

FRANKRIJK WIT

ALSACE

Bio Ammerschwihr, Domaine Léon Heitzmann – 2017	€ 6	€ 30
<i>Pinot Blanc</i>		
Bio Zellenberg, Domaine Jean Becker, “Hagenschlauf” – 2016	€ 6,60	€ 33
<i>Riesling</i>		
Bio Zellenberg, Domaine Jean Becker, “Tradition” – 2016		€ 33
<i>Gewurztraminer</i>		
Bio Hunawehr, Domaine Mitnacht Frères, “Cuvée Gyotaku” – 2016		€ 41
<i>Pinot Blanc, Muscat, Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris</i>		

BOURGOGNE

1,5 ltr Bio Chablis, Domaine L’Enclos – 2016		€ 69
<i>Chardonnay</i>		
1,5 ltr Pouilly Fuissé, Château Vitallis, “Vieilles Vignes” – 2016		€ 72
<i>Chardonnay</i>		
Saint-Véran, Château Vitallis, “à la Côte” – 2018	€ 7	€ 35
<i>Chardonnay</i>		
Bio Chablis, Domaine L’Enclos – 2017		€ 40
<i>Chardonnay</i>		
Vin Nature Bourgogne Blanc, Domaine Alice Beaufort, “Grande Charme” – 2015		€ 42
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		
Bio Bourgogne Blanc, Thierry Violot-Guillemard, “Pinot Beurrot” – 2017		€ 43
<i>Pinot Gris</i>		
Bio Meursault, Thierry Violot-Guillemard, Meix Chavaux – 2015		€ 65
<i>Chardonnay</i>		
Chablis Grand Cru Le Clos, Vincent Dampit – 2015		€ 91
<i>Chardonnay</i>		

LOIRE

Bio Montluis, Domaine Taille aux Loups, Jacky Blot, “Clos Michet” – 2015	€ 7,80	€ 39
<i>Chenin Blanc</i>		
Vin Nature Vouvray, Domaine Catherine & Pierre Breton, “Pierres Rousses” – 2017		€ 42
<i>Chenin Blanc</i>		
Bio Sancerre Blanc, François Crochet – 2017		€ 45
<i>Sauvignon Blanc</i>		
Vin Nature Sancerre Blanc, Vincent Gaudry, “Mi Chemin” – 2016		€ 117
<i>Sauvignon Blanc</i>		

RHÔNE

Bio IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Les Bruyeres, “Les Monestiers” – 2016	€ 7	€ 35
<i>Viognier</i>		
Vin Nature Bandol Blanc, Château St. Anne, Provence – 2016		€ 49
<i>Ugni Blanc, Clairette</i>		
Bio Châteauneuf-du-Pape Blanc, Domaine Patrice Magni, “Les Grandes Vignes du Roy” – 2017		€ 61
<i>Grenache Blanc, Clairette, Rousanne</i>		

ROSÉ

Vin Nature Bandol Rosé, Château St. Anne, Provence – 2018		€ 42
<i>Mourvèdre, Cinsault, Grenache</i>		

NEDERLAND WIT & ROSÉ

Bio 0,375 ltr Wijngaard Zuid-Veluwe – 2017		€ 13
<i>Cabernet Blanc</i>		
Bio Wijngaard Zuid-Veluwe – 2017		€ 26
<i>Cabernet Blanc</i>		
Bio Wijngaard Zuid-Veluwe – 2018	€ 6,20	€ 31
<i>Cabernet Cortis</i>		

ITALIË WIT

MARKEN

Mario Recchi Franceschini, Notturmo Offida, DOCG – 2015 € 34
Passerina

CAMPANIA

Calafé, Greco di Tufo, “Ariavecchia”, DOCG – 2006 € 44
Greco di Tufo

SÜDTIROL

Pacherhof, Andreas Huber, “Private Cuvée” – 2016 € 52
Riesling, Kerner, Sylvaner

FRANKRIJK ROOD

ALSACE

Bio | Zellenberg, Domaine Jean Becker, “Tradition” – 2018 € 6,20 € 31
Pinot Noir

Bio | Ammerschwihr, Domaine Léon Heitzmann, “Cuvée Anne-Marie” – 2016 € 46
Pinot Noir

BOURGOGNE

Bio | Morgon Côte du Py, Anthony Thevenet, “Cuvée Julia” – 2018 € 43
Gamay

Vin Nature | Bourgogne Rouge, Frédéric Cossard, “Bedeau” – 2016 € 48
Pinot Noir

Bio | Volnay, Thierry Viot-Guillemard, “Les Cros Martin” – 2015 € 55
Pinot Noir

Bio | Pommard, Thierry Viot-Guillemard, 1er Cru Rugiens – 2015 € 95
Pinot Noir

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur, Château Le Gardera – 2015 € 6,20 € 31
Merlot, Cabernet Sauvignon

Fronsac, Château Haut-Lariveau – 2009 € 44
Merlot

Bio | Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Fonroque – 2014 € 51
Merlot, Cabernet Franc

Bio | Margaux, Château Palmer, Alter Ego de Palmer – 2009 € 126
Merlot, Cabernet Sauvignon

RHÔNE / ROUSSILLON / SUD-OUEST

1,5 ltr | Bio | Saint-Joseph, David Reynaud, “350m” – 2016 € 68
Syrah

1,5 ltr | Bio | Crozes-Hermitages, Domaine Les Bruyeres, “Georges” – 2016 € 72
Syrah

Bio | Latour-de-France, Jean-Louis Tribouley, “Les Copines” – 2015 € 35
Grenache, Syrah, Carignan

Vin Nature | Cahors, Mas del Périé, “You Fuck My Wine” – 2017 € 35
Jurançon Noir

IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Les Bruyeres – 2016 € 7 € 35
Syrah

Vin Nature | Bandol Rouge, Château St. Anne – 2012 € 48
Mourvèdre, Cinsault, Grenache

Bio | Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Villeneuve, “Les Vieilles Vignes” – 2013 € 56
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault

ITALIË ROOD

TOSCANE

Bio Monteraponi, Chianti Classico, DOCG – 2015	€ 42
<i>Sangiovese</i>	
Mastrojanni, Rosso di Montalcino, DOC – 2016	€ 57
<i>Sangiovese</i>	
Podre Scopetone, Brunello di Montalcino, DOCG – 2011	€ 61
<i>Sangiovese</i>	
Bio Monteraponi, Chianti Classico Riserva, “Baron Ugo”, DOCG – 2011	€ 75
<i>Sangiovese</i>	
Bio Il Marroneto, Brunello di Montalcino, “Madonna delle Grazie”, DOCG – 2011	€ 131
<i>Sangiovese</i>	

SARDINË

Quartomoro, Orriu, Cannonau di Sardegna – 2017	€ 7,20	€ 36
<i>Cannonau</i>		

VENETO

1,5 ltr Ca’Rugate, Amarone della Valpolicella, “Punta Tolotti”, DOCG – 2013	€ 102
<i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i>	
Ca’Rugate, Amarone della Valpolicella, “Punta Tolotti”, DOCG – 2013	€ 59
<i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i>	

PIEMONTE

Azienda Agricola 499, Langhe Freisa, “Coste dei Fre”, DOC – 2014	€ 43
<i>Freisa</i>	
Castello di Verduno, Barbaresco, “Rabaja”, DOCG – 2011	€ 68
<i>Nebbiolo</i>	
Castello di Verduno, Barolo, “Monvigliero”, Riserva, DOCG – 2009	€ 82
<i>Nebbiolo</i>	

OOSTENRIJK ROOD

Vin Nature Claus Preisinger, “Pusztalibre!”, Burgenland – 2018	€ 30
<i>Zweigelt</i>	
Vin Nature Claus Preisinger, “Paradigma”, Burgenland – 2013	€ 51
<i>Blaufrankisch, Merlot</i>	

ZWITSERLAND WIT & ROOD

Bio Salgesch, Caves du Rhodan, Olivier Mounir, “Fendant”, Wallis – 2017	€ 30
<i>Chasselas</i>	
Bio Salgesch, Caves du Rhodan, Olivier Mounir, Wallis – 2017	€ 32
<i>Pinot Noir</i>	

SPANJE WIT & ROOD

Bio Bodegas Arraez, “Calabuig”, Valencia – 2018	€ 5,20	€ 26
<i>Tempranillo</i>		
Rioja crianza blanco, Bodegas Osoi, Rioja – 2016	€ 30	
<i>Tempranillo blanco</i>		
Rioja crianza negro, Bodegas Osoi, Rioja – 2015	€ 37	
<i>Tempranillo</i>		
Bio Priorat negro, Mas Igneus, “FA 112”, Priorat – 2014	€ 52	
<i>Garnatxa tinta, Carinena, Carbernet Sauvignon</i>		