

## Rosé

glas fles

### Huiswijn rosé

4,25 21,5

### Tanti Petali Pinot Grigio Blush – Italië – Veneto

5,5 28,5

Prachtige lichte poeder roze, blozende, blush kleur en heerlijk fris, droog en fruitig van smaak.

**Druif** Pinot Grigio

**Advies** Super terraswijn! Maar ook zeer geschikt als aperitief, bij appetizers, antipasti misti, lichte visgerechten en salades.

## Mousserend

glas fles

### Cava Marques de Terrabona – Spanje – Penedès

5,75 25

Heerlijk sappig-droge Cava. Met prettig zacht kietelende belletjes. Zacht en mild van smaak met een hintje perzik, citroen, amandel en abrikoos.

**Druif** Xarel-lo & Parellada & Macabeo

**Advies** Mooi aperitief! Ook heerlijk bij lichte visgerechten, schaal- en schelpdieren, tapas of kleine hapjes.

### Champagne Testulat Blanc de Noirs – Frankrijk – Epernay

69,5

Champagne van enkel blauwe druiven. 50% Pinot Noir en 50% Pinot Meunier. Tonen van versgebakken brood, appelstrüdel en een hint van peer. Ideaal om te drinken met vrienden.

**Druif** Pinot Noir & Pinot Meunier

**Advies** Hét ideale aperitief! Maar ook voor iedere feestelijke gelegenheid. Aan tafel heerlijk bij oesters, gegrilde vis, kalkoen en kalfsvlees.

## Dessertwijn

glas 1/2 glas

### Rooiberg Rooi Muscadell – Zuid-Afrika – Robertson

5,75 3,5

Super verleidelijke dessertwijn, vol, zacht en zoet van smaak.

Smaak impressies van rijpe kersen, chocolade, dadels en zoete rozijnen.

**Druif** Muscat de Frontignan

**Advies** Dit is een heerlijk zoetje als toetje, om te combineren bij zoete nagerechten met chocolade, noten en gekonfijt fruit en fantastisch in combinatie met diverse blauwader- en gerijpte (harde) kazen.



### JULIE'S HIGH WINE

Een gezellige proeverij van verschillende wijnen én lekkere hapjes! De High wine wordt gestart met een glas Cava en een luxe crostini. Daarna volgt het High Wine-plateau vol lekkere hartige hapjes en een soepje met 2 bijpassende wijnen. Maar dat is nog niet alles want we serveren ook nog een heerlijke scroppino als dessert. Het idee is om de verschillende lekkernijen met de verschillende wijnen te combineren en zo mooie wijn/spijs combinaties te ontdekken.

# WIJNKAART



Vanavond vieren wij... iets of misschien wel helemaal niets maar we zijn allemaal gezellig hier bij Restaurant Julie's, omdat het kan en omdat wij het leuk vinden dat jullie er zijn! Geniet van een glas wijn of fles of zes.. Lekker kletsen, lekker borrelen zonder zorgen want morgen is morgen...

# Open witte wijnen

	glas	fles
<b>Huiswijn wit</b>	4,25	21,5
<b>Le Jardin – Frankrijk – Loire</b> Opfrissend karakter, kruisbessen, groene appels, meloen, ietsje mineralen en tropisch fruit. <b>Druif</b> Sauvignon Blanc <b>Advies</b> Aperitief, sandwiches, salades, geitenkaas.	4,5	24,5
<b>Maravilla – Chili – Central Valley</b> Vol, zacht en fris van smaak met tonen van gele appel, ananas, meloen en een hintje vanille. <b>Druif</b> Chardonnay <b>Advies</b> Bij borrelhapjes, visgerechten, salades, schaal- en schelpdieren.	4,75	26,5
<b>Julie's Liefelingswijn wit</b> Een prachtig glas wijn! Passend bij het seizoen, met veel zorg uitgekozen. Echt een glas om van te genieten!	5,5	30,5

# Wijnkaart Wit

	fles
<b>Viejo Marchante – Spanje – Valdepeñas</b> Evenwichtig, sappig, fris en zacht met lichte kruidigheid en een fruitige finale <b>Druif</b> Verdejo <b>Advies</b> Aperitief/terraswijn, vis, mediterrane rijstgerechten, zeevruchten.	28,5
<b>Heinz – Oostenrijk – Kamptal</b> Dit is een veelzijdige, sappige, Oostenrijkse wijn. Fris en spannend 'mineraal' van smaak met tonen van grapefruit, limoen, peer en een hint van witte peper. <b>Druif</b> Grüner Veltliner <b>Advies</b> Heerlijk als aperitiefwijn, bij appetizers. Aan tafel fantastisch in combinatie met vis- & asperge gerechten, zomerse salades en diverse Aziatische gerechten.	29,5
<b>Weingut Schönlaub – Duitsland – Pfalz</b> Lekker fris droog, vol en elegant van smaak. Je proeft frisse aroma's van groene appel, limoen, citroen, perzik en een lekkere frisse afdronk. <b>Druif</b> Riesling <b>Advies</b> Heerlijk als aperitief, bij appetizers, garnalen van de grill, niet te pittige Aziatische gerechten en frisse salades.	32,5
<b>Corette – Frankrijk – Languedoc-Roussillon</b> Krachtig, rijk en evenwichtig. Vettige structuur maar fris en een mooie finale met een hint van honing. <b>Druif</b> Viognier <b>Advies</b> Aperitief, salades, wit vlees, gegrilde vis en rijpe/romige kazen.	34,5
<b>Castle Rock – Verenigde Staten – Central Coast</b> Een super verleidelijke, ronde, romige en zachte Chardonnay. Boordevol rijp, zacht fruit zoals perzik, rijpe appel, ananas en volle, zachte vanilletonen met een boterzachte afdronk. <b>Druif</b> Chardonnay <b>Advies</b> Perfect als je zin hebt in een volle, vette witte wijn maar ook om te schenken bij gerookte vette vis en vis- en witvlees gerechten met romige sauzen.	36,5
<b>Sancerre Domaine Franck Millet – Frankrijk – Loire</b> Een krachtige neus met aroma's van groene kruiden typerend voor de streek waar deze wijn vandaan komt, het dorpje Bué. Veel sappen en frisse zuren. Deze zijn in goede balans met ronde tonen. Dit geeft de wijn een soepele smaak en een lange afdronk. <b>Druif</b> Sauvignon Blanc <b>Advies</b> Heerlijk glas wijn als aperitief of in combinatie met verschillende gerechten die fris van smaak zijn.	49,5

# Open rode wijnen

	glas	fles
<b>Huiswijn rood</b>	4,25	21,5
<b>Romeo – Spanje – Jumilla</b> Vol, zacht, soepel en fris van smaak met verleidelijke tonen van rijpe aardbeien, frambozen en bessen met een soepele, fruitige afdronk. <b>Druif</b> Tempranillo <b>Advies</b> Heerlijk als wijn buiten de maaltijd of met lichte vleesgerechten en pasta's	4,5	24,5
<b>Julie's Liefelingswijn rood</b> Een prachtig glas wijn! Passend bij het seizoen, met veel zorg uitgekozen. Echt een glas om te genieten!	5,5	30,5

# Wijnkaart rood

	fles
<b>Santa Susanna – Italië – Veneto</b> Verleidelijke, volle en zachte Italiaanse wijn die bol staat van de rijpe donkere fruitsmaken door de 'Appassimento' stijl. Met een heerlijke hint van vanille en chocolade door de houtrijping. De afdronk is verleidelijk lang en zacht. <b>Druif</b> Corvina Veronese & Merlot <b>Advies</b> Een perfecte wijn om 'los' van de maaltijd te drinken en in combinatie met diverse Italiaanse pasta's en vleesgerechten.	29,5
<b>Château Oumsiyat 'Jaspe' – Libanon – Bekaa Valley</b> Jaspe is een elegante wijn met aroma's van gekonfijt rood fruit, eikenhout en een kruidige geur. Joseph Bou Sleiman is 4e generatie wijnmaker. De beste Libanese wijnen komen uit de Bekaa-vallei, met koele nachten, voldoende neerslag en ongeveer 300 zonnedagen per jaar. <b>Druif</b> Cabernet Sauvignon & Syrah & Cinsault & Carignan <b>Advies</b> Een verrassende, elegante, vol smakende wijn die zich soepel laat combineren met verfijnde vleesgerechten.	32,5
<b>Zolo – Argentinië – Mendoza</b> Het glas vult zich met aroma's van zwarte bessen, viooltjes, rijpe bramen en pruimen. De smaak is vol, fluweelzacht en stevig, met hetzelfde donkere fruit. De afdronk is lang en vol met een heerlijke subtiele hint van vanille & chocolade. <b>Druif</b> Malbec <b>Advies</b> Te schenken in combinatie met vleesgerechten met chimichurri, gerijpte kazen en heerlijk als genietwijn buiten de maaltijd om.	34,5
<b>Don't tell Gary – Australië – Victoria</b> Toen wijnmaakster Jo Nash Shiraz druiven van een top wijngaard kon oogsten, wist ze het direct! Deze bijzondere wijn moest op de beste eikenhouten vaten rijpen. Wat ze ook wist was dat directeur Gary Williams direct NEE zou zeggen want eigenaren letten op de centjes... Jo vertelde iedereen: 'zeg het niet tegen Gary!' Toen ze het schitterende resultaat aan Gary liet proeven werden direct alle rekeningen betaald! De wijn is rijk, vol en krachtig van smaak met aroma's van bramen, zwarte bessen, peper, laurier, eucalyptus, vanille en chocolade. <b>Druif</b> Shiraz <b>Advies</b> Een wijn om te schenken bij diverse stevige rood vleesgerechten.	36,5
<b>Valdejimena Rioja Gran Reserva – Spanje – Rioja</b> Deze wijn is vol, krachtig, zacht en fris tegelijk met tonen van rijp donker fruit (pruim, zwarte kersen en bessen) aangevuld met subtiele hints van chocolade, truffel, tabak en vanille door de rijping op eikenhouten vaten. De afdronk is zeer lang, elegant, fris en finesserijk. Fantastisch in combinatie met uw mooiste vlees-, wild-, en verfijnde stoofgerechten. Of bij een mooi stukje gerijpte harde kaas van de koe of het schaap. <b>Druif</b> Tempranillo <b>Advies</b> Te drinken bij krachtige vlees-, wild en stoofgerechten.	49,5