

PORT / MADEIRA

PORT

QUINTA DE LA ROSA, Pinhão

55 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. Tim Bergqvist en zijn dochter Sophia produceren een breed gamma rode wijnen (zie p. 60) en port, waarbij fruit en frisheid belangrijker zijn dan de veel voorkomende zoetheid.

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

Iets 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%	2011
1/2	20%	2007
1/2	20%	2007

KOPKE, Vila Nova de Gaia

90 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%	
Kopke Fine Tawny	20%	
Kopke Fine White	20%	
Kopke 10 Years Old	20%	
Kopke 20 Years Old	20%	
Kopke 30 Years Old	20%	
Kopke 40 Years Old	20%	
Kopke Colheita	20%	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%	2004
20%	2000
20%	1998
20%	1996
20%	1989
20%	1980
20%	1975
20%	1963
20%	1960
20%	1947

BURMESTER, Vila Nova de Gaia

85 burmester.pt

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

MADEIRA

VINHOS BARBEITO, Camera de Lobos

vingosbarbeito.com

Madeira Rainwater Reserva Medium Dry	50 cl	19%
Madeira Boal Reserva 10 Years Old Medium Sweet	75 cl	19%

SHERRY

BODEGAS SÁNCHEZ ROMATE HNOS, Jerez de la Frontera

60 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 Amontillado Medium Dry 18%

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

palomino druif

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

Romate Fino Dry 16%

3 jaar oud - restdruif 10 à 12 gram/liter

palomino druif

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

Romate Pedro-Ximénez 18%

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 'Marismeno' 16%

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%

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

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

Romate Oloroso 'Don José' 18%

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%

12 jaar oud - restdruif 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%

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%

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

zeer intens en complex moscatel druif serveren op 16°C bij kletsop, 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%

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%

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

DISTILLATEN

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 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 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

WHISKY

GLENFARCLAS DISTILLERY, Speyside

 glenfarclas.co.uk



De Premier Cru van de Schotse hooglanden. Natuurlijke, zachte en rijke whisky met een verfijnde structuur.

Glenfarclas, Single Highland Malt Scotch Whisky	10 years
Glenfarclas, Single Highland Malt Scotch Whisky	15 years
Glenfarclas, Single Highland Malt Scotch Whisky	25 years

BRANDY

BODEGAS SÁNCHEZ ROMATE HNOS, Jerez de la Frontera

 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' Solera Gran Reserva, single oak cask	40%
Brandy de Jerez 'Cardenal Mendoza' Solera Gran Reserva	40%

GIN

THAMES DISTILLERS, LONDON

 fiftypoundsgin.co.uk



Fifty Pounds is een kleine legendarische distilleerderij in Zuid-Oost 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

 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 89.

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		

DISTILLATEN

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

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

gemaakt van cabernet sauvignon en merlot



MORGANTE, Sicilia

50 morgantevini.it

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

11 maanden gerijpt op medium getoaste barriques

APERITIEVEN / LIKEUREN

APERITIEVEN

DOMINIQUE CHAINIER, Arthenac



Pineau des Charentes is officieel een Vin de Liqueur; versterkte wijn dus, maar eigenlijk is het verse druivenmost waarvan de gisting wordt voorkomen door het toevoegen van Cognac, veelal ¼ cognac, ¾ druivenmost. Deze Cognac en het druivensap moeten van één en dezelfde bezitting afkomstig zijn. Een heerlijk aperitief; zeer fris, iets gezoet en met een heerlijk druivig bouquet. Gekoeld serveren.

Te serveren bij meloen, foie gras en fruitgebak.

Pineau des Charentes 'Blanc'

18%


DOMAINE DE PAJOT, Eauze

50 domainepajot.com



Damien Barreau is de 3e generatie op dit domaine, waar naast wijnen ook Armagnac en Floc de Gascogne worden gemaakt. Deze FLoc is een blend van het verse druivensap van sauvignon blanc, gros manseng en colombarde geblend met zijn eigen gestookte Armagnac. Een zeer frisse stijl zonder geoxideerde tonen. In de geur en smaak vers fruit als perzik, citrus en appel. De prima zuren maken het een zeer geschikte wijn bij fruitsalades en desserts. Of klassiek, als aperitief natuurlijk. Gekoeld serveren. De rode Floc kan ook koud geserveerd worden. Het primair fruit zorgt ervoor dat deze uitstekend bij dessert past met aardbeien en ander rood fruit.

⊖ **Floc de Gascogne Blanc**  17%alc
sauvignon blanc, gros manseng en colombarde

⊖ **Floc de Gascogne Rouge**  17%alc
cabernet sauvignon en merlot



LIKEUREN

A.VAN WEES DISTILLEERDERIJ DE OOIEVAAR, Amsterdam

 proeflokaaldeooievaar.nl

Papagaaiensoep Likeur 35 cl 30%
gestookt van de allerfijnste noten zoals amandelen, walnoten, hazelnoten en pistachenoten

Bitterkoekjes Likeur 35 cl 30%

Hemel op Aarde Likeur 35 cl 24%
een vloeibare kersenbonbon: bereid uit o.a. brandewijn, cacao en diverse kersen en bloesems

Chocolade Likeur 35 cl 24%

Crème de Kaneel 50 cl 28%

Crème de Mocca 50 cl 28%

Aardbeien Likeur 50 cl 24%

Oranje Curaçao Sinaasappel Likeur 50 cl 28%
op basis van cognac en 7 verschillende soorten sinaasappelen

Triple Sec Curaçao Sinaasappel Likeur 50 cl 36%
op basis van brandewijn en 7 verschillende soorten sinaasappelen

Verveine Likeur 35 cl 36%

LA CAVE DES HAUTES-CÔTES, Beaune

Heerlijk als aperitief in een droge witte wijn of als 'Kir Royal' in een droge mousserende wijn.

Crème de Cassis 15%

Crème de Pêche de Vigne 18%

Crème de Mûre 18%

Crème de Framboise 18%

Crème de Cerise 18%