

# Wijnselectie per glas

<b>Mousserende Wijn</b>	<b>Fles</b>	<b>Glas</b>	
S.A.	Cosecha Especial Extra Brut, Bodega Norton, Mendoza	35,00	7,00
	<i>Fris – rijp fruit – droog – licht kruidig</i>		
	Chardonnay		
2010	Ferrari Perlé, Cantina Ferrari, Trentino	60,00	12,00
	<i>Rijk – tropisch fruit – noten – vol</i>		
	Chardonnay		
<b>Witte Wijn</b>	<b>Fles</b>	<b>Glas</b>	
2016	Colombard-Ugni Blanc, Domaine Guillaman, Languedoc	22,50	4,50
	<i>Droog – kruidig – gras – groen</i>		
	Colombard & Ugni Blanc		
2016	Grillo “Roceno”, Vini Sibiliana, Sicilië	25,00	5,00
	<i>Karakter – bloesem – perzik – citrus</i>		
	Grillo		
2016	Garnacha Blanca “Via Terra”, Edetària, Terra Alta	27,50	5,50
	<i>Mineraal – licht wit fruit – frisse structuur – body</i>		
	Garnacha Blanca		
2016	Soave “Capitel Tenda”, Fratelli Tedeschi, Veneto	30,00	6,00
	<i>Stuivend – krachtig – exotisch fruit – balans</i>		
	Garganega		
2016	Vermentino di Sardegna D.O.C. “Costamolino”, Argioloas, Sardinië	32,50	6,00
	<i>Vol wit fruit – anijs/venkel – kruidig – zuren</i>		
	Vermentino		
2016	Tempranillo Blanco “Inspiración Valdemar”, Bodegas Valdemar, Rioja	30,00	6,50
	<i>Intens eigenzinnig – getoast – exotisch fruit – bittertje na</i>		
	Tempranillo Blanco		
2014	Pinot Grigio, Bodegas Garzón, Garzón	35,00	7,00
	<i>Floraal – bloesem – perzik – citrus – sappig</i>		
	Pinot Grigio		
2015	Chardonnay “By Katarzyna”, Katarzyna, Thrasische Vallei	35,00	7,00
	<i>Vol – tropisch fruit – hout – complex – rijk</i>		
	Chardonnay		
<b>Rode Wijn</b>	<b>Fles</b>	<b>Glas</b>	
2015	Sangiovese Toscane I.G.T. “Mandrielle”, Castello Banfi, Toscane	22,50	4,50
	<i>Soepel – kersen/pruimen – kruidig – smaakvol – sappig</i>		
	Sangiovese		
2015	Pinot Noir, Holy Dooly, Murry Darling, New South Wales	25,00	5,00
	<i>Soepel – sappig – kersenfruit – droog</i>		
	Pinot Noir		
2013	Salice Salentino Riserva D.O.C. “Puteus”, Mocavero, Puglia	30,00	6,00
	<i>Zwoel – donker kersenfruit – intens – stevig – tanines</i>		
	Negro Amaro		
2015	Campagne Rouge V.D.T., Château de Gaure, Languedoc-Roussilon	30,00	6,00
	<i>Spetterend – viooltjes – zoete kersen/bramen – sappig – soepel</i>		
	Syrah & Carignan		
2014	Mencia D.O. “Cuatro Pasos Black”, Martin Codax, Bierzo	30,00	6,00
	<i>Rood fruit – vanille – eikenhout – rijp – krachtig</i>		
	Mencia		
2016	Malbec, Tomero, Mendoza	32,50	6,50
	<i>Rijp – rijk donker fruit – zachte tanines – eikenhout</i>		
	Malbec		
2015	Seven Grapes “By Katarzyna”, Katarzyna, Thrasische Vallei	35,00	7,00
	<i>Rijk – sappig – kruidig – hout – krachtig</i>		
	Cab. Sauv, Merlot, Syrah, Malbec, Tempranillo, Cab. Franc & Mavrud		

<b>Rosé Wijn</b>	<b>Fles</b>	<b>Glas</b>	
2016	Rosé “The Ladybird”, Laibach Vineyards, Stellenbosch	30,00	6,00
	<i>Zuiver – fris – licht rood fruit</i>		
	Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc, Merlot & Pinotage		
2013	Le Rosé “By Katarzyna”, Katarzyna, Thrasische Vallei	37,50	7,50
	<i>Rijk – rijp fruit – complex – kruidig</i>		
	Syrah, Malbec & Cabernet Franc		
<b>Wijnarrangement 5 glazen</b>		<b>30,00</b>	
<b>Wijnarrangement 5 Halve glazen</b>		<b>17,50</b>	
<b>Bierarrangement Geheim Menu:</b>		<b>18,50</b>	
<b>Frisarrangement Geheim Menu:</b>		<b>16,50</b>	
<b>Wijn per glas uit het wijnarrangement:</b>		<b>vanaf 6,50</b>	

# Wijnselectie per fles

<b>Mousserende Wijnen</b>			
<b>Champagne, Frankrijk</b>			
S.A.	Brut “Invitation”, Huré Frères	79,00	
	Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier		
S.A.	Royale Réserve Brut A.O.C., Philipponnat	79,00	
	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
S.A.	Rosé Réserve Brut A.O.C., Philipponnat	99,00	
	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
<b>Limburg, Nederland</b>			
S.A.	Mousseux “Cuvée XII” Brut, Apostelhoeve	59,00	
	Auxerrois, Pinot Gris, Riesling		
<b>Peñedes, Spanje</b>			
2015	Blanc de Blancs Brut, Raventós i Blanc	29,00	
	Macabeu		
2014	Gran Reserva “De La Finca”, Raventós i Blanc	42,00	
	Macabeu, Xarel•lo & Parellada		
<b>Italië</b>			
S.A.	Gran Cuvée Brut “Alma”, Franciacorta, Lombardije	61,00	
	Pinot Nero		
2010	Perlé Rosé, Cantina Ferrari, Trentino	79,00	
	Pinot Nero		
<b>Margaret River, Australië</b>			
2012	Sparkling Brut, Leeuwin Estate	79,00	
	Pinot Noir & Chardonnay		
<b>Mendoza, Argentinië</b>			
S.A.	Rose Sparkling Brut Nature, Alma Negra	45,00	
	Malbec		

<b>Witte Wijn</b>			
<b>Nederland</b>			
2015	Auxerrois, Wijnhoeve De Kleine Schorre, Zeeland	39,00	
	<i>Bloemetjes – wit fruit – sappig – rijp – mondvollend</i>		
2016	Pinot Gris “Barrique”, Apostelhoeve, Limburg	48,00	
	<i>Wit fruit – licht eiken – structuur – zachte zuren – zuiver</i>		
<b>Duitsland</b>			
2016	Grauburgunder, Oliver Zeter, Pfalz	36,00	
	<i>Modern – fris – exotisch fruit – mooie zuren</i>		
<b>Oostenrijk</b>			
2015	Grüner Veltliner “Freiheit”, Weingut Nigl, Kamptal	44,00	
	<i>Rijp – exotisch fruit – vettig – elegant</i>		
2014	Gelber Muskateller, Weingut Nigl, Kamptal	47,00	
	<i>Fris – citrus – kruidig – zuiver – origineel</i>		
2013	Riesling “Dornleiten”, Weingut Nigl, Kamptal	58,00	
	<i>Fruutig – fris – elegant – mineraliteit – fris</i>		
<b>Frankrijk</b>			
2015	Sancerre “Le Blanc MD”, Henri Bourgeois, Loire	49,00	
	<i>Rijp – exotisch – sappig – rijk – fijne zuren</i>		
2015	Chablis 1er Cru “Vosgros”, Gilbert Picq, Bourgogne	63,00	
	<i>Finesse – brede smaak – complex – rijkdom</i>		

2015	“Provenance Meursault”, Dom. Buisson-Battault, Bourgogne	57,00	
	<i>Lengte – finesse – weinig hout – complex</i>		
2016	Cuvée Selection Blanc “Opidium”, Château de Gaure, Languedoc	56,00	
	<i>Floraal – diep – vet – complex – krachtig</i>		
<b>Spanje</b>			
2014	Verdejo “Shaya”, Shaya, Rueda	39,00	
	<i>Geconcentreerd – complex – stuivend – mineraliteit</i>		
2015	Albariño “Lias”, Martín Códax, Rías Baxas	49,00	
	<i>Rijk – krachtig – levendig – rijping sûr lie</i>		
<b>Italië</b>			
2012	Verdicchio dei Castello di Jesi “Vigna Novali”, Terra Cortesi, Marche	52,00	
	<i>Breed – mondvollend – balans – stijlvol</i>		
2016	Gavi, Pio Cesare, Piëmonte	53,00	
	<i>Droog – mineral – bloemen – balans – frisse zuren</i>		
2016	Langhe Chardonnay “L’Altro”, Pio Cesare, Piëmonte	54,00	
	<i>Citrus – boter – geel fruit – elegant – sappig</i>		

<b>Zuid-Afrika</b>			
2015	De Alexandria, B Vintners, Stellenbosch	45,00	
	<i>Droog – mineraal – lichte zuren – aromatisch fruit – bloemen</i>		
2015	Sauvignon Blanc “21 Gables”, Spier Estate, Stellenbosch	49,00	
	<i>Aromatisch – vettig – geconcentreerd – rijk – groen</i>		

<b>Nieuw-Zeeland</b>			
2015	Chardonnay, Main Divide, Waipara Valley	49,00	
	<i>Rijp steenfruit – boter – elegante zuren – vettig</i>		
2014	Sauvignon Blanc “Organic”, Seresin Estate, Marlborough	59,00	
	<i>Stuivend – tropisch fruit – complex – mineraal – krachtig</i>		

<b>Australië</b>			
2015	Semillon/Chardonnay “Christa Rolf”, Rolf Binder, Barossa Valley	33,00	
	<i>Smaakvol – citrus – kruidig – licht vettig – fris</i>		
2016	Riesling “Hills & Valleys”, Pikes, Clare Valley	35,00	
	<i>Zuiver – mineraal – steenfruit – zuren – zacht</i>		

<b>Verenigde Staten</b>			
2014	Pavilion “Diamond Collection”, Coppola Winery, Californië	59,00	
	<i>Klassiek – exotisch fruit – getoast – vanille – geconcentreerd</i>		

<b>Chili</b>			
2016	PX Pedro Ximenez, Achuma, Central Valley	32,00	
	<i>Fris – fruitig – zuren – elegant – sappig</i>		
2015	Chardonnay Reserva Especial “Vetas Blancas”, Viña Tabali, Limarí Valley	34,00	
	<i>Intens – elegant – citrus – hout – verfrissend</i>		
2016	Blanco “Granitico”, A Los Viñateros Bravos, Itata Valley	38,00	
	<i>Droog – knisperend – steenfruit – citrus – strak</i>		

<b>Argentinië</b>			
2016	Sauvignon Blanc, Circus Maximus, Mendoza	25,00	
	<i>Groen – aards – fris – droog – mineraal</i>		
2016	Torrontes, Tomero, Mendoza	37,00	
	<i>Intens – geparfumeerd – steenfruit – vettig – geconcentreerd</i>		
2016	Chardonnay “Reserva”, Puramun, Mendoza	49,00	
	<i>Rijk – rijp fruit – vettig – tropisch fruit – lengte</i>		

<b>Rode Wijn</b>			
<b>Nederland</b>			
2015	Dornfelder, Wijngoed Thorn, Limburg	32,00	
	<i>Fris – rood fruit – mondvollend – milde tanines</i>		
<b>Duitsland</b>			
2015	Spätburgunder, Oliver Zeter, Pfalz	48,00	
	<i>Aards – bosfruit – kruidig – structuur – licht mineraal</i>		
<b>Oostenrijk</b>			
2014	Blaufränkisch, Rosi Schuster, Burgenland	49,00	
	<i>Donker fruit – intens – kruidig – tanines – karafferen</i>		
<b>Frankrijk</b>			
2015	Cuvée “Pour Mon Père”, Château de Gaure	56,00	
	<i>Warm kruidig – bloemen – rijp – romig – stevig</i>		
2015	Pinot Noir, Dom. Buisson-Battault, Bourgogne	57,00	
	<i>Lengte – finesse – weinig hout – complex</i>		
2014	Gigondas, Domaine Raspail Ay, Rhône	65,00	
	<i>Structuur – geconcentreerd – kruidig – rood fruit – complex</i>		
<b>Spanje</b>			
2008	Gran Reserva “Conde Valdemar”, Bodegas Valdemar, Rioja	48,00	
	<i>Rijp – zwart fruit – elegant – zwoel – hout</i>		
2012	“Ventus”, Venta d’Aubert, Bajo Aragón	54,00	
	<i>Rood fruit – vlezig – elegant – structuur – licht kruidig</i>		
<b>Italië</b>			
2015	Chianti Classico “Brolio”, Barone Ricasoli, Toscane	39,00	
	<i>Elegant – fris – kersen – licht stevig – mooie zuren</i>		

2015	Le Volte, Ornellaia, Toscane	54,00	
	<i>Sappig – elegant – rood fruit – confiture – rijp – balans</i>		
2014	Valpolicella Superiore “Maternigo”, Tedeschi, Veneto	58,00	
	<i>Fris – zwart fruit – zwoel – vanille – krachtig</i>		

<b>Zuid-Afrika</b>			
2014	Organic Red “The Ladybird”, Laibach Vineyards, Stellenbosch	46,00	
	<i>Kruidig – boers – vol – eikenhout – donker bosfruit – zachte tanines</i>		
2013	Three Cape Ladies, Warwick Estate, Simonsberg	54,00	
	<i>Stevig – donker bosfruit – zacht – romig – subtiel hout</i>		

<b>Nieuw-Zeeland</b>			
2013	Pinot Noir, Momo, Marlborough	59,00	
	<i>Geconcentreerd – kersenfruit – mokka – leer – delicate tanines</i>		

<b>Australië</b>			
2013	Merlot/Cabernet “The Favorite Son”, Parker Estate, Coonawarra	35,00	
	<i>Sappig – donker fruit – lengte – structuur</i>		
2014	GSM “Motley Bunch”, St. John’s Road, Barossa Valley	46,00	
	<i>Structuur – hartig – kruidig – aards – donker fruit</i>		
2014	Shiraz/Grenache “Haliwell”, Rolf Binder, Barossa Valley	52,00	
	<i>Rijp – sappig – geconcentreerd – donker fruit – bloemen</i>		

<b>Verenigde Staten</b>			
2014	Cabernet Sauvignon “Substance”, Charles Smith, Columbia Valley	59,00	
	<i>Klassiek – donker fruit – eikenhout – tabak – geconcentreerd</i>		

<b>Chili</b>			
2015	Assemblage Pais “Pour Ma Gueule”, Clos des Fous, Valle del Itata	38,00	
	<i>Rijp – zwart fruit – gedroogde bloemen – licht gerookt – aards</i>		
2014	Syrah Reserva Especial “Vetas Blancas”, Viña Tabalí, Limarí Valley	39,00	
	<i>Elegant – rijp – donker fruit – tabak – gerookt – balans</i>		

<b>Argentinië</b>			
2016	Malbec, Circus Maximus, Mendoza	27,00	
	<i>Aromatisch – zwart fruit – vlezig – compôte – sappig – mineraal</i>		
2013	Petit Verdot “Reserva”, Tomero, Mendoza	63,00	
	<i>Stijlvol – rijk – rond – vol – kruidig – speciaal</i>		

# ”GEHEIME” WIJNEN

<b>Witte Wijn</b>			
<b>Frankrijk</b>			
2014	Saint Aubin 1er Cru “Charmois”, Olivier Leflaive, Bourgogne	97,00	
<b>Oostenrijk</b>			
2015	Grüner Veltliner “Federspiel”, Rudi Pichler, Wachau	73,00	
<b>Duitsland</b>			
2016	Sauvignon Blanc “Fumé”, Oliver Zeter, Pfalz	79,00	
<b>Libanon</b>			
2008	Musar White, Chateau Musar, Bekaa Valley	99,00	
<b>Australië</b>			
2014	Chardonnay “Isolation Ridge”, Frankland Estate, Frankland River	66,00	
<b>Verengide Staten</b>			
2013	White From Wagner “25th Anniversary”, Conundrum, Californië	93,00	
<b>Rode Wijn</b>			
<b>Frankrijk</b>			
2014	Mercreuy Rouge, Château de Chamirey, Bourgogne	85,00	
<b>Italië</b>			
2013	“Maurus”, Vie di Romans, Friuli	74,00	
2012	“Phigaia”, Serafini & Vidotto, Montello-Colli Asolani	79,00	
2012	Amarone Classico “Riserva di Costasera”, Masi, Veneto	190,00	
<b>Libanon</b>			
2006	Musar Red, Chateau Musar, Bekaa Valley	105,00	
<b>Australië</b>			
2003	Shiraz “Art Series”, Leeuwin Estate, Margaret River	87,00	
<b>Verengide Staten</b>			
2014	Zinfandel “Titus Napa”, Titus Vineyards, Californië	124,00	
<b>Onze “Geheimen” zijn van bijzondere wijnmakers en/of uitzonderlijk goede jaargangen. Deze hebben wij maar beperkt op voorraad. Het kan dus voorkomen dat het vermelde jaar is gewijzigd in een recenter jaar, of dat de wijn helaas niet meer op voorraad is. Wij vragen hiervoor uw begrip.</b>			

# Wijn

## HET GEHEIM van Edam

lunch - diner - wijn - cocktail

### OPENINGSTIJDEN

Maandag	11.00 - 23.00
Dinsdag	11.00 - 23.00
Woensdag	11.00 - 23.00
Donderdag	11.00 - 23.00
Vrijdag	11.00 - 23.00
Zaterdag	11.00 - 23.00
Zondag	11.00 - 23.00

Damplein 7 | 1135 BK Edam  
0299 - 371 070  
info@geheimvanedam.nl

HET GEHEIM van Edam

Welkom bij **HET GEHEIM**,

Voor u de nieuwe versie van onze wijnkaart.

Een nieuw pand, een nieuw concept?  
Wij blijven doen waar wij al jaren goed in zijn:  
*adviseren en verrassen.*

Uit eten is en blijft, zoals wij vinden, "een beleving",  
zo ook bij deze geheel vernieuwde kaart met veel wijnen,  
per glas en per fles.

Waar wij als Geheim van Edam staan voor topkwaliteit,  
geldt dat voor elke wijn in zijn eigen klasse.

Topwijnen in ons assortiment vindt u onder andere uit  
Duitsland en Oostenrijk, maar ook uit de Nieuwe Wereld,  
denk aan Australië, Nieuw Zeeland, maar ook Zuid-Afrika  
en Zuid-Amerika.

Ook werken we meer met verschillende wijn-, bier- en  
fris-arrangementen, bestaande uit verschillende onbekende  
en bekende wijnen en druivensoorten, diverse verschillende  
(vaak kleine) brouwerijen en frisdranken en sappen  
(voor zover mogelijk biologisch), passend bij de gerechten.

Door de kleinschaligheid van de voorraad kan het voorkomen  
dat bepaalde wijnen in beperkte mate voorradig zijn.

Ook kan het voorkomen dat het vermelde jaar is gewijzigd  
in een recenter jaar. Wij vragen hiervoor uw begrip.

Ook op wijngebied hopen wij u een onvergetelijke  
avond te bezorgen!

**Patron:** Henk Koning

**Patron-Cuisinier:** Dave Koning

**Maitre-Sommelier:** Arjen Westenberg

HET GEHEIM van Edam