





Welkom

In het Poterne restaurant & bar gaat het om proeven, veel proeven & genieten. We serveren daarom proeverijgerechtjes. Deze worden met ambacht samengesteld uit het aanbod van de seizoenen en zoveel mogelijk met biologische ingrediënten uit de Beemster en omstreken. We combineren pure gerechten met mooie wijnen.

De basis van onze kookwijze is de klassieke Franse keuken met toepassing van moderne ontwikkelingen en trends, daarbij spelen oosterse invloeden een belangrijke rol.

Het Poterne restaurant is aangesloten bij Euro-Toques. Dit gilde staat voor ambachtelijk werkende koks. Zij staan borg voor kwaliteit, smaak, behoud van culinaire tradities en bescherming van lokale producten.



Cocktails & bubbels

GIN TONIC 8,⁵⁰

Hendricks gin - Fever Tree tonic - komkommer - rozemarijn

Fort gin - Fever Tree tonic - gekonfijte citroen - sereh - five spices

Speciaal voor ons gebrouwen in Purmerend op slechts 5km van de Beemster.

STRAWBERRY BASIL MARTINI 7,⁵⁰

Witte Martini - limoen - aardbeien likeur

HUISAPERITIEF 7,⁵⁰

Prosecco - Limoncello

BUBBELS 8,⁵⁰

Cava Gramona

NON ALCOHOLISCH APERITIEF 6,⁰⁰

Sparkling Tea "Blue" - 13 smaken thee

Jasmijn knalt de neus in, gevolgd door White Tea welke diepte geeft

en afsluitend de Darjeeling Tea

Bites & charcuterie

MINI TRUFFEL KROKETJES 3,⁷⁵

met kruidenmayonaise per 3 stuks

STOOMBROODJE 3,⁷⁵

met buikspek & hoi sin

TONIJN & RUND 6,⁷⁵

met soya/wasabi dressing

SPAANSE WORST - PER 50 GRAM 4,⁷⁵

Iberico salami

SPAANSE GEDROOGDE HAM - PER 50 GRAM 6,⁷⁵

Serrano ham



Gastronomisch menu

We werken met dagverse, seizoensgebonden, liefst regionale, producten.

Natuurlijk zijn eventuele (vegetarische) wensen
of aanpassingen in overleg mogelijk.

Houd u er rekening mee dat deze gerechten enige bereidingstijd kosten.

Het gastronomisch menu serveren we per tafel.

2 GANGEN (LUNCH)

27,50

3 GANGEN

37,-

4 GANGEN

47,-

5 GANGEN

57,-

6 GANGEN

67,-

Gerechten 10,⁰⁰



KABELJAUW 'paella' - gerookte beurre rouge w *

Château Miraval, o.a. Syrah/Cinsault, Provence, Frankrijk

7,⁵⁰

VACHERIN MONT D'OR 'CRÈME BRÛLÉE' 

paddenstoelen crème - bloemkool

Pineau des Charentes Blanc, o.a. Calombard, Frankrijk

6,⁵⁰

COQUILLE gelei topinambour - schuim hazelnoot

Leyda, Chardonnay, Chili

6,⁵⁰

GEROOKTE PALING YAKITORI knolselderij - gemarineerde druifjes w

Weingut Manz, Spätburgunder (Blanc de Noir), Duitsland

5,⁵⁰

'VIS VAN DE DAG' tagliatelle inktvis - gemarineerde mini bospeen w *

Casale-Falchini 'Ab Vinea Doni', Vernacci/Chardonnay, Italië

7,⁰⁰

KALFSSUCADE crème peterselie - schorseneren w *

Weingut Martin Waßmer, Spätburgunder, Duitsland

6,⁵⁰

IBERICO PROCUREUR fregola 'carbonara' - jus citroentijm w *

Chianti Cognole Rufina, o.a. Carnacha/Gernache, Italië

6,⁵⁰



'TATAKI' RUND gemarineerde radijs & daikon - dressing zwarte knoflook w

Seghesio 'Sonoma County', Zinfandel, USA Californië

8,⁵⁰

PIEPKUIKEN Beemstervalery aardappel - salsa verde w *

Fratelli Zeni/Bardolino, o.a. Rondinella/Corvina, Italië

5,⁵⁰

DIAMANTHAAS spruit variaties - jus sjalot w *

Paxton 'AAA', Syrah/Grenache, Australë

7,⁰⁰

EENDENBOUT rilette - kimchi spitskool w

Les Romanes Rouge, Syrah/Grenache, Frankrijk

6,⁰⁰

BIET IN BROODDEEG 

crème boerenkool & feta - schuimige saus met sherry w *

Bodegas Muga, Viura/Garnache Blanca, Spanje

6,⁰⁰

* is ook te bestellen als groter gerecht (supplement 9,-)

*Uiteraard zijn vegetarische wensen of aanpassingen in overleg mogelijk.
Mocht u specifieke dieetwensen of allergieën hebben laat het ons weten.*

Desserts 8,⁰⁰



PEER & GRANAATAPPEL

mousse- sorbet Gewürztraminer

Béres Tokaji, Hárslevelü/Furmint, Hongarije

6,⁰⁰

ANANAS & KOKOS

'bounty' - 'pina colada' roomijs

Château des Eyssards, Semillion/Chenin, Frankrijk

5,⁵⁰

MOKKA & BLOEDSINAASAPPEL

meringue - roomijs mascarpone & honing

Rietvallei Wynlandgoed, Muscat d'alexandrie Rouge, Zuid-Afrika

6,⁰⁰

KAAS VAN KEF [supplement 4,50]

4 soorten kaas uit het seizoen - chutney - brood met hazelnoot, boerenjongens & abrikoos

Banyul '5 ans d'âge', Grenache Noir/ Grenache Gris, Frankrijk

5,⁵⁰

BONBONS

Assortiment van La Fève, per stuk 0,²⁰ ct



A long dining table is elegantly set for a private dinner. The table is covered with a crisp white tablecloth and is meticulously arranged with various pieces of glassware, including water glasses, wine glasses, and decanters. The place settings feature white plates and silverware. Several small, teal-colored ceramic vases are placed along the table, each containing a bouquet of vibrant red and pink flowers. The background is filled with lush green plants, creating a sophisticated and inviting atmosphere. The lighting is warm and focused on the table, highlighting the details of the table setting.

**DE POTERNE KAMER IS BIJZONDER GESCHIKT
VOOR PRIVATE DINING, (ZAKEN)LUNCH, DINER,
VERGADERINGEN & MEER.**

Welkom

Op een unieke plek, waar twee Werelderfgoederen samenkomen, namelijk Werelderfgoed de Beemster en het fort als onderdeel van de Stelling van Amsterdam.

De ingrediënten die we gebruiken voor onze gerechten en bijvoorbeeld sappen, proberen we zoveel mogelijk uit de Beemster en omgeving te halen. Van oudsher is de Beemster een veeteelt- en akkerbouwgebied en vanaf de 19e eeuw wordt hier ook veel fruit geteeld. Zo wordt ons biologische brood speciaal voor ons gebakken door een van de beste bakkers van de Beemster. Het vlees dat we serveren komt van boerderijen uit de Beemster waar ze het vee bij naam kennen. Onze jams en sappen worden gemaakt van handgeplukt fruit uit de Beemster bij Eerlijk & Heerlijk. En iedereen wel bekend: de heerlijke Beemster kaas.

Het wellness restaurant en het Poterne restaurant zijn aangesloten bij Euro-Toques. Dit gilde staat voor ambachtelijk werkende koks. Zij staan borg voor kwaliteit, smaak, behoud van culinaire tradities en bescherming van lokale producten.

Onze keuken is tot 22:00 uur geopend.

In samenspraak met de keuken kunnen wij een gerecht buiten de menukaart om aan u voorstellen als u vegetarisch/veganistisch bent of dieetwensen/allergieën heeft.



Broodjes - tot 16.00 uur

HUISGEMAAKTE FILET AMERICAIN pistolet - bosui - augurk & ei 8,⁵⁰

GEMARINEERDE KALFSLENDE 7,⁵⁰

meergranen bol - barbecue saus - gepofte paprika

KIPPENDIJEN "B L T" pistolet - spek - tomaat & kerrie 7,⁵⁰

BOERENTOSTI 6,⁷⁵

op de plaat gebakken - Beemster kaas - kiprollade & tomaten tapenade

'FLATBREAD' GEITENKAAS  6,⁷⁵

rode ui - tomaat - rucola

TONIJN & GESMOLTEN KAAS 9,⁵⁰

bagel - tonijnsalade - piment d'Espelette

BEEMSTER OVERJARIG  6,⁵⁰

zuurdesembrood - rucola - Zaanse mosterddressing - tuinkers

VEGAN SANDWICH 

zuurdesembrood - humus - pompoen- bosui - arbequina olijfolie 6,⁵⁰

Salade & soepen - met zuurdesembrood & boerenboter

BIEFSTUKREEPJES 'TERIYAKI' (LAUWWARM) Klein Groot

roergebakken - gemengde sla - cashew noot - paprika - pompoen 12,⁰⁰ 16,⁵⁰

JAPANSE RIJST

salade - baby spinazie - avocado 10,²⁵ 14,⁷⁵

& supplement biefstukreepjes 3,²⁵ of supplement gepekeld zalm 3,²⁵

ZOETE AARDAPPEL & WITLOF

ei - waterkers - truffeldressing 10,²⁵ 14,⁷⁵

& supplement spek 2,²⁵

NOORSE ZALM

gemengde sla - croutons - honing & mosterd 12,⁵⁰ 17,⁰⁰

GEROOKTE KIP & BULGUR

raz el hanout - little gem - grapefruit & yoghurt 12,⁵⁰ 17,⁰⁰

PREI & KNOFLOOK SOEP

crème soep - prei - vadouvan olie 4,⁷⁵ 6,⁷⁵

VIETNAMESE NOEDEL SOEP

rundvlees - taugé & kruiden - limoen 5,⁷⁵ 7,⁷⁵

Proeverijen

ZALM

6,⁷⁵

gepekeld - Japanse rijst - avocado

TONIJN

6,⁷⁵

rauw - zeewiersalade - soya/wasabi dressing

BEEMSTER BUIKSPEK (LAUWWARM)

6,⁷⁵

lage temperatuur gegaard - crème oerwortel - witlof

GEROOKTE KIP & BULGUR

6,⁷⁵

raz el hanout - little gem - grapefruit & yoghurt

KOPPA DE PEEL

6,⁷⁵

jonge spinazie - cherry tomaat - paprika

ZOETE AARDAPPEL & WITLOF

6,⁷⁵

waterkers - truffeldressing

COMBINATIE VAN 4 PROEVERIJ GERECHTEN

24,⁰⁰

maak uw selectie uit bovenstaande proeverij gerechten

FORT BOWL

14,⁵⁰

KEUZE: KIPPENDIJEN OF ZALM & TONIJN OF BIEFSTUKREEPJES
OF TEMPURA BABY BROCCOLI 

sushi rijst - wakamé & soya boontjes - soya wasabi

SATÉ VAN KIPPENDIJENVLEES

12,⁵⁰

geroosterd - salade gado gado - ketjap/pindasaus - focaccia

& supplement ambachtelijke frites i.p.v. de foccacia 2,²⁵

FORT HAMBURGER

14,⁵⁰

geserveerd op een sesam/zeekraal bol

salsa ui, tomaat & augurk - sambalmayonaise - krieltjes uit de oven

& supplement Beemsterkaas 0,⁵⁰

& supplement Beemsterlant's spek 0,⁵⁰

& supplement ambachtelijke frites i.p.v. krieltjes 2,²⁵

'BEYOND' BURGER **VEGAN**

17,⁵⁰

veganistische, soya-, en glutenvrije burger op basis van kikkererwten,

geserveerd op een bruine bol.

salsa ui, tomaat & augurk - ketchup - krieltjes uit de oven

& supplement ambachtelijke frites i.p.v. krieltjes 2,²⁵



Gastronomisch menu

We werken met dagverse, liefst regionale producten uit het aanbod van het seizoen. Natuurlijk zijn eventuele dieetwensen of aanpassingen i.v.m. allergieën in overleg mogelijk.

Houd u er rekening mee dat deze gerechten enige bereidingstijd kosten.
Het gastronomisch menu serveren we per tafel.

2 GANGEN (LUNCH)

27,50

3 GANGEN

37,-

4 GANGEN

47,-

5 GANGEN

57,-

6 GANGEN

67,-



Hoofdgerechten 19,- v.a. 17.00 uur

KABELJAUW 'paella' - gerookte beurre rouge

'VIS VAN DE DAG' tagliatelle inktvis - gemarineerde mini bospeen

KALFSSUCADE crème peterselie - schorseneren

IBERICO PROCUREUR fregola 'carbonara' - jus citroentijm

PIEPKUIKEN Beemstervalery aardappel - salsa verde

DIAMANTHAAS spruit variaties - jus sjalot

BIET IN BROODDEEG crème boerenkool & feta - schuimige saus met sherry 🌿

GROENTEN CURRY diverse groenten - kokos - bladerdeeg - aardappel 🌿

Desserts 8,00

PEER & GRANAATAPPEL

mousse - sorbet Gewürztraminer

ANANAS & KOKOS

'bounty' - 'pina colada' roomijs

MOKKA & BLOEDSINAASAPPEL

meringue - roomijs mascarpone & honing

KAAS VAN KEF (supplement 4,50)

4 soorten kaas uit het seizoen - chutney

brood met hazelnoot, boerenjongens & abrikoos

BONBONS

assortiment van La Fève, per stuk 0,90 ct



A photograph of a restaurant table set for dining. The table is round and dark-colored, with a centerpiece of orange and red flowers in a glass vase. There are two wine glasses, two water glasses, and two plates on the table. The background shows other tables and chairs in a dimly lit restaurant setting.

**KOM OOK EENS GENIETEN IN
ONS POTERNE RESTAURANT APART
VAN DE SPA & WELLNESS.**

Poterne[®]
Restaurant



Huiswijnen



Wit

Sauvignon Blanc

ESPIRITU CLASSIC

4,⁰⁰ 22,⁵⁰

Curico Valley, Chili

Een eerlijke, pure en ongecompliceerde wijn. Aroma's van perzik en citrus.

Mooie mineralen, verse kruiden en een lange afdronk.

Pinot Grigio

MONTEFORT D'ALPONE GREGORIO

4,⁶⁵ 29,-

Veneto, Italië

Strogele kleur met groene tinten. Verfijnde geur van hooi en tonen van geroosterde amandelen en

walnoten. Elegante smaak, aangenaam vol met een milde afdronk.

Grüner Veltliner

WEINWURM GRÜNER VELTLINER

4,⁶⁵ 29,-

Weinwurm's, Dobersmannsdorf, Oostenrijk

Citroengeel van kleur. Heerlijk aroma van groene appel, iets peperig.

Elegante smaak, fris en zuiver, milde kruidigheid met een droge afdronk.



Zoet wit

Muskaat

COGMANS KLOOF CAPE MUSCAT

4,⁰⁰ 22,⁵⁰

Zandvliet Wynlandgoed, Robertson, Zuid-Afrika

Frisse, lichtzoete wijn. Vol en druivig maar ook elegant met

een mild muskaatzoetje en frisse zuren op de achtergrond.

Rosé

Grenache, Grenache noir, Grenache gris, Merlot, Cabernet franc

DOMAINE LE PIVE "GRIS" ROSÉ

4,⁰⁰ 22,⁵⁰

Maison Jeanjean, Saint-Félix-de-Lodez, Languedoc

Plezierige rosé met een volle, sappige smaak,

frisse fruitaroma's en zachte zuren.

Deze wijn is gecertificeerd biologisch geteeld.

*Vraag een van onze medewerkers naar het oogstjaar van de betreffende wijn.
Voor de allergenen van de wijn verwijzen wij u naar het etiket van de gekozen wijn.*



Rood

Cabernet Sauvignon

ESPIRITU CLASSIC

4,⁰⁰

22,⁵⁰

Curico Valley, Chili

Mooie soepele wijn met aroma's van zwarte bessen en tonen van witte peper

en vanille. Lichte tonen van hout en afdronk in balans.

Sangiovese & Montepulciano

CARMINUCCI VIABORE

4,²⁰

25,⁵⁰

Rosso Piceno, Viabor, Marche, Italië

Een lichtrode wijn met 50% Sangiovese en 50% Montepulciano druiven,

met in de neus mild fruit van kersen. Zacht, vol en fruitig van smaak met een klein bittertje.

Tempranillo

RIOJA PAGO MALARINA

4,⁶⁵

29,-

Bodegas Vallobera, Laguardia, Spanje

Fruitige wijn met rijp, rood fruit in de geur en smaak.

Elegante, sappige, niet te zware wijn met duidelijkheid karakter van Rioja.

Mousserende wijnen



Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT

89,⁰⁰

Frankrijk, Champagne Barons de Rothschild, Reims.

Zachte en soepele inzet, rijk en zeer zuiver. Tintelfris met tonen van vers gebakken brood.

Elegante mousse, aangenaam droog, lange afdronk.

Chardonnay

CHAMPAGNE DELOT PERE & FILS

54,⁵⁰

Frankrijk, Champagne

1/2 34,⁵⁰

Heerlijke frisse champagne, prachtig in evenwicht en zeer verfijnd.

Prosecco, Glera

D.O.C.G PROSECCO DI VALDOBBIADENE

SPUMANTE EXTRA DRY

6,⁵⁰

33,⁵⁰

Azienda Agricola Drusian, Francesco Bigolino, Veneto, Italië

Levendig met een mooie fijne mousse, fraaie tonen van peer en bloesem,

milde zuren en een aangename romigheid.

Xarel.lo, macabeo en chardonnay

CAVA GRAMONA 'GRAN RESERVA' BRUT

8,⁵⁰

35,⁵⁰

Cava Gramona, Sant Sadurní d'Anoi, Cava D.O.

Verfijnde, zuivere Cava met een prachtige mousse. Veel smaak, lekker spaans en

gezond droog op de afdronk. Gemaakt volgens de 'méthode traditionnelle'.

Witte wijnen



Müller-thurgau, Auxerrois, Pinot Gris

APOSTELHOEVE 'CUVEE XII'

33,⁰⁰

Familie Hugo Hulst en Zoon, Limburg, Maastricht, Nederland

De druiven groeien op de mergelhoudende hellingen in de Maasvallei.

De wijn is aromatisch, rijk van smaak met een mooie balans tussen fruit en zuren.

Weissburgunder

EMIL BAUER

34,⁵⁰

Emil Bauer & zonen, Pfalz, Duitsland

Een mooie, droge 100% Pinot Blanc met subtiele aroma's van groene appel, noten en ananas.

Spätburgunder

SPÄTBURGUNDER 'BLANC DE NOIR' TROCKEN

27,⁵⁰

Weingutz Manz, Rheinhessen, Duitsland

Heldere, intense kleur. Levendige en fruitige geur.

Zachte, notige smak met een hint van granaatappel.

Chardonnay

CHASSAGNE-MONTRACHET BLANC

"VIEILLES VIGNES"

54,⁵⁰

Thomas en Sylvie Morey, Chassagne Montrachet, Bourgogne, Frankrijk

Licht mineraal en geuren van rijp fruit. Subtiel houtgebruik geeft getoaste vanillearoma's.



Chardonnay

CHABLIS "VIEILLE VIGNE"

35,⁵⁰

Thierry Hamelin, Lignorelles, Bourgogne, Frankrijk

Volle, zachte smaak, aangenaam droog, licht vet, zacht

kruidig, mooi zuiver en fris.

Sauvignon Blanc

SANCERRE

37,⁵⁰

Jean-Paul Balland, Loire Sancerre, Frankrijk

Droge en verfijne Loire-wijn. Stuivende geur met buxus en floarale tonen.

Aangenaam droog met een minerale afdronk.

Verdejo

RUEDA VERDEJO "ORO DE CASTILLA"

28,⁵⁰

Spanje, Rueda D.O, Bodegas Hnos. del Villar, Rueda

Fruitige, stuivende neus. Extractrijke smaak met tonen van anijs en kruiden.

Rijp fruit is mooi verweven in de structuur van deze kenmerkende Verdejo wijn.

Albariño

RIAS BAIXAS, ALBARINO GRAN BAZAN

32,⁵⁰

Etiqueta Verde, Galicie, Spanje

Bleekgele kleur, Krachtig aroma van groene appel, citrus en tropisch fruit.

met elegante zuren, zuiver, mild fruit en een lange iets ziltige afdronk.



Viura/Malvasia/Garnacha Blanca

RIOJA MUGA BLANCO

30,⁰⁰

Bodegas Muga, La Rioja, Spanje

Volle witte wijn, frisse zuren. Goudgeel van kleur met een sappige en lichtvettige smaak, waarin het eiken mooi verweven is.

Vernaccia/Chardonnay

VERNACCIA DI SAN GIMGIGANO 'AB VINEA DONI'

35,⁰⁰

San Gimignano, Toscana, Italië

Strogeel van kleur. Licht eiken en rijp fruit.

Volle, complexe frisse smaak met wat groentetonen. Elegant en rond van karakter.

Chardonnay

LEYDA 'CLASSIC'

32,⁵⁰

Viña Leyda, Leyda Valley, Chili

Licht geel van kleur. Fris en geurig fruit met rijpe citrus.

Minerale tonen met een hint van tropisch fruit.

Sauvignon Blanc

WAIRAU RIVER

30,⁰⁰

Wairau River, Marlborough, Nieuw-Zeeland

Herkenbare geur van passievrucht, groene kruiden en roze grapefruit.

Heerlijk zuiver, fris en mineraal



Chenin Blanc

RIJK'S CHENIN BLANC

38,⁵⁰

Rijk's Private Cellar, Tulbagh, Zuid-Afrika

Intense geur van abrikoos, tropisch fruit, honing en vers hooi

Zachte rijpe tonen, iets rustiek en rokerig, complexe wijn.

Rosé wijnen

Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle

CHATEAU MIRAVAL

38,⁵⁰

Château miraval, Provence, Frankrijk

Tegenwoordig is dit château eigendom van Brad Pitt.

Deze rosé heeft een mooie aromatische neus, vers fruit, abrikoos & bloemen en een mooie ziltige mineralen afdronk.

Rode wijnen



Spätburgunder

MARKGRAFLERLAND

32,⁰⁰

Weingut Martin Waßmer, Baden, Duitsland

Deze wijnmaker wordt inmiddels tot de allerbeste van het gebied beschouwt.

Verfijnde geur en zwoel rood fruit, aardse aroma's en iets rokerig.

Syrah, Grenache Noir

COTEAUX DE LANGUEDOC 'LES ROMANES'

30,⁰⁰

Vignerons du Sommiérois, Languedoc, Frankrijk

Rijp fruit, iets kruiden en een hint van munt,

lange fruitige afdronk, gezonde tannines.

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

DOMAINE DE PEYRELONGUE

35,⁰⁰

Domaine Cassat et Fils, Bordeaux, Saint-Emilion, Frankrijk

Klassiek gemaakte Saint-Emilion met tonen van eiken. Fijn en fris karakter.

Rondinella Corvina, Molinara

BARDOLIONO CLASSICO 'VIGNE ALTE'

27,⁵⁰

Fratelli Zeni, Bardolino, Veneto, Italië

Robijn rood van kleur, in de geur zacht rood fruit. Soepele afdronk en aangename frisheid.



Corvina Molinara, Rondinella

VALPOLICELLA CLASSICO MARGOGNE

34,⁵⁰

Fratelli Zeni, Bardolino, Veneto, Italië

Een rijke volle inzet, droog met een intense smaak waarin veel roodfruit kersen en morellen.

In de afdronk iets licht zoet van rozijnen en licht bitter.

Barbera

MONFERATO 'MONTEJ' ROSSO

28,⁵⁰

Villa Sparina, Monterotondo, Piëmonte, Italië

Robijn rodekleur, fris zuivere inzet, volle smaak,

zachte zuren en iets eiken, goed in balans.

Sangiovese, Colorino

CHIANTI COLOGNOLE RUFINA

32,⁵⁰

Colognole, Rufina, Toscana, Italië

Verscholen tussen de heuvels ten oosten van Florence licht het knusse wijngebied

Chianti Rufina. Gravin Spaletti en haar zonen maken hier smaakvolle typische wijnen

met helder rood fruit.



Tempranillo, Garnacha, Grenache, Mazuelo, Cariñena, Graciano

RIOJA MUGA RESERVA
“SELECCIÓN ESPECIAL”

44,⁵⁰

Bodegas Muga, Haro, Spanje

Klassiek gemaakte Rioja met hints van kersenfruit, vanille, cederhout en aangename rijpe tannine's.

Zinfandel

SEGHESIO ZINFANDEL ‘SONOMA COUNTY’

42,⁵⁰

Seghesio Family Vineyards, Healdsburg, Californie, USA

Diep rode kleur, mooie aroma's van zwart fruit, als cassis en bramen.

Volle geconcentreerde zwoele smaak, iets rokerig, een vleugje kaneel en karamel.

Shiraz/Grenache

PAXTON ‘AAA’

35,⁰⁰

Paxton, McLaren Vale, Australië

Intens donker rood van kleur. Kruidige geur, vol rood fruit, nieuw leer en een toets hout.

Shiraz/Cabernet Franc

THORN-CLARKE ‘SHOTFIRE’

35,⁰⁰

Thorn-Clark, Barossa Valley, Australië

Dieprood van kleur. Rijpe bessen, peper en vanille, gecarameliseerde vijgen en kruiden.

Mooie balans met frisse zuren met veel kracht en lange afdronk.
