazel- en walnoten, dadels, vijgen, rozijnen en een enorme lange afdrank met een heel klein ouderdomszoetje na.

serveren op 14-16°C als aperitief, bij hartige voorgerechten, wild, kruidige en pittige kazen

SHERRY-AZIJN

Sánchez Romate is een van de weinige bedrijven in Jerez die sherryazijn maakt volgens de solera methode. Deze azijn rijpt vele jaren op eiken vaten en is zeer complex met naast de zuren, een zachte ronde smaak.

Romate Sherry Vinegar V.O. Pedro-Ximénez

375 ml

zuurgraad 9° - in sauzen, marinades en vinaigrettes

Naast onze kwaliteitswijnen importeren wij ook een aantal digestieven, likeuren en distillaten van hoge kwaliteit. Mooie producten, waarmee u zich kunt onderscheiden. Uitsluitend gekocht bij kleine, ambachtelijk werkende producenten.

COGNAC

PIERRE SÉGUINOT ET FILS, Ségonzac

100 www.seguinot.fr



Van Pierre Séguinot, die uitsluitend wijngaarden heeft in het beste deel van het cognac district, importeren wij al jaren een fraaie serie zeer zuivere cognac. Alle druiven komen uit de Grande Champagne, het hart van het Cognac gebied. Deze geurige, heerlijk zachte cognac verdient derhalve de aanduiding Premier Cru du Cognac. Deze kwalificatie staat garant voor de beste kwaliteit cognac en wordt bijna uitsluitend gebruikt door de kleine, ambachtelijke producent, die zijn eigen wijnen distilleert.

Cognac Selection, minimaal 5 jaar oud	fles	70 cl
Cognac V.S.O.P., minimaal 8 jaar oud	luxe karaf	70 cl
Cognac Réserve, minimaal 12 jaar oud	cognacaise karaf	70 cl
Cognac Napoleon, minimaal 15 jaar oud	luxe karaf	70 cl
Cognac Très Vieille Réserve 'XO'	luxe karaf	70 cl
Cognac 'Age Inconnu', in houten kist ca. 100 jaar oud (schatting)	antique karaf	70 cl

ARMAGNAC

VEUVE J.GOUDOULIN, Courrensan

18 www.armagnac-goudoulin.com



Aan de basis van dit bedrijf stond de weduwe Goudoulin, die in de crisistijd, begin 20ste eeuw, bij de boeren op het platteland oude armagnac kocht en in haar kelder verzamelde. In 1935 richtte ze het handelshuis op. Inmiddels is Michel Mido de eigenaar van dit bedrijf, waar nog steeds kleine voorraden aanwezig zijn van armagnac ouder dan 100 jaar. De helft van de productie komt inmiddels van eigen wijngaarden.

Bas Armagnac Tradition

Bas Armagnac V.S.O.P., minimaal 8 jaar gerijpt

Bas Armagnac Hors d'Age, minimaal 15 jaar gerijpt

Bas Armagnac	2000
	1989
	1979
	1975
	1966
	1959
	1950
Andere jaren op aanvraag	1934

DISTILLATEN

BRANDY

BODEGAS SÁNCHEZ ROMATE HNOS, Jerez de la Frontera

www.romate.com

Cardenal Mendoza wordt drie jaar gelagerd op Amerikaanse eikenhouten vaten van 500 liter en vervolgens zo'n 15 jaar in vaten waarin oloroso sherry gerijpt heeft, wat duidelijk in de kleur en smaak terug komt. Deze populaire brandy geniet al wereldfaam sinds 1887. Zeer zacht, rijk en delicaat van smaak. Serveren op kamertemperatuur. De 'Uno en Mil' is een lichtere, speciaal geselecteerde brandy met meer een malt whisky karakter.

Brandy de Jerez 'Uno en Mil' 40%
Solera Gran Reserva, single oak cask

Brandy de Jerez 'Cardenal Mendoza' 40%
Solera Gran Reserva



GIN

THAMES DISTILLERS, LONDON

www.fiftypoundsgin.co.uk



Fifty Pounds is een kleine legendarische distilleerderij in Zuidoost Londen. De gin is op basis van een graandistillaat dat 4 keer gedistilleerd is. Hieraan worden de kruiden toegevoegd om 2 dagen te trekken. Daarna wordt het geheel langzaam gedistilleerd in een 100-jaar oude "John Dore" still (de Rolls Royce of stills).

Gin London Dry 'Barber's' 70 cl 40%

Gin London Dry 'Fifty Pounds' 70 cl 43%

GENEVERS

A.VAN WEES DISTILLEERDERIJ DE OOIEVAAR, Amsterdam

www.proeflokaaldeooievaar.nl



Stokerij en Bitterfabriek De Ooievaar werd in 1782 opgericht in Den Haag. De distilleerderij, likeur- en brandewijnstokerij van de familie A. van Wees is sinds 1883 actief in Amsterdam. Tegenwoordig worden nog steeds unieke Oudhollandse genevers en likeuren gestookt op basis van authentieke receptuur en puur natuurlijke ingrediënten. Zie voor likeuren van Van Wees pagina 86.

Jonge Wees Amsterdamsche Graangenever 100 cl 35%

Klarenaer Graangenever 70 cl 35%

Amsterdamsche Oude Genever 70 cl 35%

Roggenaer 3 jaar 70 cl 40%

eau-de-vie bereid uit rogge - een deel van de Roggenaer is minimaal 3 jaar op fust gelagerd

Zeer Oude Wees Genever 15 jaar 70 cl 42%

minimaal 15 jaar fustlagering

Rembrandt Korewijn 100 cl 40%

bereid uit granen-eaux-de-vie en granendestillaat enkele mnd fustlagering

CALVADOS

VICTOR GONTIER, Saint George-de-Rouelley



Fraaie calvados, langdurig gerijpt op hout. Zeer zuiver en karakteristiek. De Appellation Contrôlée Calvados du Domfrontais schrijft voor dat hieraan iets perendistillaat toegevoegd moet worden. De smaak van Calvados du Domfrontais is daardoor zachter dan die van calvados uit andere districten. Gontier levert uitsluitend calvados met jaartalvermelding.

Calvados du Domfrontais 'Vieille Réserve'	2013
	2010
	2007
	2003
	1989
	1985
	1979

EAUX DE VIE D'ALSACE

MARCEL WINDHOLTZ, Ribeauvillé

www.distillerie-windholtz.com



De familie Windholtz produceert al drie generaties lang ambachtelijke eaux de vie. Marcel Windholtz selecteert alleen het allerbeste fruit en wordt beschouwd als één van de beste distillateurs van de Elzas. Authentiek, complex, harmonieus en verfijnd van smaak, met 45% alcohol.

Marc de Gewurztraminer	70 cl
Quetsch d'Alsace (kwetsen)	70 cl
Mirabelle d'Alsace (gele pruimen)	70 cl
Poire William (peren)	70 cl
Kirsch (kersen)	70 cl
Framboise d'Alsace (frambozen)	70 cl
Prunelle Sauvage	70 cl

GRAPPA

POJER E SANDRI, Trentino

24 www.pojeresandri.it



Specialisten in de productie van de beste grappa's zijn ongetwijfeld Pojer e Sandri in Trentino. In hun kleine moderne kelder worden op zorgvuldige wijze vele distillaten, zoals grappa's, van een tiental druivenrassen gemaakt. Opvallend zuiver en herkenbaar van smaak. Elke fles wordt geleverd in een fraaie koker.

Grappa di Chardonnay	50 cl 48%alc
Grappa di Sauvignon	50 cl 48%alc
Grappa di Traminer	50 cl 48%alc
Grappa di Pinot Nero	50 cl 48%alc
Grappa di Rosso Faye	50 cl 48%alc

gemaakt van cabernet sauvignon en merlot



MORGANTE, Sicilia

50 www.morgantevini.it

Grappa di Nero d'Avola 'Don Antonio'	50 cl 45%alc
--------------------------------------	--------------

11 maanden gerijpt op medium getoaste barriques