RESTAURANT

# De CUIJT

## WIJNKAART



RESTAURANT De CUIJT

## ONZE WIJNKAART BEGINT DICHTBIJ

Europa is onze achtertuin – een landschap van eeuwenoude wijngaarden, vergeten druivenrassen, grote tradities en nieuwe stemmen. Een plek waar wijn niet alleen wordt gemaakt, maar waar cultuur, landschap en gastronomie al eeuwenlang met elkaar verweven zijn.

Vanuit die gedachte stellen we onze selectie samen. We zoeken naar wijnen met karakter, finesse en een duidelijk gevoel voor kwaliteit. Wijnen die hun herkomst laten spreken, maar bovenal iets toevoegen aan de ervaring aan tafel.

Zoals in onze keuken, staat ook hier het product centraal. We laten ons leiden door het seizoen, door de oorsprong en door de mensen achter de wijn. We kiezen niet uitsluitend voor het bekende, maar juist ook voor het onverwachte; voor wijnmakers die met aandacht en overtuiging werken, voor terroirs die blijven verrassen en voor wijnen die nieuwsgierigheid oproepen.

De wijnkaart is daarmee een verlengstuk van onze keuken. Soms als vanzelfsprekende begeleiding, soms als spannend contrast. Altijd met de gedachte dat wijn en gastronomie elkaar niet hoeven te overheersen, maar elkaar juist kunnen versterken.

Natuurlijk luisteren we graag naar wat u graag drinkt. Of u nu houdt van fris en verfijnd, krachtig en rijk, klassiek of juist iets verrassends – vertel het ons. Vanuit uw voorkeuren zoeken we graag binnen onze selectie naar een fles die past bij u, uw gezelschap en uw avond. We kijken graag ver, maar beginnen in onze achtertuin.

**Koen & Yuki**
Team Restaurant De Cuijt

RESTAURANT De CUIJT

## MOUSSEREND — Per fles

### Frankrijk – Champagne

#### BONNET PONSON – Petit Montage de Reims

n.v. **Cuvée Perpétuelle – 1er Cru** — € 136
Brut Nature, *Pinot Noir, Chardonnay, Meunier*

n.v. **Petit Melange – 1e Cru** — € 190
Brut Nature, *Petit Meslier, Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, Pinot Blanc, Arbanne, Pinot Gris*

2019 **Milliséme – 1er Cru** — € 206
Brut Nature, *Pinot Noir, Chardonnay, Meunier*

#### CHAMPAGNE GARDET – CHIGNY-LES-ROSES

n.v. **Brut Blanc de Noirs – 1er Cru** — € 108
Brut, *Pinot Noir, Meunier*

n.v. **Brut Réserve – 1er Cru** — € 108
Brut, *Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*

n.v. **Selected Réserve 'Vieilli en Fût de Chêne'** — € 113
Extra Brut, *Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*

2006 **Prestige 'Charles'** — € 178
Brut, *Chardonnay, Pinot Noir*

#### CHAMPAGNE GEOFFROY – AŸ

2016 **Empreinte, Blanc de Noirs – 1er Cru** — € 146
Extra Brut, *Pinot Noir*

2012 **Terre – 1er Cru** — € 276
Extra Brut, *Pinot Noir, Chardonnay*

2019 **Les Tiersaudes** — € 217
Brut Nature, *Meunier*

n.v. **Rosé de Saignée – 1er Cru** — € 184
Brut, *Pinot Noir*

#### BOLLINGER – AŸ

2014 **La Grande Année** — € 341
Brut, *Pinot Noir, Chardonnay*

#### PERRIER-JOUËT – ÉPERNAY

n.v. **Blanc de Blancs** — *magnum* € 356
Brut, *Chardonnay*

RESTAURANT De CUIJT

## MOUSSEREND — Per fles

### Frankrijk – Champagne

#### CHAMPAGNE COURTIER – EPERNAY

n.v. **Prestige – 1er Cru** — € 119
Brut, *Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*

n.v. **Blanc de Noirs – 1er Cru** — € 136
Brut, *Meunier*

2020 **Millésimé – 1er Cru** — € 189
Extra Brut, *Chardonnay, Pinot Noir*

n.v. **Blanc de Blancs – 1er Cru** — € 136
Brut, *Chardonnay*

n.v. **Blanc de Blancs – Grand Cru** — € 237
Brut, *Chardonnay*

2013 **'Vintage' – Grand Cru** — € 237
Brut, *Chardonnay, Pinot Noir*

n.v. **Rosé – 1er Cru** — € 136
Brut, *Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*

#### CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS – Chouilly

n.v. **Les Visions 'Blanc de Blancs – Grand Cru** — € 131
Brut, *Chardonnay*

n.v. **Intuition Rosé** — € 124
Brut, *Chardonnay, Pinot Noir, Meunier*

2014 **Millésime Blanc de Blancs – Grand Cru** — € 189
Brut, *Chardonnay*

2014 **Millésime Blanc de Blancs – Grand Cru**
Brut, *Chardonnay* — *magnum* € 297

2018 **C17 – Grand Cru** — *magnum* € 768
Brut, *Pinot Noir, Chardonnay*

#### SÉBASTIEN DAVIAUX – CHOUILLY

n.v. **Blanc de Blancs – Grand Cru** — € 108
Extra Brut, *Chardonnay*

n.v. **Blanc de Blancs – Grand Cru** — *magnum* € 231
Extra Brut, *Chardonnay*

n.v. **'F' – Grand Cru** — € 138
Extra Brut, *Chardonnay*

### Spain

#### MAS XAROT – PENEDÈS

2017 **Gran Reserva** — € 50
Brut Nature, *Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Pinot Noir*

RESTAURANT De CUIJT

## OPEN WIJNEN — Per glas

### Mousserend

n.v. **Sébastien Daviaux – Blanc De Blancs Grand Cru** — € 25
**Chouilly, Champagne, Frankrijk**
Extra Brut, *Chardonnay*

### Wit

2025 **Komokabras – 'Verde Lias'** — € 12
**Barbanza e Iria, Spanje**
*Albariño*

2022 **Klaus Lentsch – 'Eichberg'** — € 15
**Alto Adige, Italië**
*Grüner Veltliner*

2025 **Didier Morion – Viognier 'Sarments'** — € 15
**Chavanay, Condrieu, Frankrijk**
*Viognier*

2023 **Thomas Ventoura – Chablis 1er Cru 'Fourchaume'** - € 22
**Chablis, Bourgogne, Frankrijk**
*Chardonnay*

2023 **Joseph Pascal – Puligny-Montrachet** — € 23
**Auxey-Duresses, Bourgogne, Frankrijk**
*Chardonnay*

RESTAURANT

De CUIJT

## OPEN WIJNEN

Per glas

### Rood

**2023** **Fucilaia – Valpolicella Ripasso** — € 11
**Veneto, Italië**
*Corvina, Corvinone, Rondinella*

**2024** **Didier Morion – Saint-Joseph ‘Lleandre’** — € 18
**Chavanay, Saint-Joseph, Frankrijk**
*Syrah*

**2022** **Thibault Liger-Belair ‘Les Grands Chaillots’** — € 22
**Nuits-Saint-Georges, Bourgogne, Frankrijk**
*Pinot Noir*

**2012** **Viña Tondonia – ‘REserva’** — € 26
**Rioja, Spanje**
*Tempranillo*

**2016** **Tenuta Cucco – Barolo ‘Riserva’** — € 45
**Piëmonte, Italië**
*Nebbiolo*

### Zoet

**2022** **Bodegas Enguera – Verdil de Gel** — € 14
**Valencia, Spanje**
*Verdil*

**2011** **Château Vari – Monbazillac** — € 17
**Bordeaux, Frankrijk**
*Muscadelle, Sémillon, Sauvignon Blanc*

### Versterkt

**2025** **Marsala Superiore** — € 13
**Sicilië, Italië**
*Grillo, Cataratto, Inzolia*

RESTAURANT

De CUIJT

## WIT

Per fles

### Frankrijk – Loire

**DOMAINE DE LA GARENNE – SANCERRE**

**2023** **Sancerre ‘Les Caillottes’** — € 81
*Sauvignon Blanc*

**GITTON PÈRE & FILS – SANCERRE**

**2018** **Sancerre ‘Vigne du Larry’** — € 158
*Sauvignon Blanc*

**PHILIPPE GILBERT – MENETOU-SALON**

**2023** **Menetou-Salon** — € 73
*Sauvignon Blanc*

### Frankrijk – Bourgogne

**THOMAS VENTOURA – CHABLIS**

**2023** **Chablis** — € 76
*Chardonnay*

**2024** **Chablis** — € 82
*Chardonnay*

**2023** **Chablis – 1er Cru ‘Fourchaume’** — € 102
*Chardonnay*

**DOMAINE VOCORET – CHABLIS**

**2023** **Chablis – 1er Cru ‘Fourchaume’** — € 109
*Chardonnay*

**CHRISTIAN MOREAU – CHABLIS**

**2022** **Chablis – Grand Cru ‘Valmur’** — € 187
*Chardonnay*

**2020** **Chablis – Grand Cru ‘Valmur’** — € 193
*Chardonnay*

**2021** **Chablis – Grand Cru ‘Le Clos’** — € 193
*Chardonnay*

RESTAURANT De CUIJT

**WIT** Per fles

Frankrijk – Bourgogne

### EDOUARD DELAUNAY – NUITS SAINT GEORGES
2019 **Chassagne-Montrachet – 1er Cru ‘Clos Saint Jean’** — € 215
*Chardonnay*

### HENRI & GILLES BUISSON - SAINT ROMAIN
2019 **Sous la Velle** — € 134
*Chardonnay*

### CAMILLE GIROUD – BEAUNE
2023 **Auxey-Duresses** — € 148
*Chardonnay*
2022 **Meursault ‘Les Vireuils’** — € 245
*Chardonnay*

### LA CROIX DE BRULLY – BEAUNE
2023 **Hautes Côtes de Beaune** — € 93
*Chardonnay*
2023 **Saint-Aubin – 1er Cru ‘La Chatenière’** — € 205
*Chardonnay*

### DOUHAIRET-PORCHERET – MONTHÉLIE
2023 **Bourgogne Chardonnay ‘On Passe au Rouge’** — € 91
*Chardonnay*
2024 **Meursault** — € 205
*Chardonnay*
2023 **Puligny-Montrachet** — € 265
*Chardonnay*

### ANDRÉ MOINGEON ET FILS – SAINT-AUBIN
2023 **Saint-Aubin 1er Cru ‘Sur Gamay’** — € 144
*Chardonnay*

### FRANÇOIS CARILLON – PULIGNY-MONTRACHET
2023 **Chassagne-Montrachet 1er Cru ‘Les Macherelles’** € 292
*Chardonnay*

RESTAURANT De CUIJT

**WIT** Per fles

Frankrijk – Bourgogne

### JOSEPH PASCAL – PULIGNY-MONTRACHET
2023 **Auxey-Duresses** — € 108
*Chardonnay*
2021 **Puligny-Montrachet 1er Cru ‘Hommage à Jean’** — € 267
*Chardonnay*

### PAUL PERNOT – PULIGNY-MONTRACHET
2024 **Bourgogne Côte d’Or** — € 91
*Chardonnay*
2024 **Puligny-Montrachet** — € 180
*Chardonnay*
2024 **Puligny-Montrachet 1er Cru ‘Les Chalumeaux’** — € 257
*Chardonnay*
2023 **Puligny-Montrachet 1er Cru ‘Les Folatières’** — € 272
*Chardonnay*
2024 **Puligny-Montrachet 1er Cru ‘Les Folatières’** — € 265
*Chardonnay*
2024 **Meursault-Blagny 1er Cru ‘La Pièce sous le Bois’** — € 215
*Chardonnay*

### JEAN-NOËL GAGNARD – CHASSAGNE-MONTRACHET
2023 **Chassagne-Montrachet ‘Chaumes’** — € 205
*Chardonnay*

### JEAN-CLAUDE RAMONET – CHASSAGNE-MONTRACHET
2023 **Mercurey ‘Les Doués’** — € 163
*Chardonnay*

### CHÂTEAU DE ROUGEON – CÔTE CHALONNAISE
2022 **Bourgogne Aligoté ‘La Cabane’** — € 81
*Aligoté*

RESTAURANT De CUIJT

WIT — Per fles

## Frankrijk – Rhône

### FAMILLE GALLET – CÔTE-ROTIE
2023 **Viognier – IGP** — € 92
*Viognier*

### GUY BERNARD – CÔTE-ROTIE
2024 **Condrieu ‘Bassenon’** — € 123
*Viognier*

### DIDIER MORION – CONDRIEU
2025 **Viognier – IGP ‘Sarments’** — € 68
*Viognier*

### BERNARD GRIPA – SAINT-JOSEPH
2022 **Saint-Péray ‘Les Figuiers’** — € 126
*Roussanne, Marsanne*

### ORATOIRE SAINT MARTIN – CAIRANNE
2023 **Haut-Coustias ‘Cairanne Blanc’** — € 99
*Marsanne, Grenache Blanc, Roussanne*

RESTAURANT De CUIJT

WIT — Per fles

## Duitsland

### KÜNSTLER – RHEINGAU
2024 **Flörsheimer Herrnberg – 1e Lage** — € 71
*Riesling*
2020 **Berg Schlossberg – GG** — € 158
*Riesling*

### KATHARINA WECHSLER – RHEINHESSEN
2025 **Riesling** — € 55
*Riesling*

### ODINSTAL – PFALZ
2020 **Muschelkalk** — € 140
*Riesling*
2020 **Buntsandstein** — € 140
*Riesling*
2022 **350 N.N.** — € 105
*Weissburgunder*
2022 **Odinstal Monopol – GG** — € 198
*Weissburgunder*
2023 **Odinstal Monopol – GG** — € 198
*Weissburgunder*
2023 **350 N.N.** — € 106
*Gewürztraminer*

### A. CHRISTMANN – PFALZ
2023 **Aus den Lagen** — € 81
*Weissburgunder*

RESTAURANT De CUIJT

WIT Per fles

## Oostenrijk

### DOMÄNE WACHAU – WACHAU

2025 **Loibenberg – Federspiel** — € 64
*Grüner Veltliner*

2025 **Terrassen – Smaragd** — € 78
*Grüner Veltliner*

2024 **Achleiten – Smaragd** — € 123
*Grüner Veltliner*

### WEINGUT KNOLL – WACHAU

2024 **Ried Pfaffenberg – Selection** — € 150
*Riesling*

2024 **Ried Loibenberg – Smaragd** — € 152
*Riesling*

### VEYDER-MALBERG – WACHAU

2023 **Liebedich** — € 94
*Grüner Veltliner*

2022 **Hochrain** — € 136
*Grüner Veltliner*

RESTAURANT De CUIJT

WIT Per fles

## Italië

### KLAUS LENTSCH – ALTO ADIGE

2022 **Eichberg** — € 78
*Grüner Veltliner*

### BULGARINI – LOMBARDIA

2023 **Lugana** — € 50
*Turbiana*

2023 **Lugana ‘Ca Vaibo’** — € 84
*Turbiana*

### PALAGETTO – TOSCANE

2024 **Vernaccia di San Gimignano ‘Riserva’** — € 63
*Vernaccia*

### TENUTA DEL PRIORE – ABRUZZO

2025 **Col del Mondo ‘Kerrias’** — € 56
*Pecorino*

2023 **Col del Mondo ‘Kerrias’** — € 52
*Pecorino*

RESTAURANT De CUIJT

## WIT

Per fles

### Spanje

#### ARBELA – GETARIAKO TXAKOLINA

2024 **Enbata** — € 78
*Hondarrabi Zuri, Petit Courbu, Chardonnay*

#### KOMOKABRAS – BARBANZA E IRIA

2025 **Verde Lias** — € 59
*Albariño*

2024 **Amarillo** — € 73
*Albariño*

#### PAGO DE LOS ABUELOS – BIERZO

2021 **Viñedo Barreiros** — € 109
*Godello*

2021 **Teiro** — € 262
*Godello*

#### GARCIA DUQUE – RUEDA

2024 **'Garcia Duque'** — € 58
*Verdejo*

#### BELEONDRADE – RUENDA

2022 **Y Lurton** — € 144
*Verdejo*

2018 **Les Parcelles** — € 760
*Verdejo*

#### ROCA DE LES DOTZE – PRIORAT

2020 **Flor de Roca** — € 88
*Garnacha Blanca, Viognier, Pedro Ximénez*

#### ESTONES – TERRA ALTA

2022 **Únic PX** — € 90
*Pedro Ximénez*

#### PAGO DE VALLEGARCIA – CASTILLA-LA MANCHA

2024 **Viognier** — € 87
*Viognier*

#### AMANOVO – VALENCIA

2025 **Edición Especial 'Fermentado en Barrica'** — € 50
*Verdejo*

RESTAURANT De CUIJT

## ROOD

Per fles

### Frankrijk – Loire

#### CHÂTEAU YVONNE – SAUMUR-CHAMPIGNY

2023 **Saumur-Champigny 'La Folie'** — € 71
*Cabernet Franc*

#### TERRE DE L'ÉLU – ANJOU

2023 **L'Esquif** — € 50
*Gamay*

### Frankrijk – Bourgogne

#### DAVID DUBAND – CÔTE DE NUITS

2023 **Coteaux Bourguignons** — € 91
*Pinot Noir, Gamay*

2021 **Gevrey-Chambertin** — € 190
*Pinot Noir*

2022 **Gevrey-Chambertin** — € 190
*Pinot Noir*

2017 **Charmes-Chambertin** — € 396
*Pinot Noir*

2022 **Morey-Saint-Denis** — € 141
*Pinot Noir*

2022 **Chambolle-Musigny** — € 168
*Pinot Noir*

2021 **Chambolle-Musigny – 1er Cru 'Les Sentiers'** – € 231
*Pinot Noir*

#### THIBAULT LIGER-BELAIR – NUITS-SAINT-GEORGES

2020 **Les Deux Terres** — € 72
*Gamay, Pinot Noir*

2021 **Bourgogne Rouge 'Les Grands Chaillots'** — € 104
*Pinot Noir*

2021 **Nuits-Saint-Georges – 1er Cru 'Les Saint Georges'** — € 432
*Pinot Noir*

#### LEDY VINS – NUITS-SAINT-GEORGES

2023 **Nuits-Saint-Georges 'Crown'** — € 165
*Pinot Noir*

RESTAURANT De CUIJT

## ROOD — Per fles

### Frankrijk – Bourgogne

**DOMAINE HOFFMAN-JAYER – MAGNY-LÈS-VILLERS**
2022 **Echezeaux – Grand Cru** — € 890
*Pinot Noir*

**DOMAINE BOURGOGNE-DEVEAUX – MELOISEY**
2021 **Hautes-Côtes de Beaune ‘Aux Grandes Raies’** — € 103
*Pinot Noir*

**POTINET – AMPEAU - MONTHELIE**
2017 **Volnay** — € 139
*Pinot noir*

**DOUHAIRET-PORCHERET – MONTHÉLIE**
2021 **Gevrey-Chambertin** — € 205
*Pinot Noir*
2018 **Clos de la Roche – Grand Cru** — € 826
*Pinot Noir*

**CAMILLE GIROUD – BEAUNE**
2022 **Pommard ‘Les Cras’** — € 189
*Pinot Noir*

**JOSEPH PASCAL – PULIGNY-MONTRACHET**
2023 **Puligny-Montrachet ‘Rouge’** — € 135
*Pinot Noir*

**PAUL PERNOT – PULIGNY-MONTRACHET**
2024 **Beaune ‘Clos de Dessus de Marconnets’** — € 91
*Pinot Noir*
2023 **Volnay – 1er Cru ‘Carelle sous la Chapelle’** — € 158
*Pinot Noir*
2024 **Volnay – 1er Cru ‘Carelle sous la Chapelle’** — € 153
*Pinot Noir*

**CLAUDIE JOBARD – DEMIGNY**
2021 **Pommard – 1er Cru ‘Les Charmots’** — € 174
*Pinot Noir*

RESTAURANT De CUIJT

## ROOD — Per fles

### Frankrijk – Beaujolais

**DOMAINE DU CLOS DU FIEF – JULIÉNAS**
2023 **Juliénas** — € 58
*Gamay*

**THIBAULT LIGER-BELAIR – MOULIN-À-VENT**
2022 **Moulin-à-Vent ‘Vieilles Vignes’** — € 108
*Gamay*

### Frankrijk – Rhône

**FAMILLE GALLET – CÔTE-RÔTIE**
2023 **Syrah – IGP** — € 92
*Syrah*
2023 **Côte-Rôtie ‘Trio de Brune’** — € 189
*Syrah*

**DIDIER MORION – SAINT-JOSEPH**
2024 **Syrah – IGP ‘Sarments’** — € 54
*Syrah*
2024 **Saint-Joseph ‘Lleandre’** — € 84
*Syrah*

RESTAURANT De CUIJT

## ROOD — Per fles

### Frankrijk – Bordeaux

#### CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD – PAUILLAC

2003 **Château Mouton Rothschild – 1er Grand Cru Classé** — € 1144
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot*

#### CHÂTEAU TALBOT – SAINT-JULIEN

2020 **Saint-Julien – 4ème Grand Cru Classé** — € 206
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*

2018 **Saint-Julien – 4ème Grand Cru Classé** — € 219
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*

#### CHÂTEAU CLINET – POMEROL

2017 **Pomerol** — € 258
*Merlot*

2016 **Pomerol** — € 339
*Merlot*

RESTAURANT De CUIJT

## ROOD — Per fles

### Duitsland

#### ALTE GRAFSCHAFT – FRANKEN

2019 **Kaffelstein** — € 70
*Spätburgunder*

#### WAGNER – BADEN

2022 **Oberrotweil** — € 96
*Spätburgunder*

#### FORGEURAC – BADEN

2020 **Riegelberg** — € 134
*Pinot Noir*

### Oostenrijk

#### KANE GRADE – WACHAU

2024 **Von der Vogelwaide** — € 72
*Syrah, Zweigelt*

RESTAURANT De CUIJT

## ROOD — Per fles

### Italië

#### TENUTA CUCCO – PIËMONTE
2016 **Barolo ‘Riserva’** — € 217
*Nebbiolo*

#### PESCAJA – PIËMONTE
2023 **Barbera d’Asti ‘Soliter’** — € 59
*Barbera*

#### FUCILAIA – VENETO
2023 **Valpolicella Ripasso ‘Superiore’** — € 50
*Corvina, Corvinone, Rondinella*

#### CESARE RIGHETTI – VENETO
2019 **Amarone della Valpolicella ‘Classico’** — € 156
*Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon*

#### PALAGETTO – TOSCANE
2019 **Sottobosco** — € 83
*Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon*
2018 **Uno di Quattro** — € 109
*Sangiovese*
2018 **Brunello di Montalcino ‘Bellarina’** — € 142
*Sangiovese*

#### FATTORIA LE FONTI – TOSCANE
2020 **Chianti Classico ‘Riserva’** — € 103
*Sangiovese*

#### CANTINA DEL RIMEDIO – SARDINIË
2020 **Cannonau di Sardegna ‘Corash Riserva’** — € 80
*Cannonau*

RESTAURANT De CUIJT

## ROOD — Per fles

### Spanje

#### BODEGAS R. LOPEZ DE HEREDIA – RIOJA
2012 **Viña Tondonia ‘Reserva’** — € 124
*Tempranillo*

#### DIEZ-CABALLERO – RIOJA
2017 **Reserva** — € 50
*Tempranillo*

#### TERRITORIO LUTHIER – RIBERA DEL DUERO
2021 **Hispania** — € 109
*Tempranillo, Garnacha, Albillo*
2019 **Reserva** — € 166
*Tempranillo, Garnacha, Albillo*
2016 **Hispania Gran Reserva** — € 266
*Tempranillo, Garnacha, Albillo*

#### VEGA SICILIA – RIBERA DEL DUERO
2019 **Pintia** — € 197
*Tempranillo*
2018 **Pintia** — € 203
*Tempranillo*
2018 **Valbuena No.5** — € 392
*Tempranillo, Merlot*

#### PAGO DE VALLEGARCIA – CASTILLA-LA-MANCHA
2023 **Petit Hipperia** — € 64
*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*
2023 **Hipperia** — € 108
*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot*

#### ROCA DE LES DOTZE – PRIORAT
2016 **Noray** — € 70
*Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon*

#### VINS MIQUEL GELABERT – MALLORCA
2016 **Gran Vinya Son Caules** — € 124
*Callet*

RESTAURANT

De CUIJT

## ZOET

Per fles

### Frankrijk

#### CHÂTEAU DE FARGUES – SAUTERNES

**2002** **Sauternes** — € 233
*Sémillon, Sauvignon Blanc*

**1998** **Sauternes** — € 236
*Sémillon, Sauvignon Blanc*

**1997** **Sauternes** — € 250
*Sémillon, Sauvignon Blanc*

**1996** **Sauternes** — € 215
*Sémillon, Sauvignon Blanc*

#### CHÂTEAU VARI – MONBAZILLAC

**2019** **Monbazillac** — 0,375 l € 41
*Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle*

**2011** **Monbazillac** — € 76
*Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle*

### Italië

#### RIVERA – PUGLIA

**2022** **Piani di Tufara** — 0,5 l € 56
*Moscato di Trani*