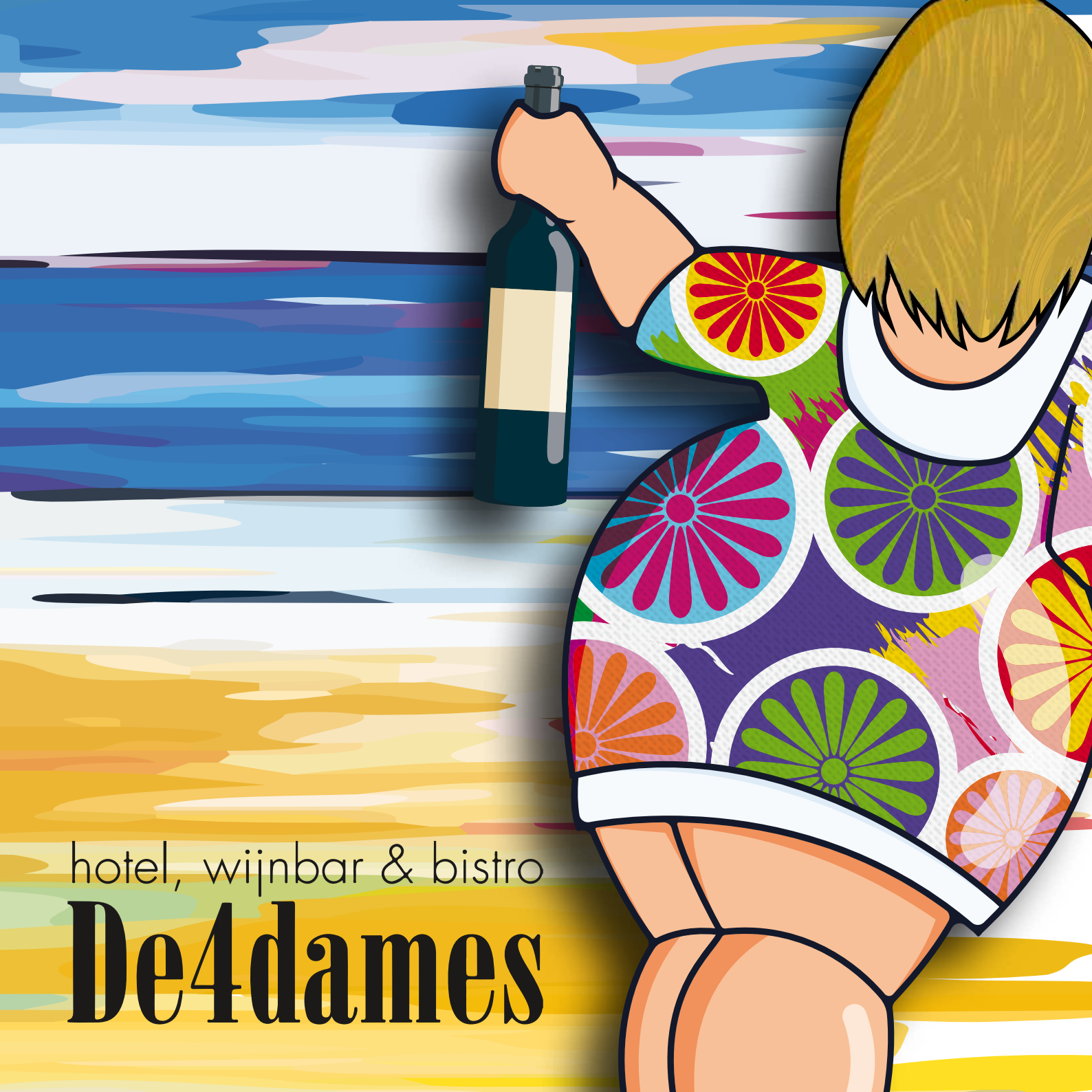




hotel, wijnbar & bistro
De4dames



De4Dames

Sinds 2008 haalt de familie Blok wijnen uit het Loire dal voor hun toenmalige restaurant De Marlijn. Door de jaren heen werden er steeds meer reisjes gepland naar de verschillende wijngebieden in Frankrijk. In 2017 verkochten zij hun restaurant de Marlijn waarna ze een periode hadden waar ze meer tijd hadden om andere gebieden te ontdekken en zo dus ook in Duitsland en Oostenrijk terecht kwamen.

Eind 2018 namen zij hotel De Tjattel over en toverde dit om naar

Hotel Wijnbar Bistro De4dames.

Hier werden de wijnen uit eigen import verkocht en het idee ontstond om ook op Schiermonnikoog en hier buiten de wijnen te verkopen aan particulieren.

En hier is de wijnfolder vol met heerlijke wijnen uit onze eigen import. De wijnen zijn vanaf 6 stuks te bestellen (dit mogen ook 6 verschillende wijnen zijn) en wij bezorgen deze gratis bij u op Schiermonnikoog. Ook kunnen wij de wijnen in overleg verzenden of bij grotere bestellingen bij u thuis bezorgen aan de wal.

Mocht u vragen of advies willen dan kunt u ons altijd bellen.



DUITSLAND

Pfalz – De Pfalz staat bekend als grootste Rieslinggebied ter wereld en heeft als bijzonderheid de druivensoort St Laurent. Een van de meest traditionele locaties in de Pfalz is de Ungsteiner Weilberg. Het hart van deze locatie wordt ‘rode aarde’ genoemd. De Herrenberg is een van de beste en meest bekende locaties in de Mittelhaardt.

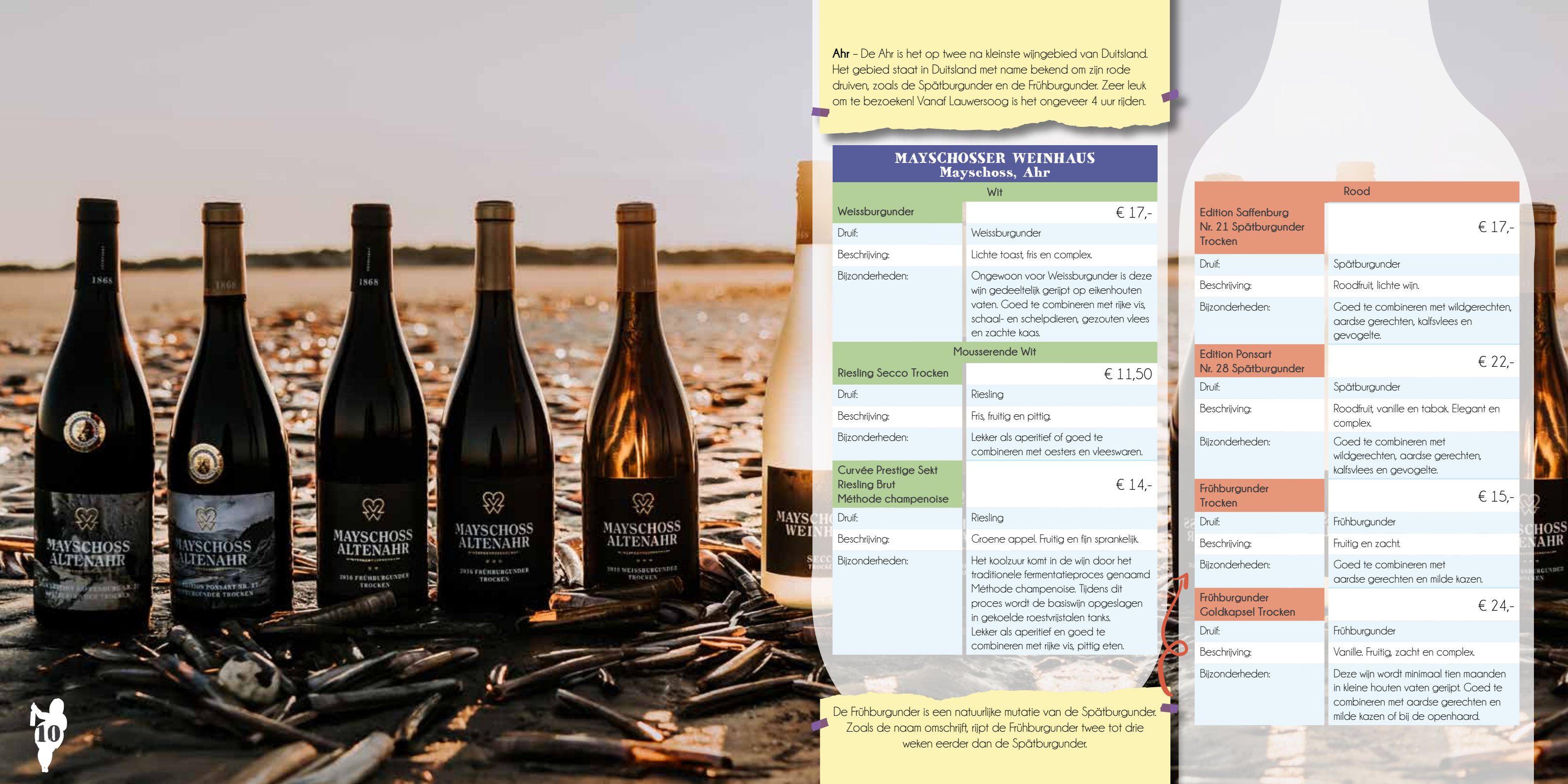
WEINGUT PFEFFINGEN Bad Dürkheim, Pfalz	
Wit	
Ey mal 1 Riesling	€ 11,-
Druif:	Riesling
Beschrijving:	Abrikoos, perzik en gele appel. Mooie sappige zuren met levendig mineralen.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met pittig eten, schelpdieren, gevogelte en charcuterie.
Sylvaner	€ 9,50
Druif:	Sylvaner
Beschrijving:	Peer en pruim. Frisse en sappige wijn.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met asperges, charcuterie, harde kazen en pastagerechten.
Riesling Terra Rossa	€ 15,-
Druif:	Riesling
Beschrijving:	Ananas, grapefruit en mineraal. Complex en kruidig.
Bijzonderheden:	De Terra Rossa komt uit het hart van de Weilberg. Goed te combineren met kalfsvlees, paté, schaaldieren en gevogelte.
Riesling Herrenberg GG	€ 24,-
Druif:	Riesling
Beschrijving:	Abrikoos, perzik en mineraal. Complex en krachtig.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met pittig eten, schaal- en schelpdieren en varkensvlees.
Ungstein Scheurebe	€ 13,-
Druif:	Een kruising van Riesling en Buketrebe
Beschrijving:	Grapefruit, limoen, mineraal en complex.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met visgerechten, Aziatische gerechten en sterke kazen.
Ungstein Gewürtzraminer trocken	€ 14,-
Druif:	Gewürtzraminer
Beschrijving:	Mineraal, complex en krachtig.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met Aziatische gerechten, zeevruchten, vis en kaas.

Ungstein Gewürtzraminer Spätlese	€ 14,50
Druif:	Gewürtzraminer
Beschrijving:	Rozen, honingmeloen en mineraal. Elegant en een lange afdronk.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met Aziatische gerechten, paté, rillette, sterke kazen en zoete desserts.
Weisserburgunder	€ 10,50
Druif:	Weisserburgunder
Beschrijving:	Peer, nootachtige en droog.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met asperge-gerechten en lichte vleesgerechten.
Weisserburgunder Herrenberg GG	€ 21,-
Druif:	Weisserburgunder
Beschrijving:	Peer en vers hooi. Fruitig, elegant, complex en een lange afdronk.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met gevogelte, schaal- en schelpdieren en charcuterie.
Rood	
Spätburgunder trocken	€ 14,-
Druif:	Spätburgunder
Beschrijving:	Kers en aardbei. Soepel, licht en fruitig.
Bijzonderheden:	1 jaar in traditionele Paltsvaten bewaard. Wordt licht gekoeld gedronken. Goed te combineren met aardse gerechten, kaas, wildgerechten en lam.
Auriga Spätburgunder	€ 18,-
Druif:	Spätburgunder en Cabernet dorsa (kruising van Cabernet Sauvignon en Dornfelder)
Beschrijving:	Karamel, chocolade en rood fruit. Complex en aards.
Bijzonderheden:	12 maanden in eikenhouten vaten gerijpt. Goed te combineren met aardse gerechten, kaas, wildgerechten en lam.

WEINGUT PFIRMANN Landau/Wollmesheim, Pfalz	
Wit	
Gelber muskateller	€ 10,-
Druif:	Gelber muskateller
Beschrijving:	Perzik en abrikoos. Fruitig.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met rijke vis, pittig eten en geitenkaas.
Grauer burgunder	€ 10,-
Druif:	Grauburgunder
Beschrijving:	Appel en perzik. Droog en fruitig.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met varkensvlees, pittig eten, champignons, charcuterie en schapenkaas.
Weisserburgunder	€ 10,-
Druif:	Weissburgunder
Beschrijving:	Bloemig en mineraal. Fris, droog en medium-bodied.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met rijke vis zoals zalm en tonijn, schelpdieren, milde en zachte kazen en charcuterie.
Kalkmergel Riesling	€ 12,50
Druif:	Riesling
Beschrijving:	Appel, peer en citrusvruchten. Fris, droog en medium-bodied.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met pittig eten, schelpdier, gevogelte, varkensvlees en charcuterie.

Riesling Landschneckenkalk	€ 12,50
Druif:	Riesling
Beschrijving:	Peer en meloen. Droog en mineraal.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met varkensvlees, schelpdieren, pittig eten, gevogelte en charcuterie.
Kalkmergel Grauerburgunder	€ 12,50
Druif:	Grauerburgunder
Beschrijving:	Gele appels en citrusvruchten. Frisse zuren en bittertje.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met pittig eten, champignons en charcuterie.
Landschneckenkalk Weisserburgunder	€ 12,50
Druif:	Weissburgunder
Beschrijving:	Peer, ananas en mooie zuren. Fruitig, droog en een lange afdronk.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met rijke vis, schelpdieren, milde en zachte kazen en charcuterie.





Ahr – De Ahr is het op twee na kleinste wijngebied van Duitsland. Het gebied staat in Duitsland met name bekend om zijn rode druiven, zoals de Spätburgunder en de Frühburgunder. Zeer leuk om te bezoeken! Vanaf Lauwersoog is het ongeveer 4 uur rijden.

MAYSCHOSSER WEINHAUS Mayschoss, Ahr

Wit	
Weissburgunder	€ 17,-
Druif:	Weissburgunder
Beschrijving:	Lichte toast, fris en complex.
Bijzonderheden:	Ongewoon voor Weissburgunder is deze wijn gedeeltelijk gerijpt op eikenhouten vaten. Goed te combineren met rijke vis, schaal- en schelpdieren, gezouten vlees en zachte kaas.
Mousserende Wit	
Riesling Secco Trocken	€ 11,50
Druif:	Riesling
Beschrijving:	Fris, fruitig en pittig.
Bijzonderheden:	Lekker als aperitief of goed te combineren met oesters en vleeswaren.
Curvée Prestige Sekt Riesling Brut Méthode champenoise	€ 14,-
Druif:	Riesling
Beschrijving:	Groene appel. Fruitig en fijn sprankelijk.
Bijzonderheden:	Het koolzuur komt in de wijn door het traditionele fermentatieproces genaamd Méthode champenoise. Tijdens dit proces wordt de basiswijn opgeslagen in gekoelde roestvrijstalen tanks. Lekker als aperitief en goed te combineren met rijke vis, pittig eten.

De Frühburgunder is een natuurlijke mutatie van de Spätburgunder. Zoals de naam omschrijft, rijpt de Frühburgunder twee tot drie weken eerder dan de Spätburgunder.

Rood	
Edition Saffenburg Nr. 21 Spätburgunder Trocken	€ 17,-
Druif:	Spätburgunder
Beschrijving:	Roodfruit, lichte wijn.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met wildgerechten, aardse gerechten, kalfsvlees en gevogelte.
Edition Ponsart Nr. 28 Spätburgunder	€ 22,-
Druif:	Spätburgunder
Beschrijving:	Roodfruit, vanille en tabak. Elegant en complex.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met wildgerechten, aardse gerechten, kalfsvlees en gevogelte.
Frühburgunder Trocken	€ 15,-
Druif:	Frühburgunder
Beschrijving:	Fruitig en zacht.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met aardse gerechten en milde kazen.
Frühburgunder Goldkapsel Trocken	€ 24,-
Druif:	Frühburgunder
Beschrijving:	Vanille. Fruitig, zacht en complex.
Bijzonderheden:	Deze wijn wordt minimaal tien maanden in kleine houten vaten gerijpt. Goed te combineren met aardse gerechten en milde kazen of bij de openhaard.



OOSTENRIJK

Kamptal – De Kamptal heeft zijn naam te danken aan de rivier de Kamp dat door het gebied stroomt. Langenlois is Oostenrijks grootste wij producerende dorp. De voornaamste wijnen uit dit gebied zijn de Grüner veltliner en de Riesling. De Kamptal DAC definiëren de Grüner veltliner en de Riesling in twee categorieën. Dit zijn de klassieke, medium-bodied* wijnen en de rijke, droge Reserve wijnen.

WEINGUT FITCHENBAUER MOLD Langenlois, Kamptal	
Wit	
Grüner veltliner Klassik	€ 9,-
Druif:	Grüner veltliner
Beschrijving:	Groene appel, citrusvruchten en witte peper. Minerale wijn.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met gevogelte, charcuterie en magere vis of als aperitief
Grüner veltliner Panzaun	€ 12,-
Druif:	Grüner veltliner
Beschrijving:	Vol, kruidig en peperig.
Bijzonderheden:	De druiven zijn afkomstig van één perceel. Goed te combineren met magere vis en gevogelte.
Grüner veltliner Ried Dechant	€ 15,-
Druif:	Grüner veltliner
Beschrijving:	Appel, witte peper en toast*. Elegant, krachtig en lange afdronk.
Bijzonderheden:	4 maanden bewaard in grote houten vat. Goed te combineren met gegrilde gerechten, lamsvlees, en kaasgerechten.
Riesling Ried Steinhaus	€ 15,-
Druif:	Riesling
Beschrijving:	Grapefruit en mineraal. Krachtig en droog.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met schaal- en schelpdieren, varkensvlees en gevogelte.

WEINGUT KARL HAIMERL Gobelsburg, Kamptal	
Wit	
Grüner veltliner Weissgipfler Edition	€ 9,50
Druif:	Grüner Veltliner
Beschrijving:	Fris, vol en kruidig. Kruidigste van het huis.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met magere vis en charcuterie.
Grüner veltliner Ried Gobelsburger Kirchra-ben	€ 9,-
Druif:	Grüner veltliner
Beschrijving:	Citrus. Licht, fris en fruitig. Fruitigste van het huis.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met charcuterie, vegetarisch eten en magere vis.
Grüner veltliner Ried Spiegel	€ 10,-
Druif:	Grüner veltliner
Beschrijving:	Aangename zuren, droog en fris. Peperigste van het huis.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met gevogelte, magere vis en varkensvlees.
Grüner veltliner Gobelsburger Redling Reserve	€ 16,-
Druif:	Grüner veltliner
Beschrijving:	Lichte toast vanille. Meest volle van het huis.
Bijzonderheden:	Eikenhout gerijpt. Goed te combineren met zalm, vette gedroogde ham.
Gelber muskateller	€ 10,-
Druif:	Gelber muskateller
Beschrijving:	Vlierbloesem en druiven. Fruitig.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met curry's, Aziatische gerechten, rillette en paté.

Rood	
St. Laurent Gobelsburger Reserve	€ 11,-
Druif:	St Laurent
Beschrijving:	Lichte zuren en tannine. Soepel.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met kruidige stoofpotten.



FRANKRIJK

Loire – Het Loire dal is het grootste wijngebied in Frankrijk dat 600 kilometer bestrijkt langs de rivier de Loire. Omdat het Loire dal een van de noordelijkste wijngebieden is, zijn de oogstjaren erg belangrijk. De wijnen bevatten een lager alcoholgehalte en frissere zuren dan in warmere gebieden. In het Loire dal worden veel verschillende rode, witte, rosé- en mousserende wijnen geproduceerd.

DOMAINE TATIN Brinay, Loire	
Wit	
Quincy Tremblay	½ fles € 7,- / hele fles € 13,-
Druif:	Sauvignon blanc
Beschrijving:	Perzik, grapefruit en citrusvruchten. Fris, fruitig en mineraal.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met zeevruchten en oesters.
Quincy des Ballandors	€ 13,-
Druif:	Sauvignon blanc
Beschrijving:	Honing, perzik, peer en appel. Mineraal en rokerig.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met schaal- en schelpdieren, pittig eten.

DOMINIQUE ROGER, DOMAINE DU CARROU Bué, Sancerre, Loire	
Wit	
Domaine du Carrou Sancerre	½ fles € 8,50 / hele fles € 16,-
Druif:	Sauvignon blanc
Beschrijving:	Perzik en citrusvruchten. Mineraal en droog.
Bijzonderheden:	Klei- en kalksteenbodem. Goed te combineren met vleeswaren, schaal en scheldieren, gegrilde vis en geitenkaas.
Sancerre les Déserts	€ 23,-
Druif:	Sauvignon blanc
Beschrijving:	Rond en elegant.
Bijzonderheden:	Klei- en kalksteenbodem. Goed te combineren met schaal en scheldieren en varkensvlees

DOMAINE JEAN TEILLER Menetou-salon, Loire	
Wit	
Menetou-Salon	½ fles € 7,- / hele fles € 13,50
Druif:	Sauvignon Blanc
Beschrijving:	Citrus, perzik en witte bloemen. Fris en fruitig.
Bijzonderheden:	De wijn is gerijpt in 95% roestvrijstalen tanks en in 5 % eikenhouten vaten. Goed te combineren met vis, schaaldieren, gevogelte en wit vlees.
Menetou-Salon Rencontre	€ 18,-
Druif:	Sauvignon blanc
Beschrijving:	Noten, meloen. Elegant, complex, vol en zacht.
Bijzonderheden:	Acht maanden rijping op oude eikenhouten vaten. Goed te combineren met vis, schaaldieren, geitenkaas en gevogelte.

DOMAINE SERGE LAPORTE Sancerre, Loire	
Wit	
Sancerre Cuvée Millésia	½ fles € 8,50 / hele fles € 16,-
Druif:	Sauvignon blanc
Beschrijving:	Citrus en grapefruit. Fruitig en mineraal.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met varkensvlees, schaal- en schelpdieren en geitenkaas
Sancerre Cuvée des M.A.G.E.S.	€ 23,-
Druif:	Sauvignon blanc
Beschrijving:	Citrus. Zacht en fris.
Bijzonderheden:	12 maanden sur lie rijping. Goed te combineren met schaal- en schelpdieren en varkensvlees.

Rood	
Sancerre Esprit	½ fles € 8,50 / hele fles € 16,-
Druif:	Pinot noir
Beschrijving:	Roodfruit en pittig. Licht en zacht.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met gegrild vlees, aardse gerechten en kaas. Kan licht gekoeld gedronken worden

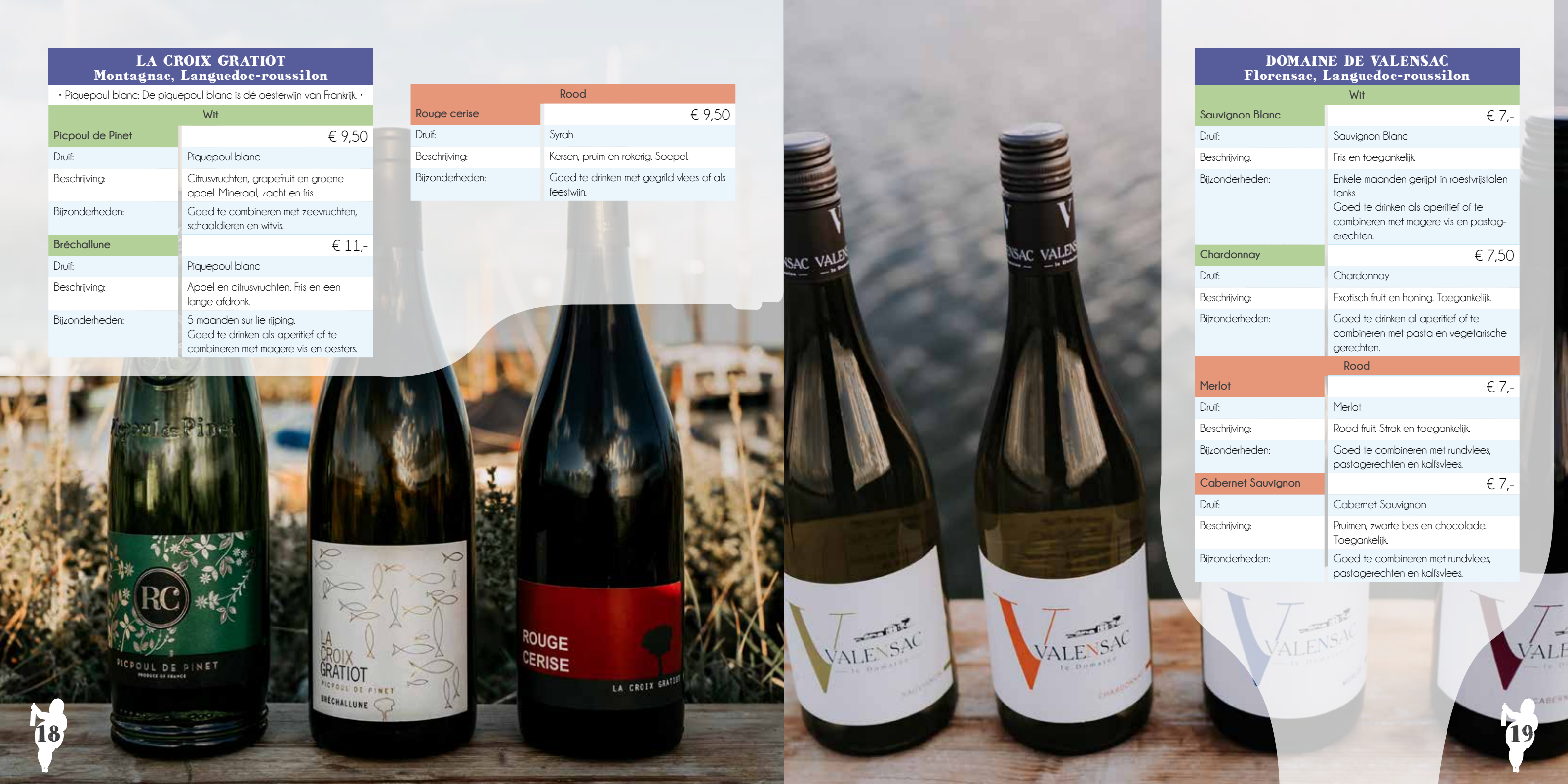
Languedoc-Roussillon – Languedoc-Roussillon is de grootste wijnstreek van Frankrijk. Het strekt zich uit langs de zuidoostkust van de Rhône tot aan de Spaanse grens. In de 20ste eeuw stond dit gebied bekend om zijn goedkope slobber wijnen maar inmiddels produceert deze geweldige prijs-kwaliteit wijnen. Met vele hellingen, een droog klimaat en veel zon biedt het gebied in principe de ideale natuurlijke omstandigheden die nodig zijn voor het maken van mooie wijnen.

MAS DU NOVI Montagnac, Languedoc-roussillon	
Wit	
Chardonnay 2015	€ 15,-
Druif:	Chardonnay
Beschrijving:	Vanille, boter en wit fruit. Vol en krachtig.
Bijzonderheden:	Rijping van 12 maanden op houten vaten. Goed te combineren met pastagerechten, gevogelte en vette vis.
Rood	
Lou Mazet 2016	€ 8,50
Druif:	Merlot 50%, Cabernet-Sauvignon 50%
Beschrijving:	Bramen en kaneel. Zacht, toegankelijk en strak.
Bijzonderheden:	Rijping van 6 maanden in roestvrijstalen tanks. Goed te drinken als feestwijn
Prestigi 2015	€ 12,-
Druif:	Syrah 85%, Grenache 12%, Mourvedre 3%
Beschrijving:	Rijp fruit, vanille en toast. Stevig en lichte tannine.
Bijzonderheden:	Rijping van 12 maanden in de Bordeaux-vaten (225 liter) Goed te combineren met pastagerechten en kalfsvlees.
Novi 2009	€ 21,-
Druif:	Syrah 85%, Grenache 12%, Mourvedre 3%
Beschrijving:	Zoethout en gedroogd fruit. Vol, stevig en zacht.
Bijzonderheden:	Rijping van 15 maanden op houten vaten. Goed te combineren bij lamskoteletten, stoofpotten, en heftige kazen.

LA CROIX GRATIOT Montagnac, Languedoc-roussilon	
• Piquepoul blanc: De piquepoul blanc is dé oesterwijn van Frankrijk. •	
Wit	
Picpoul de Pinet	€ 9,50
Druif:	Piquepoul blanc
Beschrijving:	Citrusvruchten, grapefruit en groene appel. Mineraal, zacht en fris.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met zeevruchten, schaaldieren en witvis.
Bréchallune	€ 11,-
Druif:	Piquepoul blanc
Beschrijving:	Appel en citrusvruchten. Fris en een lange afdrank.
Bijzonderheden:	5 maanden sur lie rijping. Goed te drinken als aperitief of te combineren met magere vis en oesters.

Rood	
Rouge cerise	€ 9,50
Druif:	Syrah
Beschrijving:	Kersen, pruim en rokerig. Soepel.
Bijzonderheden:	Goed te drinken met gegrild vlees of als feestwijn.

DOMAINE DE VALENSAC Florensac, Languedoc-roussilon	
Wit	
Sauvignon Blanc	€ 7,-
Druif:	Sauvignon Blanc
Beschrijving:	Fris en toegankelijk.
Bijzonderheden:	Enkele maanden gerijpt in roestvrijstalen tanks. Goed te drinken als aperitief of te combineren met magere vis en pastagerechten.
Chardonnay	€ 7,50
Druif:	Chardonnay
Beschrijving:	Exotisch fruit en honing. Toegankelijk.
Bijzonderheden:	Goed te drinken al aperitief of te combineren met pasta en vegetarische gerechten.
Rood	
Merlot	€ 7,-
Druif:	Merlot
Beschrijving:	Rood fruit. Strak en toegankelijk.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met rundvlees, pastagerechten en kalfsvlees.
Cabernet Sauvignon	€ 7,-
Druif:	Cabernet Sauvignon
Beschrijving:	Pruimen, zwarte bes en chocolade. Toegankelijk.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met rundvlees, pastagerechten en kalfsvlees.



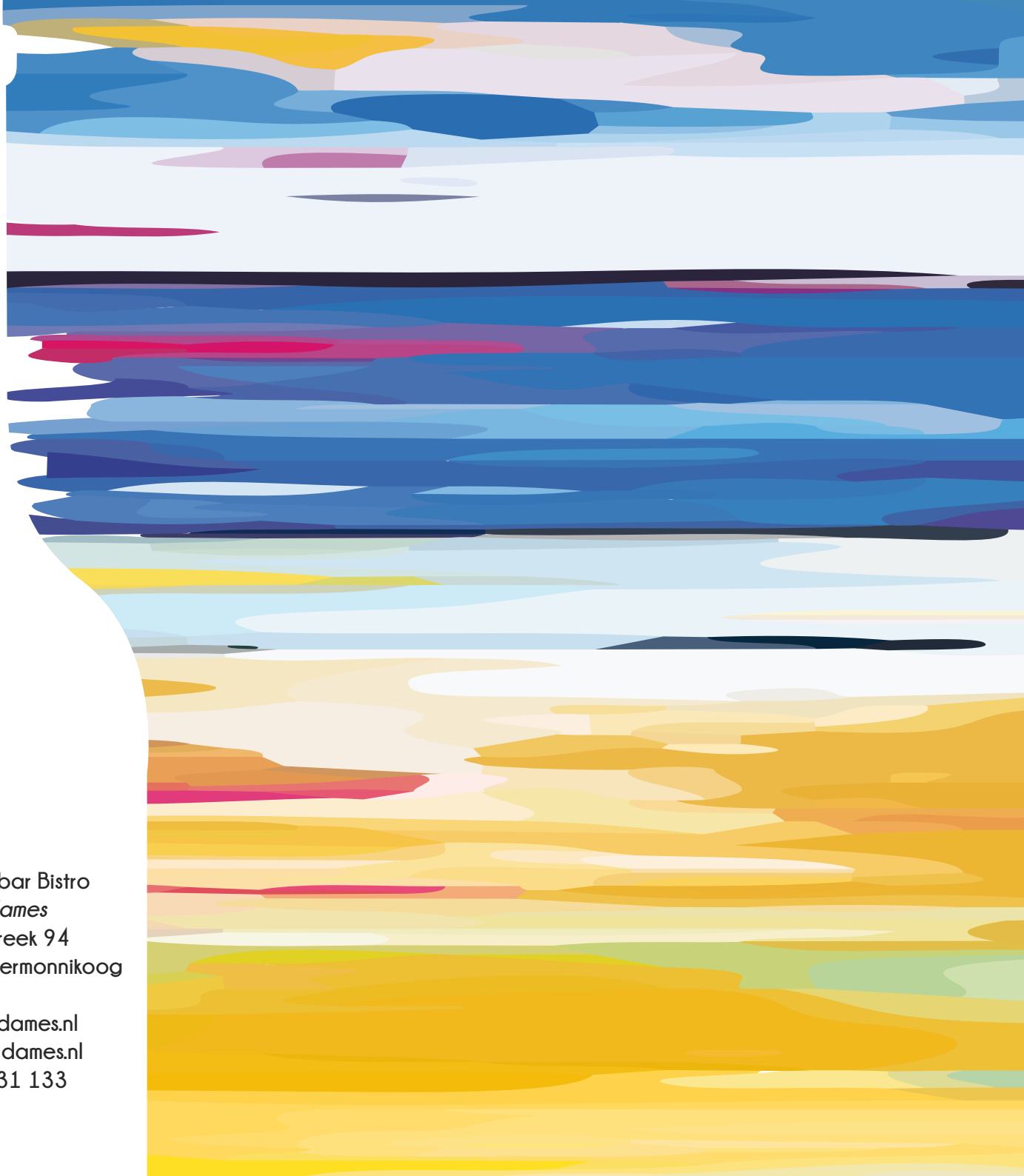
DOMAINE SAINT-GEORGE D'IBRY Abeilhan, Languedoc-roussilon	
Wit	
Viognier	€ 9,-
Druif:	Viognier
Beschrijving:	Lychees, abrikoos. Fris.
Bijzonderheden:	Ronde evenwichtige wijn met tonen van rijp fruit. Goed te combineren met vis, Aziatische gerechten, schaal en schelpdieren.
Muscat Sec	€ 9,-
Druif:	Muscat
Beschrijving:	Lychees, meloen en bloemig.
Bijzonderheden:	Elegante subtiele en verfijnde wijn. Goed te combineren met gekruid eten, geitenkaas, curry's en asperges.
Chardonnay Fût 2016	€ 12,50
Druif:	Chardonnay
Beschrijving:	Gekonfijt fruit, toast en vanille.
Bijzonderheden:	12 maanden rijping in houten vaten. Goed te combineren met krachtige gerechten, gerookte vis en kaas.
Closerie D'ibry Blanc – Chemin Partage blanc	€ 11,-
Druif:	Viognier en Chardonnay
Beschrijving:	Bloemig, noten, en exotisch fruit.
Bijzonderheden:	Een elegante wijn met de frisheid van de Viognier druif en de stevige structuur van de Chardonnay druif. Goed te combineren met vis in saus, kalfsvlees, kip en curry's.
Rood	
Closerie D'ibry Rouge – Chemin Partage Rouge	€ 11,-
Druif:	Merlot, Syrah, Carbernet Sauvignon.
Beschrijving:	Zacht, gekonfijte zwarte vruchten, chocolade en karamel.
Bijzonderheden:	Goed te combineren met rood vlees, gevogelte en lamsvlees





WIJNPROEVERIJ VOOR GEZELSCHAPPEN EN GROEPEN

In onze wijnbar bevindt zich een separate ruimte waarin wij kleine wijnproeverijen (tot ± 10 pers.) organiseren, al dan niet met bijpassende gerechtjes. Deze proeverijen gaan uiteraard wel op reservering. Wilt u meer weten over de mogelijkheden? Neemt u dan contact met ons op.



Hotel Wijnbar Bistro
De4dames
Langestreek 94
9166 LG Schiermonnikoog

www.de4dames.nl
info@de4dames.nl
0519 531 133