

Aperitivo / Postre – Aperitief / Dessert

Vermut Ciento Volando

Glas €6,50



100% Macabeo



Fernandez Pons, Valencia

Rijping: Maceratie met verschillende kruiden die ook rondom de wijngaard groeien.

Smaakprofiel: Aromatisch en gebalanceerd met zoete, verfijnde bittere en frisse tonen. Vermut is misschien wel het met meest hippe drankje van Spanje!

Terrenal d'Aubert Dolç

Glas €7,50



Garnacha, Cabernet Sauvignon

Fles €42,50



Vinyes del Terrer, Tarragona

Rijping: Na zeer late pluk, 12 maanden in Frans eiken vaten.

Smaakprofiel: Rokerig, kruidig, veel rijp fruit, cacao, vanille en een minerale ondertoon zorgen voor een volle en complexe (zoete) dessertwijn. De Spaanse variant op Port!

Sexto Elemento Dulce

Glas €8,00



100% Viura

500ML Fles €48,00



Sexto Elemento, Valencia

Rijping: 250 dagen maceratie met de schillen en 24 maanden rijping in Frans eiken vaten.

Smaakprofiel: Half zoet, complex met frisheid. Unieke dessertwijn gemaakt in de Tokaji stijl gecombineerd met de Georgische 'Orange' stijl.

COQUINA & BAR

Sherry / Jerez

Wijnen uit Jerez, ook wel bekend als Sherry wijnen. Sherry is in Nederland vooral bekend geworden door de simpele, zoete varianten die vroeger in de mode waren bij huisvrouwen. Sherry is echter een unieke wijnregio in Spanje, in een gebied dat eigenlijk te heet is om wijn te maken. Onder andere door zijn witte 'albariza' bodem en bijzondere wijnmaak technieken worden hier toch zeer gastronomische wijnen gemaakt in verschillende stijlen. Om deze bijzondere regio van Spanje eer aan te doen werken wij met een uniek boetiekhuis, Lorente y Barba.

Mauricio Lorente en Julio Barba zijn twee wijnmakers uit Jerez die hun familietradities, ontstaan uit drie generaties van Sherry wijnmakers, doorzetten. Zij zetten zich in voor de authentieke en klassieke Jerez stijl. Zij maken dan ook de authentieke Jerez wijnen, de wijnen waar Jerez bekend mee is geworden over de gehele wereld. Zij geloven in een ongehaaste 'productie', waar tijd het sleutelwoord is om unieke karakteristieken aan hun wijnen te geven. In 2013 hebben Mauricio Lorente en Julio Barba besloten om hun kennis te combineren met zeer oude vaten van de vader en grootvader van Mauricio. Het is een uniek project waarbij elk vat wordt opgevoed om vervolgens 'en rama' te worden gebotteld, met een botteling per vat zonder enige vorm van blenden bij de botteling.

Lorente y Barba staat voor zeer lage oplage, unieke Sherry-wijnen, in alles gericht op kwaliteit en authenticiteit.

Lorente y Barba Fino 'en rama'

Glas €7,50



Palomino Fino



Lorente y Barba, Jerez

Rijping: 10-12 jaar onder de 'flor' in houten vaten gerijpt.

Smaakprofiel: Door zijn langere rijping is het een rijke Fino met gistige tonen van de 'flor', zoals de geur van versgebakken brood en witte bloemen, met notige tonen van o.a. amandel. Droog, soepel en fris wordt gecombineerd met een verfijnde bitter en ziltigheid.

Probeer dit eens met een onze mooie iberico ham of met bijvoorbeeld onze ansjovis!

Lorente y Barba Amontillado

Glas €12,50



Palomino Fino



Lorente y Barba, Jerez

Rijping: 20 jaar gerijpt, zowel onder de 'flor' als oxidatief in houten vaten.

Smaakprofiel: Een zeer complexe Amontillado met intense tonen van jodium, gekonfijte sinaasappel, abrikoos, veel mineraliteit en gistige tonen. Krachtig en zeer droog met mooie zuren, romig, zalvend, goede structuur met veel lengte.

Lorente y Barba Palo Cortado

Glas €12,50



Palomino Fino



Lorente y Barba, Jerez

Rijping: 22 jaar gerijpt, zowel onder de 'flor' als oxidatief in houten vaten.

Smaakprofiel: Mooi gerijpt met o.a. tonen van noten, toffee en lactisch. Romig met mooie zuren, met boterige en citrustonen gecombineerd met tonen van koffie en gedroogd fruit. Top om eens te proberen bij onze zwezerik of bij ons kaasplankje!

Lorente y Barba Oloroso

Glas €11,50



Palomino Fino



Lorente y Barba, Jerez

Rijping: 20 jaar oxidatieve rijping in houten vaten.

Smaakprofiel: Krachtig en gestructureerd, o.a. veel koffie tonen, vol en droog maar zacht met veel lengte, met subtiele tonen van vanille en sinaasappelschil en de 'klassieke' notige aroma's van onder andere walnoot en amandel. Lekker om op zichzelf van te genieten na het eten of bij onze gerijpte kazen.

Lorente y Barba Cream

Glas €11,50



Palomino Fino



Lorente y Barba, Jerez

Rijping: 22 jaar oxidatieve rijping in houten vaten.

Smaakprofiel: Een hybride van de droge, notige en volle Oloroso gecombineerd met de zoete PX. Zoet, met tonen van caramel en toffee, maar niet zo mierzoet als PX, met notige en geroosterde tonen van de Oloroso.

Lorente y Barba PX

Glas €12,50



Palomino Fino



Lorente y Barba, Jerez

Rijping: 25 jaar oxidatieve rijping in houten vaten.

Smaakprofiel: zijdeachtig en intens, complex, typisch zoet van de PX met een lichte zuurgraad om het zoet wat te balanceren. In de afdronk rijpingstonen van o.a. koffie, cacao en zoethout.