

WIJNHUIS 75

Sommelier-Conseil & Importeur

Voor B2B & particulieren

Een wijn voor elke gelegenheid, een
wijn in elke prijsklasse!



INSPIRATIEGIDS

MAAK HET GEZELLIG ÉN GENIET VAN EEN LEKKER GLAS WIJN !
STEEDS TAL VAN WIJNEN TE PROEVEN !



Le Vin c'est
de l'**Amour**
en bouteille



TOOSTEN OP EEN GOEDE GEZONDHEID !

SPUMANTE BRUT LE JEUNE

Druif: 100 % Chardonnay.

Een frisse, mousserende wijn uit Piemonte die velen weten te waarderen.

De 2de fermentatie met 6 maanden rijping, geeft deze spumante een specifieke frisheid met exotische citrustoetsen (limoen), appel, wit steenfruit.

De chardonnay zorgt voor een licht romige toets en een zachte, verfijnde parel.

Foodpairing: aperitief, lichte voorgerechten, brunch. Serveren op 8°-10°.

Prijs: € 12,95

CAVA RESERVA BRUT MONTERRAT CANALS TORRES

Blend van 40 % Macabeo, 30 % Xarel.Lo en 30 % Parellada.

Een frisse Cava Reserva met fijne en aanhoudende bubbels.

Zachte aroma's met een toets van bloemen en boter. 24 maanden gerijpt on the lees.

Foodpairing: aperitief, aperohapjes, brunch, voorgerechten, gerookte vis, gerookt vlees, iberico ham, salades, groenten, vis, kip ...

Prijs: € 12,50



KURKDROOG - FIJNE PAREL - FINESSE - TOPKWALITEIT

De blend met Chardonnay doet denken aan een Champagne!

CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE GEMMA

50 % Xarel.Lo, 35 % Macabeo en 15 % CHARDONNAY

Een kurkdroge, frisse en romige cava met elegante en fijne parels!

Zachte aroma's van rijp fruit, toast, hazelnoot en gebak. 45 maanden gerijpt on the lees. Biologisch!

Slechts 4.100 flessen gebotteld. Penin 93/100.

Foodpairing: aperitief, verfijnde aperohapjes, grillades vis, vis in papillote, grillades vlees, rijstgerechten, paëlla ...

Prijs: € 16,95

SARONSBURG METHODE CAP CLASSIQUE BRUT

100 % Chardonnay.

Een verfijnde en zijdezachte bubbel met een mooie afdronk!

100 % Chardonnay (Blanc de Blancs) uit Tulbagh. Op dezelfde wijze gemaakt als champagne.

Na rijping op fles van min. 2 jaar volgt een 2de gisting op de fles. Handmatige oogst.

Aroma's van verse appel, romige en boterachtige geur van koekjes.

Foodpairing: aperitiefhapjes, brunch, schelp- en schaaldieren, gerookte en gegrilde vis, zachte witte kazen, crème anglaise ...

Prijs: € 17,95



TOOSTEN OP EEN GOEDE GEZONDHEID !

Diebolt-Vallois, een tophuis uit de Côte des Blancs die menig sommeliers weten te appreciëren!

Citaat champagne expert Richard Juhlin : " Jacques Diebolt et sa famille produisent des champagnes qui sont absolument à classer parmi les meilleurs du monde ".



DIEBOLT-VALLOIS TRADITION BRUT

50 % Chardonnay
40 % Pinot Noir
10 % Pinot Meunier

Een elegante en evenwichtige champagne met frisse aroma's van pompelmoes en limoen.

De Chardonnay zorgt voor de elegantie en de minerale toets. De Pinot Noir zorgt voor de fruitige en florale toets. De Pinot Meunier zorgt voor de structuur. Robert Parker 91/100.

Foodpairing: aperitief, oesters, schaaldieren ...

Prijs: € 29,95



DIEBOLT-VALLOIS BLANC DE BLANCS

100 % Chardonnay

Een zeer aangename champagne met fijne pareling en veel fraîcheur.

Elegante aroma's van citrus, appel, bloemen, en een minerale toets.

Gault/Millau 17,5/20. Wine Spectator 91/100.

Foodpairing: aperitief, oesters, schaaldieren, voorgerechten ...

Prijs 75 cl : € 31,95

Prijs 37,5 cl : € 19,95

Prijs magnum : € 69,95



TOPCHAMPAGNE

DIEBOLT-VALLOIS PRESTIGE BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT

100 % Chardonnay.

Finesse, elegantie en complexiteit ! Puur, romig in de mond, perfect in balans en een mooie lange afdronk!

Deze cuvée is een assemblage van 3 jaren en van 3 grands crus uit de Côte des Blancs. De reservewijnen geven rondeur en complexiteit aan deze champagne. Minimum 36 maanden gerijpt in eiken vaten.

Gault & Millau: 18,5/20. Wine Spectator: 93/100. Sommeliers Internationals: Coup de Coeur.

Artikel Gault & Millau: " La cuvée PRESTIGE fait partie des 9 favoris et obtient parmi eux la note la plus élevée de 18,5/20. Trame crémeuse et mousse d'une finesse exceptionnelle. La persistance sur la pureté en bouche est à un niveau jamais atteint jusque là ".

Foodpairing: aperitief, kreeft, oesters, krab, gevogelte, kazen zoals comté ...

Prijs 75 cl : € 40,50

Prijs magnum : € 89,95



ROSE KENT GEEN SEIZOENEN MEER ... ITALIE ... CALIFORNIE ...

GIOIA ROSA ROSATO 2020 IGT Murgia

Een mooie blend van Primitivo en Aleatico uit Puglia !

Een frisse, volle en fruitige rosé met aroma's van aardbeien, kersen en een florale toets. Le Mondial du Rosé OR.

Foodpairing: aperitiefhapjes, zeevruchten, gegrilde vis, garnalen, salades, zuidse keukens, grillades, wit vlees, pastagerechten, mozzarella, burrata, romige kazen ...

Prijs: € 11,50



DAOU DISCOVERY ROSE 2019 PASO ROBLES CALIFORNIE

Druiven: 95 % Grenache Noir en 5 % Sauvignon.

Een boeiende rosé, niet alleen voor de rosé-liefhebber maar ook voor diegenen die moeilijk te overtuigen zijn van een gastronomische rosé!

In de neus krijg je aroma's van perzik, peer, nectarine met subtiele toetsen van hyacint, hibiscus, abrikoos en rozenblaadjes.

De smaak is zacht en fris knapperig met aroma's van mango, meloen, papaja, limoenzeste en mandarijn. In de volgende fase onthullen zich hints van kersen, vanille en sinaasappelschil. De heerlijke, lange afdronk eindigt met toetsen van appeltaart, honing, aardbeien en kiwi.

Foodpairing: deze rosé neem je mee van het begin tot het einde van de maaltijd !

Prijs 75 cl : € 22,50

Prijs magnum : € 44,95



ROSE KENT GEEN SEIZOENEN MEER ... PROVENCE ... SAINT-TROPEZ ...

CAPRICE ROSE 2020 IGP Méditerranée

Blend van Rolle en Syrah.

Le Rosé de Bonheur! Een heerlijke, frisse en droge rosé uit Saint-Tropez !

Aromatisch, elegant, zacht en een discreet bittertje in de afdronk.

Aroma's van abrikoos, framboos en citrus met een toets van cuberdon.

Foodpairing: aperitiefhapjes, Provençaalse gerechten, zuidse keukens, seiches à la plancha, mosselen, grillades, salades, Aziatische gerechten, paëlla, wit vlees, vis, zalm, garnalen, ...

Prijs: € 8,95



ROSE KENT GEEN SEIZOENEN MEER ... CÔTES DE PROVENCE ... GASTRONOMIE ...

CUVEE 1884 2020 AOP CÔTES DE PROVENCE

60 % Vieux Grenache, 20 % Vieux Cinsault, 10 % Syrah en 10 % Rolle.

Een toprosé met finesse !

Een rosé die je meeneemt van aperitief tot het einde van de maaltijd.

In de neus zorgt deze zeer bleke rosé voor een explosie van aroma's: citrus, perzik, abrikoos, zwarte bessen, witte bloemen en buxus. In de mond subtiel, mineraal, zacht met een pittige nuance en een fluwelen afdronk. Bio.

Foodpairing: aperitiefhapjes, Provençaalse gerechten, tajine van lam, tonijn, zuiderse keuren, grillades, wit vlees, vis, carpaccio coquilles St Jacques, zalm, sushi ...

Prijs: € 16,95



CUVEE PAPARAZZI 2020 AOP CÔTES DE PROVENCE

Blend van 40 % Tibouren, 20 % Cinsault, 20 % Grenache en 20 % Syrah.

Een complexe toprosé met een ongelooflijke finesse!

De zeer bleke tint onthult mooie gouden highlights. De smaak is zeer gestructureerd, evenwichtig en mineraal, en biedt een verbluffend palet van citrusvruchten, witte bloemen en enkele exotische toetsen.

Een rosé die liefhebbers van fijne en complexe wijnen zal bekoren! Bio. Drink 10°C

Foodpairing: tonijn, carpaccio coquilles St Jacques, fruits de mer, Provençaalse gerechten, tajine van lam, zuiderse keuren, grillades, wit vlees, vis, zalm, kalkoen, groentensorotto, exotische keuren, fingerfood, pasta witte saus, sorotto zeevruchten, sushi, kaviaar, vegetarische gerechten, champignons ...

Prijs: € 21,95

CÔTES DE PROVENCE ... GASTRONOMIE ... SEMILLON

ORIGINE BLANC 2018 AOC CÔTES DE PROVENCE

Druiven: 50% Rolle, 50% Sémillon.

Een gastronomische witte wijn met finesse!

De Cuvée ORIGINE is de meest subtielste interpretatie van de terroir (micaschiste/zand), en wordt gerijpt in Allier eiken vaten van 600 liter. Het gebruik van deze vaten geeft een subtiel houttoets aan de wijn. Volgens Andreas Larsson, beste Sommelier ter wereld 2007, doet deze wijn denken aan de grote witte wijnen uit de Bourgogne.

De oogst gebeurt 's nachts om de fraîcheur en de pure aroma's van de wijn te behouden. Evenwichtig qua structuur, vol, complex, mineraal, veel fraîcheur en rijk aan aroma's. Een fruitige toets van appel, perzik en peer. Een kruidige toets van witte peper, alsook een toasty toets. Na de houtlagering wordt deze wijn verder gerijpt 'sur lies fines'.

Foodpairing: Provençaalse gerechten, visgerechten (met saus), Oosterse en Aziatische gerechten, grillades, wit vlees, salades met een licht zuurtje (koolsalade) ...

Prijs: € 18,95



FRANKRIJK ... BOURGOGNE ... CHARDONNAY

MARCHAND-TAWSE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

De wijnen van Marchand-Tawse: PURE KLASSE, ELEGANT, COMPLEX & FINESSE!

Hun werk is gebaseerd op de principes van biologische en biodynamische technieken, zowel in de wijngaarden als in de kelder. De Grand Cru en Premier Cru wijngaarden worden door paarden geploegd en bewerkt volgens de maankalender. In de indrukwekkende kelders in Nuits-Saint-Georges worden alle vinificatie- en rijpingsprocessen uitgevoerd volgens de maankalender.



Met deze Bourgogne Aligoté van Pascal Marchand, moet je alles wat je denkt te weten over de Aligoté opnieuw overwegen ...

BOURGOGNE ALIGOTE 2019 AOP

100 % Aligoté

Een verfijnde witte wijn uit de Bourgogne met een uitgesproken mineraliteit. Een droge maar levendige wijn!

Chardonnay is niet de enige witte druif in Bourgogne. De Aligoté druif wordt weleens het lelijke eendje van de Bourgogne genoemd, maar deze Bourgogne Aligoté is moeilijk te onderscheiden van een Chardonnay!

De druiven zijn afkomstig van percelen in Puligny-Montrachet die biodynamisch bewerkt worden. De wijnstokken zijn 50 jaar oud. Deze wijn is gevinifieerd zonder toevoeging van sulfiet, en werd 8 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Aroma's van citrus, peer, rijpe appel, witte bloemen, noten, fijne zuren, en krijt die voor de minerale toets zorgt.

Drink tot 2024.

Foodpairing: zeevruchten, oesters, vis, wit vlees, gevogelte, geitenkaas zoals Crottin de Chavignol

Prijs: € 15,50

CHABLIS 2018

100 % Chardonnay.

Een frisse, droge Chablis met veel mineraliteit en fraîcheur, én een ronde en vettige afdronk. De kalkgrond 'Kimméridgien' geeft een bijzonder karakter aan deze Chablis.

Aroma's van limoen, citroen, appel, pompelmoes, kweepeer, varen, jodium en een florale toets van witte bloemen.

11 maanden gerijpt in inox vaten.

Foodpairing: zeevruchten, gegrilde vis, zalm, tonijn, makreel, forel, kabeljauw, schelpdieren (octopus, oesters, Sint-Jakobsschelpen, kokkels, mosselen), wit vlees, gevogelte, curry, tandoori, salades, milde en zachte kazen, geitenkaas, Aisy Cendré, Cantal, Chaource, Epoisses, Langres, Chabichou du Poitou, Crottin de Chavignol ...

Prijs: € 17,50





SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er CRU LES VERGELESSES 2017

Druif: 100 % Chardonnay.

Ook deze Savigny-Les-Beaune van Domaine Tawse is pure klasse, elegant, complex en heeft finesse! Het perceel 'Les Vergelesses' ligt vlak naast 'Pernand-Vergelesses', en zorgt voor fraîcheur, complexiteit en mineraliteit!

Aroma's van perzik, peer, boter, vanille en noten.

14 maanden gerijpt in Franse eiken vaten. Biodynamische technieken worden toegepast, zowel in de wijngaard als in de kelder. Drink: tot 2027.

Foodpairing: zeetong, gegrilde kreeft, gegrilde gamba's, coquilles, grillades vis, poulet de Bresse, blanquette de veau, blanquette de poulet, kazen zoals Camembert, Brie, Gruyères ...

Prijs: € 29,95

PINOT NOIR 47 N 2019

EEN TOPPER ONDER DE 20 EURO!

Een pure en kruidige Pinot Noir! Een blend van de beste Pinot Noir druiven uit Côte de Nuits, Marsannay, Vosne-Romanée en Beaune 1er Cru Clos du Roi! De naam van deze ongewone blend verwijst naar de breedtegraad van de Bourgogne.

14 maanden gerijpt in Franse, eiken vaten.

Aroma's van cassis, viooltjes, kersen, rode en zwarte bessen, nootmuskaat en kruidnagel.

Drink tot 2026.

Foodpairing: grillades, rood vlees, wit vlees met of zonder saus, pluimwild, eend, konijn, stoofpotjes, lamsvlees, tajines, gerechten met champignons/asperges/erwtjes, zalm, tonijn, wokgerechten met groenten of kip, risotto, terrines en rillettes, verfijnde charcuterie, kazen zoals Camembert, Brie, Epoisses, Gruyères, Gouda, Roqueforts ...

Prijs: € 19,95



OOK DE VOLGENDE CUVEES VAN MARCHAND-TAWSE ZIJN VERKRIJGBAAR BIJ WIJNHUIS 75 :

Chardonnay :

- Viré-Clessé 2018/2019 : € 16,95
- Meursault 2017 : € 42,95
- Chassagne Montrachet 1er Cru Les Chaumées 2017 : € 64,95
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2016 : € 119,95

Pinot Noir :

- Beaune 1er Cru Tuvilains 2017 : € 34,95
- Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Faconnières 2016 : € 59,50
- Corton Grand Cru 2015 : € 74,95



FRANKRIJK ... ZUIDELIJKE CÔTES DU RHÔNE ... GASTRONOMISCH KARAKTER ...

Het domein CLOS DES CENTENAIRES ligt tussen land en zee, in het uiterste Zuiden van de Vallée du Rhône. Luc en Stéphanie Baudet hebben tal van troeven om schitterende wijnen te maken. Hun wijngaarden liggen op minder dan 2 km van de étangs van het natuurreservaat Petite Camargue en op minder dan 20 km van de Middellandse Zee. Het is een bodem met minerale rijkdom, Villafranchien kiezels gerold op een rode klei die ademt, een wind uit de zee die thermische regulatie mogelijk maakt, met mistral en zon. De diepgewortelde wijnstokken worden biologisch behandeld, zonder pesticiden maar wel met etherische oliën, biodynamische compost, seksuele verwarring. Het oogsten gebeurt 100% met de hand op het moment dat de fenolische rijpheid optimaal is.

Luc Baudet is een atypische wijnmaker en oenoloog met een passie voor de fijne keuken en dat merk je aan z'n gastronomische wijnen: **zachte tannines, veel fraîcheur, finesse en complexiteit!**

FANTASTISCHE BORDEAUX-BLEND!



LUXE, CALME ET VOLUPTÉ 2018 IGP Gard

Blend van 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Petit Verdot, 10 % Merlot.

Een ongewone en sensuele Bordeaux-blend, een waar genot!

Gastronomisch, vol, zacht en karaktervol !

Complexe aroma's van zwart fruit, bosbessen, kruiden en toetsen van kersen, anijs, cederhout, humus, blonde tabak, chocolade, drop en grafiet.

Soepele, fluwelen afdronk.

12 m gerijpt in de beste Franse eiken vaten.

Slechts 9.000 flessen gebotteld en genummerd. Drink tot 2026.

Foodpairing: rood vlees, grillades, lam, wild zoals hert, everzwijn, ree, haas, konijn, jamon iberico bellota, kazen (cheddar, harde kazen ...), maar ook donkere chocolade!

Prijs: € 17,95

MELODIE EN SOUS-SOL 2018 IGP Gard

Druiven: 70 % Grenache en 30 % Cinsault.

Elegant, verfijnd, fris en gourmand!

Een rode wijn die evt ook iets frisser kan gedronken worden.

Aroma's van rijp zwart en rood fruit, zoethout, een kruidige fraîcheur en een florale toets van pioenroos.

De Grenache werd gerijpt in een 'jarre de grès' (zandstenen kruik), de Cinsault in een betoncuve, en dit gedurende 12 maanden.

Drink tot 2024.

Foodpairing: rood vlees, grillades, gegrilde lamskoteletjes, barbecue, varkenswangetjes, harde kazen ...

Prijs: € 16,95



FRANKRIJK ... ZUIDELIJKE CÔTES DU RHÔNE ... GASTRONOMISCH KARAKTER ...



LA CUVÉE ART' BLANC 2019 IGP Pays d'Oc

Blend: 90 % Roussanne en 10 % Grenache Gris.

Gastronomische wijn met finesse die met de top Châteauneuf-du-Pape wijnen kan concurreren!

Een selectie van de fijnste Roussanne, verrijkt met minerale Grenache Gris. Aroma's van peer, acacia'honing, wit fruit, citrusvruchten, witte bloemen, geroosterd beboterd brood, gekarameliseerde citrus, een minerale toets (zout v/d grote kiezelstenen), een discrete toets van eik en een lange, vette afdronk.

12 maanden gerijpt 'sur lies' in Bourgogne vaten van 300 liter.

Slechts 2.400 flessen gebotteld. Jeb Dunnock 93/100. Drink tot 2025.

Foodpairing: Kreeft, langoustines, zwezeriken, carpaccio en/of tartaar van vis, seiches, grillades, wit vlees, pluimwild zoals patrijs, sneeuwhoen (grouse), gevogelte zoals parelhoen, duif, kwartel, Bresse kip, eendenfilet, ganzenlever, geitenkaas

Prijs: € 33,95

**GEWOONWEG HEERLIJKE
GASTRONOMISCHE WIJNEN!**

LA CUVÉE ART' ROUGE 2018 IGP Pays d'Oc

Blend: 30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 40 % Grenache.

Deze topcuvée is een eerbetoon aan de Grands Crus van de rechteroever (Rive Droite Bordeaux).

Min. 18 maanden gerijpt in nieuwe Bordeaux-vaten van de hoogste kwaliteit.

Intense aroma's van bosvruchten, zwart fruit, gemalen peper, zoethout, gegrilde kruiden, geroosterde toets.

Slechts 4.500 flessen gebotteld. Drink tot 2035.

Art' is de opvolger van de cuvée Armonio.

Wie deze cuvée gekend heeft, weet dat dit een topwijn is!

Foodpairing: rood vlees, wild zoals hert, haas, everzwijn, ree, konijn, verfijnde gerechten.

Prijs 75 cl : € 34,95

Prijs magnum 2017 : € 72,95



CÔTES DU ROUSSILLON ... CÔTE VERMEILLE ... COLLIOURE ... TAUTAVEL ...



LES TINES BLANC AOC COLLIOURE 2019

Blend van 60 % Grenache Gris & Blanc,
30 % Vermentino en 10 % Roussanne.

Een topwijn met fraîcheur en mineraliteit, én een mooie, lange afdronk !

De Grenache geeft structuur en kracht.

De Roussanne zorgt voor de aromatische finesse en de Vermentino brengt levendigheid.

Aroma's van amandelen, pompelmoes, perzik, mango, een florale toon en een fumé toets.

8 maanden gerijpt in barrique.

Foodpairing: aperitief, oesters, fruits de mer, kreeft, grijze garnalen, krab, sardientjes, coquilles St. Jacques, pasta met kreeft of andere vis, paëlla, mediterrane gerechten, escargots met lookboter, gevogelte, kazen ...

Prijs: € 19,60

5 * IN HET MAGAZINE VAN DE STANDAARD
DOOR WIJNJOURNALISTE SIMONNE WELLEKENS !



De wijngaarden bevinden zich aan de Côte Vermeille, op steile hellingen. De druiven worden dan ook met de hand geplukt. De terroir die vooral uit leisteen bestaat, geniet van een mediterraan klimaat.

LES TINES ROUGE AOC COLLIOURE 2017

Blend van 50 % Syrah, 30 % Mourvèdre en 20 % Grenache.

Een topwijn uit de Roussillon met finesse en fraîcheur !

De smaak is fluweelzacht en evenwichtig, én de afdronk is lang.

Deze rode wijn kan ook licht gekoeld gedronken worden.

Verfijnde aroma's van vijgen, frambozen, aalbessen, cassis, braambessen, bosbessen, kruidige toetsen, bouquet garni en garrigue. 14 maanden gerijpt in barrique.

Foodpairing: rood vlees, wit vlees, grillades, pastagerechten, kazen ...
licht gekoeld past deze rode wijn ook perfect bij zarzuela, bouillabaisse ...

Prijs : € 21,95



LE SILEX 2016 AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL

Mooie blend van 60 % Grenache, 30 % Syrah en 10 % Carignan.

Een elegante wijn met complexe aroma's van rijp fruit (kers, framboos, aardbei, bosbes, braambes), zachte kruidigheid, tijm, laurier, zwarte peper, salie, garriguekruiden, een hint van koffie, alsook minerale en aardse toetsen.

Vieilles Vignes. Klei-kalksteen en schiste bodem. Laag rendement. Manuele pluk en selectie.

30% werd 10 m gerijpt in eiken vaten.

De Carignan werd gevinifieerd dmv macération carbonique.

Robert Parker 94/100. Gold Medal. Drink: tot 2024.

Foodpairing: rood vlees, boeuf bourguignon, stoofvlees, kwartels, hazenrug, lamsbrochette, cassoulet, hutsepot, gerechten met een saus, kazen ...

Prijs: € 16,95

CÔTES DU ROUSSILLON ... CÔTES CATALANES ... AMFOREN



ANFORA BLANC 2019 IGP CÔTES CATALANES

Druiven: 85 % Carignan Blanc en 15 % Grenache Blanc.

"De Chablis van Roussillon": zeer elegant, mineraal en mooi rond!

Een verrassende blend van Carignan Blanc en Grenache Blanc van oude wijnstokken van een terroir van klei en kalksteen. De vinificatie gebeurt in AMFOREN van 500 liter.

Aroma's van witte perzik, abrikoos, appel, ananas, minerale toetsen en een romige afdronk. Slechts 2.000 flessen gebotteld. Médaille d'Or.

Foodpairing: gegrilde vis, schaaldieren (gamba's, scampi's, grijze garnalen, krab, kreeft, langoustines, krab), gegrilde sardienen, gevogelte, wit vlees, vegetarische gerechten, salades, verfijnde tapas, pastagerechten, harde kazen ...

Prijs: € 19,95



ANFORA ROUGE 2018 AOP CÔTES DU ROUSSILLON

Druiven: 25 % Mourvèdre, 25 % Syrah, 25 % Grenache Noir en 25 % Carignan Noir.

Deze amforenwijn is fijn, puur, elegant, soepel en mooi rond!

Aroma's van rood fruit zoals framboos en aardbei, getoast brood, drop en kruidige toetsen.

Vinificatie in AMFOREN van 500 liter.

Slechts 3.000 flessen gebotteld. Médaille d'Or.

Foodpairing: grillades, rood vlees, wild zoals haas, konijn, hertenkalf, fazant, patrijs, kruidige/pittige gerechten, harde kazen ...

Prijs: € 19,95



SECRET PARTAGE 2018 AOP CÔTES DU ROUSSILLON

Druiven: 80 % Mourvèdre, 10 % Syrah, 10 % Grenache.

Finesse en een ongelooflijke balans!

Een subtiele blend van vieilles vignes: een krachtige, fruitige en fluweelzachte wijn uit de Côtes du Roussillon!

Aroma's van gestoofd zwart fruit, kruiden, cacao, gebrande koffie ...

Slechts 1.500 flessen gebotteld. Médaille d'Or.

Foodpairing: rood vlees met saus, kalfsvlees met saus (blanquette de veau, tajine), stoofpotjes, wild zoals haas, konijn, hertenkalf, fazant, patrijs, pastagerechten met saus (macaroni, aubergines, amatriciana), Libanese gerechten ... en ook chocolade!

Prijs: € 23,95

FRANKRIJK ... LANGUEDOC ... FAUGERES ... SCHISTE ...

MAS GABINELE RARISSIME IGP Pays d'Hérault 2018

100 % Vieux Grenache Gris.

De CRU van Mas Gabinèle ! Een complexe en elegante wijn met noordelijke accenten. Aroma's van citrus, peer, verse ananas, peper, vanille, geroosterd brood, verse boter en kruidige toetsen.

Aromatisch, veel fraîcheur, mineraal en een lange afdronk.

25% werd 12 maanden gerijpt in nieuwe eiken vaten.

Slechts 630 flessen gebotteld. Drink tot 2023.

Robert Parker 92/100.

Foodpairing: zeevruchten, schaaldieren, gegrilde vis, visgerechten met een sausje, sushi, wit vlees met saus, kip, coq au vin, wereldkeuken, romige kazen, geitenkaas ...

Prijs : € 34,95



MAS GABINELE RARISSIME AOC FAUGERES 2013

70 % Syrah, 25 % Grenache, 5 % Mourvèdre.

De CRU van Mas Gabinèle ! Dit is een uitzonderlijke mediterrane wijn van een schiste terroir: vol, puur en elegant!

Aroma's van specerijen zoals tijm, laurier en peper, vanille, zoete zwarte kersen, zwarte frambozen, tabak en chocolade.

Krachtig met een minerale frisheid. 16 maanden gerijpt in nieuwe eiken vaten. Drink tot 2028.

Robert Parker 93+

Foodpairing: rood vlees, wilde eend, poularde de Bresse à la truffe, gerechten met champignons, belegde kazen, vieux Salers ...

Prijs : € 34,95 - ook verkrijgbaar in een houten kist van 6 flessen.

FRANKRIJK ... LANGUEDOC-ROUSSILLON ... BANYULS

BANYULS AMBRE CUVÉE BERNARD SAPERAS

80 % Grenache Blanc en 20 % Grenache Gris.

Een fantastische wijn met complexe aroma's van gedroogd fruit, amandelen, abrikozen, acacia-honing en zeste van appelsien, en toetsen van tabak, koffie en gekonfijte citroen. Rijping volgens het Solera-systeem. De druiven zijn afkomstig van wijnstokken van 70 jaar oud. Bewaarpotentieel is oneindig.

3 * Guide Hachette. Médaille d'Or.

Foodpairing: foie gras, desserts op basis van chocolade, fruit of noten, gerijpte kazen, of gewoonweg genieten van een glas na het diner of met een sigaar

Prijs : € 34,50



BANYULS GRAND CRU 2009

100 % Grenache Noir.

Complexe aroma's van specerijen, gekonfijt fruit, koffie, cacao, onderbos, chocolade, geroosterde aroma's, en een lange, fluwelen afdronk.

10 jaar gerijpt in eiken vaten. De druiven zijn afkomstig van wijnstokken van 70 jaar oud. Bewaarpotentieel is oneindig.

3 * en Coup de Coeur Guide Hachette. Médaille d'Or.

Foodpairing: desserts op basis van chocolade, gekonfijt rood fruit, nougat of praliné, of gewoonweg genieten van een glas na het diner of met een sigaar

Prijs : € 38,95



FRANKRIJK ... CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ... KLASSIEKERS



CHÂTEAUNEUF-DE-PAPE AOP LA MILLIERE VIEILLES VIGNES 2015 TOPJAAR!

Blend: 60 % Grenache, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 10 % Cinsault, 10 % Counoise.

Een fantastische klassieker met aroma's van frambozen, pruimen, gestoofd fruit, kruiden, gerookte toets, lavendel, truffel, champignon, peperkoek, zoethout en een subtiele hint van vlees en natte stenen.

9 maanden gerijpt in betoncuves, daarna nog 2 jaar in eiken vaten. Wine Advocate 93/100. Drink tot 2030.

Prijs : € 27,95

FOODPAIRING: rundvlees, konijn, patrijs, duif, hazerug, wild, hert, lamskoteletjes, stoofpotjes, truffelgerechten, kalfsnertjes, kalfsschenkel, cassoulet, kalkoenblanquette met truffel, coq au vin, foie gras met truffel ...

CHÂTEAUNEUF-DE-PAPE AOP PARRAINAGE 2015 TOPJAAR!

Blend: 90 % Grenache, 5 % Syrah en 5 % Mourvèdre.

Een klassieker met finesse en expressie ! Aroma's van rijp rood fruit zoals frambozen, pruimen, gestoofd fruit, kruiden, kaneel, nootmuskaat, chocolade en geroosterde toetsen. Drink tot 2025.

Prijs : € 26,95

FRANKRIJK ... ALSACE ... GRAND CRU ZINNKOEPFLE ... GEWÜRTZTRAMINER ... RIESLING



GEWÜRTZTRAMINER GRAND CRU ZINNKOEPFLE 2017 AOC ALSACE

Elegant, complex en fris!

Uitbundige aroma's van rijpe perzik, rijpe appel, abrikoos, citrusvruchten, exotisch fruit zoals ananas, lychee, papaja, een florale toets van viooltjes en rozenblaadjes, alsook enige kruidigheid van gember en kaneel.

Halfdroge wijn waarbij de zoete toets vervaagt naarmate de veroudering.

Volgens de experts zijn de beste Gewürztraminers afkomstig uit de Grand Cru wijngaarden van de Elzas! Drink tot 2025.

Coup de Coeur Guide Hachette. Médaille d'Or. Decanter 91/100.

Foodpairing: foie gras, gevogelte, Aziatische gerechten (sashimi), eend met gele curry, gerechten met gember, curry gerechten, lamstajine, pompoengerechten, sterk smakende kazen zoals Munster, Reblochon, Epoisses, Ami du Chambertin, Maroilles, Stinking Bishop ... maar ook bij desserts op basis van fruit, appelcrumble, desserts op basis van mango in combinatie met gember, pannacotta ...

Prijs : € 17,95

RIESLING GRAND CRU ZINNKOEPFLE 2017 AOC ALSACE

Deze Riesling heeft een mooie elegantie van citrusfruit en zeste, rijp fruit, ananas, perzik, appel, honing en een minerale silex toets.

De smaak is vol, vetzig, mooi in balans door de rijpe zuren die typisch zijn voor deze zand- en kalksteen bodem.

Een echte terroir-wijn met een zachte en lange afdronk! Drink tot 2025.

Meilleur Riesling Sec du Monde ! Médaille d'Or ! Decanter 93/100.

Foodpairing: verfijnde visgerechten, vlees met een pittige of zoetzure saus, Aziatische gerechten, exotische pittige gerechten, choucroute ...

Prijs : € 17,95



FRANKRIJK ... ALSACE ... BIODYNAMISCH ... DEMETER ... RITTERSBERG ...

DOMAINE JEAN-PAUL SCHMITT

De 9 ha wijngaarden van Jean-Paul Schmitt liggen aan de voet van het kasteel van Ortenbourg in Scherwiller. Op de hellingen van Rittersberg liggen de beste percelen, zuidgericht, warm en droog micro-klimaat. De terroir bestaat uit graniet, zand, rode kleilagen en kalkstenen, met hier en daar ook vulkaanstenen. Jean-Paul Schmitt beoefent een biodynamische wijnbouw om zo het beste en het meest pure uit zijn druiven te halen. Hij gebruikt geen sulfiet in de wijngaard en hij laat de natuur haar werk doen. De oogst gebeurt met de hand en de druiven worden zeer zorgvuldig geselecteerd.

De wijnen van Jean-Paul Schmitt vindt u op de wijnkaart van tal van sterrenrestaurants. Wijnen met finesse, elegantie, complexiteit en mineraliteit!

PINOT BLANC RITTERSBERG CLASSIQUE 2018

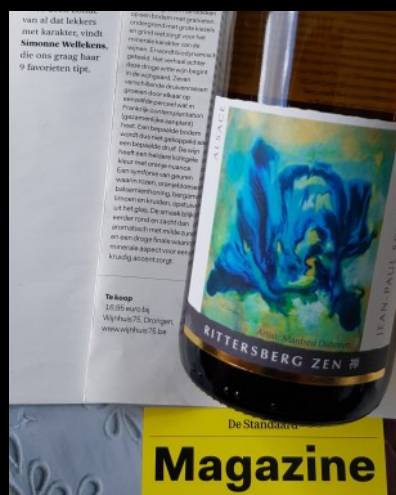
100 % Pinot Blanc

Een droge, fruitige wijn met een mooie mineraliteit en afdronk!

Aroma's van exotisch fruit, pompelmoes, appel, citrus, en een florale toets. Een gedeelte werd gerijpt in eiken vaten. Biodynamisch, biologisch gecertificeerd, Demeter. Drink tot 2024.

Foodpairing: aperitief, lichte visgerechten, grijze garnalen, scampi's, gamba's, krab, salades, sushi, asperges, quiche, charcuterie ...

Prijs : € 15,95



ZEN RITTERSBERG 2017

Een verrassende en boeiende wijn ! Het verhaal van deze droge, fruitige wijn begint in de wijngaard waar 6 verschillende druiven door elkaar groeien: Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Noir, Riesling, Gewürtztraminer en Auxerrois.

Zeer elegant met een verfijnd granietkarakter en een aromatische en evenwichtige neus.

Aroma's van rijp fruit, appel, limoen, honing, een florale toets van rozen, wat kruidigheid, romig, complex, mineraal en een lange, vette afdronk. 8 maanden gerijpt 'sur lies'.

Robert Parker 90/100. Biodynamisch, biologisch gecertificeerd, Demeter. Drink tot 2026.

Foodpairing: aperitief, salades, vis, schaaldieren, gamba's, krab, kreeft, langoustine, calamares, zalm, kabeljauw, wijting, koolvis, tong, forel, wit vlees, gevogelte, sushi, quiches, tabouleh, Aziatische gerechten, raclette en kaasfondue ...

Prijs : € 16,95

PINOT GRIS RITTERSBERG CLASSIQUE 2017

100 % Pinot Gris.

Een gastronomische en elegante Pinot Gris !

In de mond romig, geroosterde aroma's en een minerale fraîcheur.

Aroma's van rijp geel fruit zoals perzik, rozijnen, honing, bouillon blanc (Verbascum), munt, florale toets, amandel, caramel, en een gerookte toets.

12 maanden gerijpt, deels 'sur lies' en deels in eiken vaten.

Biodynamisch, biologisch gecertificeerd, Demeter. Drink tot 2029.

Foodpairing: visgerechten, gerookte zalm, gebakken zalm, forel, wit vlees, gevogelte met saus, foie gras, tajine van lam, Aziatische gerechten, wokgerechten, gember, exotische gerechten (zoet/zout/kruidig), gerechten met curry, kazen zoals Comté, Tomme, St. Nectaire, Beaufort, Appenzeller, Gruyère ...

Prijs: € 17,95



FRANKRIJK ... ALSACE ... BIODYNAMISCH ... DEMETER ... JEAN-PAUL SCHMITT ...



RIESLING RITTERSBERG RESERVE PERSONNELLE 2015

100 % Riesling. BEST OF RIESLING !

Een gastronomische, klassevolle en pure terroir-wijn met finesse !

De smaak is stijlvol, complex, elegant, explosief en aromatisch met zeste, rijp fruit (appel, peer, ananas), limoen, bloemen, honing en mineralen (cailloux).

Vieilles vignes (> 80 jaar). Bovendien was 2015 een verbluffend jaar!

Robert Parker 94/100.

Biodynamisch, biologisch gecertificeerd, Demeter. Drink tot 2030.

Foodpairing: oesters, kreeft, gebakken vis, paling, vis- en vleesgerechten met saus, scampi's of gamba's, wit vlees, gevogelte, gevulde groenten, choucroute, kaasfondue, raclette, medium gerijpte kazen, romige kazen, geitenkaas ...

Prijs: € 27,95

PINOT GRIS RITTERSBERG RESERVE PERSONNELLE 2015

100 % Pinot Gris.

Een atypische, droge en gastronomische Pinot Gris met een vette afdronk en zuivere aroma's van wit fruit, boter, tarwe, noten, specerijen, en een gerookte toets.

18 maanden gerijpt. Biodynamisch, biologisch gecertificeerd, Demeter. Drink tot 2027.

Robert Parker 92/100.

Foodpairing: foie gras (terrinen of gebakken), wildpastei, gerookte vis, gevogelte (ook tandoori), pluimwild, wit vlees, eend, gerechten met curry, tajine van lam, Aziatische gerechten, exotische gerechten (zoet/zout/pikant), kazen zoals Munster, Roquefort, Stilton, St. Nectaire, vieux Comté ...

Prijs: € 27,95



PINOT NOIR RITTERSBERG RESERVE PERSONNELLE 2019

100 % Pinot Noir.

Een Pinot Noir zoals in Bourgogne !

Een smaakvolle Pinot Noir met een mooie complexiteit en een charmante neus van rood fruit, kersen, kruiden en een discrete houttoets.

12 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Biodynamisch, biologisch gecertificeerd, Demeter.

Drink tot 2029.

Foodpairing: rundvlees, rood vlees, stoofschotels zoals Boeuf Bourguignon, lam, gevogelte: parelhoen, eendenfilet, duif, kwartel, Bresse kip, wild: fazant, patrijs, hertenkalf. Truffelgerechten. Champignongerechten. Kazen: Camembert, Comté ...

Prijs: € 26,95



PINOT NOIR RITTERSBERG GRANDE RESERVE 2017

Een sublieme en pure Pinot Noir met finesse, elegantie en fraîcheur !

Verfijnde en zachte aroma's van rood fruit, aardbeien, frambozen, rode bessen, vlierbessen, rozen, viooltjes, specerijen, laurier en een gebrande toets.

24 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Deze wijn doet denken aan een Chambolle-Musigny.

Robert Parker 93-95/100.

Biodynamisch, biologisch gecertificeerd, Demeter.

Drink tot 2033.

Foodpairing: rundvlees, rood vlees, stoofschotels zoals Boeuf Bourguignon, lam, gevogelte: parelhoen, eendenfilet, duif, kwartel, Bresse kip, wild: fazant, patrijs, hertenkalf. Truffelgerechten. Champignongerechten. Kazen: Camembert, Comté ...

Prijs: € 46,95

ITALIE ... PIEMONTE ... VERMENTINO ...

QUATTRO VENTI 2019 DOC LANGHE FAVORITA

Druif: 100 % Favorita (Vermentino).

Een frisse, droge wijn met fijne aroma's van citroengras, limoen, peer, meloen, witte bloemen en een subtiële mineraliteit. Een lichte witte wijn die iedereen lust!

Foodpairing: aperitief, antipasti, voorgerechten, zeevruchten, oesters, coquilles, vongole, mosselen, vissoep, lichte pastagerechten en visgerechten, vegetarische gerechten, gegratineerde paprika's, salades, gevogelte, zachte kazen ...

Prijs: € 10,95



ITALIE ... PIEMONTE ... SAUVIGNON BLANC ... PETIT VERDOT ... KLASSE ... VERRASSEND

ALCESTI 2016 Vino Bianco

Druif: 100 % Sauvignon blanc.

Een droge en volle wijn met finesse en originaliteit!

Evenwichtig met frisse zuren om de zachtheid te ondersteunen.

Toetsen van tropisch fruit, perzik, peer, appel, ananas, munt, peper en ceder.

6 maanden gerijpt on the lees.

Foodpairing: aperitief, asperges, schaaldieren, visgerechten, gerookte zalm, pastagerechten, geitenkaas ...

Prijs: € 14,95



MARGHERITA 2014 Vino Rosso

100 % Petit Verdot.

Fijn, intens en karaktervol met prachtige aroma's van zoethout, drop, kruiden, zwart fruit, myrtillen ... en een mooie afdronk!

14 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Een klassewijn met bewaarpotentieel. Drink: tot 2030.

Deze Margherita werd door een Commanderie naast 9 andere wijnen geproefd uit Frankrijk, Spanje, Portugal, Zuid-Afrika, Australië, Chili en Argentinië, allen 100 % Petit Verdot. Resultaat: Margherita werd verkozen tot de beste Petit Verdot!

Foodpairing: rood vlees, lam, grillades, wild, stoofpotjes, gevulde pasta, champignons, risotto, kazen.

Prijs: € 19,50



ITALIE ... PIEMONTE ... CORTESI ... CHARDONNAY ... TIMORASSO ... BARBERA ... MERLOT

RISVEGLIO Vino Bianco 2018

100 % Chardonnay.

PURITY! Een Chardonnay met een geweldig karakter en een mooie intensiteit!

Complexe aroma's van geflambeerde banaan, geroosterde mandarijnschil, tijm, rozemarijn, honing en suikerspin.

De smaak is zeer vol, rijk en gestructureerd.

8 maanden gerijpt in Franse eiken vaten, daarna nog eens 10 maanden in de fles.

Klassewijn! Drink tot 2035.

Foodpairing: gebakken vis, paling, vis- en vleesgerechten met saus, wit vlees, gevogelte, gevulde groenten, allerlei kazen ... **DEZE TOPWIJN PAST OOK BIJ VLEES!**

Prijs: € 19,50

MORASSO Colli Tortonesi DOC 2016

100 % Timorasso.

De favoriete wijn van Sommelier Vincenzo van 3* resto Piazza Duomo!

Een verfijnde en complexe wijn met een mooie mineraliteit en een lange afdronk!

Aroma's van rijpe ananas, gele pruimen, abrikoos, botanische kruiden, honing, hazelnoot en een toets van hooi.

12 maanden gerijpt 'sur lies'.

Klassewijn! Drink: tot 2036.

Foodpairing: zeetong, kreeft, gamba's, kabeljauw, coquilles St Jacques, vissoep, pastagerechten met vis of romige kaas, tajine, risotto, champignons, piatti alla crema, escalope alla Milanese, escalope di foie gras, piatti al tartufo, pollo alla diavola, blanquette de veau, allerlei kazen ... **DEZE TOPWIJN PAST OOK BIJ VLEES!**

Prijs: € 19,50



**VERRASSENDE
WIJNEN MET EEN
UNIEK & SPECIFIEK
KARAKTER!**

DUNIN Colli Tortonesi DOC 2016

100 % Cortese.

Karaktervolle en evenwichtige wijn met verfijnde en intense aroma's van witte perzik, rijpe appel, citrus, verbana, saliebloemen en een minerale toets.

6 maanden gerijpt op zijn fijne droesem. Drink tot 2026.

Foodpairing: schaal- en schelpdieren, visgerechten, pasta- en risottogerechten, tajine, gebakken dumplings, groentenschotels, foccacia, wit vlees, kikkerbilletjes, stoofpotjes kip/gevogelte, romige kazen zoals Boursin, Brick, Feta, Bucheron, St. Felicien, geitenkaas, raclette ...

Prijs: € 15,95

AMARANTO 2015 Colli Tortonesi Rosso

Druiven: 75 % Barbera en 25 % Merlot.

Een wijn met finesse! De smaak is vol, zacht en evenwichtig.

De wijnen die het label van Cascina Montagnola dragen, hebben een uniek en specifiek karakter.

Aroma's van pruimen, kersen, zwart fruit, cassis, braambessen, granaatappel en een lichte kruidigheid.

18 maanden gerijpt 'sur lies'.

Foodpairing: rundvlees, lam, gevogelte, grillades, gerechten al ragù, gevulde pasta, steak tartare, carpaccio, medium gerijpte kazen

Prijs: € 14,95

PIEMONTE ... BARBARESCO ... NEBBIOLO ... CRU PAJORE ... DOGLIANI ... DOLCETTO ...



BARBARESCO RIZZI PAJORE 2015

100 % Nebbiolo

Een Barbaresco die finesse en kracht combineert met elegantie en mineraliteit!

De smaak is vol, zacht, zeer gebalanceerd en met een mooie tanninestructuur.

De neus onthult een mooie en sensuele geur met veel complexiteit, florale tonen van viooltjes en rozen, aroma's van fruit zoals framboos en aardbei, rijpe Marasca kersen, een toets van leder, een kruidigheid van zwarte peper, kruidnagel en zoethout.

12 maanden rijpt in eiken vaten, vervolgens 8 maanden in beton cuves. Deze cuvée wordt pas 3 jaar na de oogst op de markt gebracht. De wijngaard ligt in het hart van de Cru Pajore, één van de bekendste wijngaarden in de Langhe.

Wine Enthusiast 95/100. Drink: tot 2035.

Foodpairing: rundvlees, ossobuco, grillades, parelhoen, eend, konijn, kwartel, patrijs, fazant, kalfszwezerik, foie gras, truffelgerechten, risotto porcini/eekhoorntjesbrood, risotto al tartufo, pastagerechten met tomaat of truffel, champignons, Agnolotti al tartufo, Saltimbocca à la Romana, Manzo alla Piemontese, Melanzane di Parmigiano, gerijpte kazen zoals Parmigiano, Pecorino vecchio, Castelmagno, Fontina, Taleggio, Cheddar, Gorgonzola ...

Prijs: € 34,95

Barolo is the King of Red while Barbaresco is the Queen !

"SAN MATTEO" DOGLIANI SUPERIORE 2019 DOCG

Druif: 100 % Dolcetto.

Vader en dochter Eraldo en Claudia Revelli maken een van de meest verbluffende Dolcetto-wijnen! In de heuvels van Dogliani, meer bepaald in Belvedere Langhe, net ten zuiden van de Barolo-zone, hebben zij 7 hectare unieke, zuidgerichte wijngaarden. Ze gebruiken enkel biologische pesticiden en organische meststoffen.

"San Matteo" is de prestigieuze Cru van het domein met een elegant, zacht en verfijnd karakter!

Aroma's van frambozen, kersen, rode bessen, braambessen, zwart fruit, krenten, viooltjes, cederhout, amandelenoten en een discrete aardse toets.

De unieke bodem (mergel en klei), de zuidgerichte wijngaarden, het ideale microklimaat en een beperkte opbrengst per wijnstok geven een uniek karakter aan "San Matteo". De druiven worden met de hand geoogst en zeer zorgvuldig geselecteerd.

12 maanden rijpt in Italiaanse en Sloveense eiken vaten.

San Matteo verwijst naar de naam van de kapel die in de wijngaard staat.

Slechts 3.000 flessen gebotteld. Drink tot 2029.

Deze cuvée werd in 2021 geselecteerd voor het wereldkampioenschap tennis in Torino.

Foodpairing: rundvlees, lam, kalfsvlees, grillades, parelhoen, eendenborst/filet, bosduif, patrijs, fazant, konijn, hert. Pastagerechten. Champignons. Melanzane (aubergines) di Parmigiano. Zachte en halfharde kazen.

Prijs: € 19,95



PIEMONTE ... VERDUNO ... BAROLO ... LANGHE NEBBIOLO ... DIEGO MORRA



LANGHE NEBBIOLO " IL SARTO " 2019 DOC

Druif: 100 % Nebbiolo.

Een elegante en toegankelijke Nebbiolo met een lange afdronk!

Nebbiolo blend van 3 wijngaarden: Verduno, Roddi en La Morra.

Aroma's van rijp rood en zwart fruit, rode bes, blauwe bes, kersen, pruimen, thee, viooltjes, peper, kruidnagel, gesteente, gerookte ham, tabak, toetsen van rozenblaadjes en een zeer discrete hint van eik.

6 maanden gerijpt in tonneau, gevolgd door 12/16 maanden in inox, en 4/6 maanden in de fles.

Slechts 6.000 flessen gebotteld. Drink tot 2024.

Foodpairing: rundvlees, kalfsvlees, grillades, manzo alla Piemontese, parelhoen, eendenfilet, kwartel, bosduif, patrijs, fazant, wilde eend, konijn, risotto porcini/ eekhoortjesbrood, pastagerechten, truffelgerechten. Melanzane (aubergines) di Parmigiano. Belegen kazen: Parmigiano, Pecorino, Cheddar, Gorgonzola, Castelmagno, Fontina, Taleggio ...

Prijs: € 15,95



BAROLO MONVIGLIERO 2016 DOCG

Druif: 100 % Nebbiolo.

Een historische en unieke Grand Cru van Barolo, een ware sensatie van het topjaar 2016!

Finesse en elegantie, frisheid met een subtiele onderliggende mineraliteit, een maximale expressie van de terroir! Single Vineyard.

Monvigliero, de Grand Cru wijngaard van Verduno, ligt in het centrale amfitheater van de heuvel, met lichte hellingen, gestreeld door de koele ochtendzon, de middagzon en de verfrissende zonsondergang. De terroir bestaat uit grijsblauwe mergel (klei en kalk) in de diepte, witte mergel op het oppervlak afgewisseld met zandsteen. Deze terroir geeft een aromatische toets van bloemen en kruiden, een sublieme elegantie en een maximale expressie aan de Nebbiolo druiven. Dankzij dit unieke karakter is Monvigliero een deelgebied van Barolo geworden.

Diego Morra bezit de meeste hectares van Monvigliero, met wijnstokken in de 3 richtingen (oost/zuid/west). Enkel de allerbeste druiven worden geselecteerd om deze Barolo Monvigliero te maken, met een bewuste keuze voor lage opbrengst.

Complexe aroma's van rozen, rijp rood en donker fruit, donkere kersen, wilde aardbeien, verfijnde en lichte specerijen, fijne tabak. De afdronk is geweldig en zeer mooi gestructureerd. 30 maanden gerijpt, een gedeelte in Franse eiken vaten van 500 l, een gedeelte in eiken vaten van 25 hl, daarna 6 maanden in inox vaten, en tenslotte nog 9 maanden in de fles vooral deze Barolo op de markt komt.

Slechts 3.000 flessen gebotteld. Drink tot 2035. Decanter 97/100.

Foodpairing: rundvlees, kalfsvlees, zwezerik, grillades, ossobuco, stoofpotjes, manzo alla Piemontese, parelhoen, eendenfilet, duif, kwartel, bosduif, patrijs, fazant, wilde eend, konijn, ganzenlever/foie gras, truffelgerechten. Risotto porcini/eekhoortjesbrood. Pasta met tomaten- of truffelsaus. Melanzane (aubergines) di Parmigiano. Gerijpte kazen: Parmigiano, Pecorino, Cheddar, Gorgonzola, Castelmagno, Fontina, Taleggio

Prijs: € 67,95



PIEMONTE ... SERRALUNGA D'ALBA ... NIZZA ... BAROLO ... STOCKINGER VATEN ...

GARESIO

De familie Garesio heeft een duidelijke visie: respect voor de natuur, streven naar de meest authentieke expressie van de terroir.

De vinificatie gebeurt op de traditionele manier waarbij de beste technologieën worden toegepast die ervoor zorgen dat de wijn zo puur mogelijk gemaakt wordt.

Elke oogst heeft een unieke waarde en een uniek karakter.

Garesio geeft de voorkeur aan lange fermentaties en maceraties in inox vaten. Het gebruik van hout wordt met de uiterste zorg gemeten.

Voor hun Cru Barolo's gebruiken ze enkel grote eiken Oostenrijkse Stockinger vaten die vóór gebruik minstens 6 jaar in open lucht gedroogd werden. Hierdoor krijgen hun Barolo's een uniek en zeer verfijnd karakter !



NIZZA 2017 DOCG

100 % Barbera.

Een Barbera van hoge kwaliteit!

De smaak is fluweelzacht, harmonieus en fris met een heerlijke afdronk.

Intens en complex boeket met aroma's van rood fruit, hints van kersen, aardbei, zwarte bes, chocolade, kruidigheid, rokerigheid en mineraliteit.

18 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

De DOCG Nizza werd pas in 2014 opgericht, voorheen beter gekend als Barbera d'Asti Superiore Nizza.

Wine Spectator 91/100.

Foodpairing: rundvlees, lam, grillades, stoofpotjes, parelhoen, eendenborst/-filet, bosduif, patrijs, fazant, wilde eend, konijn, hert, everzwijn. Pastagerechten. Kruidige gerechten. Melanzane (aubergines) di Parmigiano. Blauwgeaderde en gerijpte kazen. Raclette met prosciutto.

Prijs: € 19,95



PIEMONTE ... SERRALUNGA D'ALBA ... BAROLO ... CRU ... STOCKINGER ... GARESIO

BAROLO GIANETTO 2016 DOCG

100 % Nebbiolo.

Een prachtige en elegante Barolo Cru van het topjaar 2016 ! Single Vineyard.

Dankzij de oost- en zuidoostgerichte wijngaard heeft de 2016 al zachtere tannines en rijper fruit dan verwacht kan worden van een wijn die bijna altijd beter wordt met de jaren.

De biologisch, gecertificeerde wijngaard ligt op 250 m hoogte in Serralunga d'Alba onder de geografische naam "Gianetto". Slechts 2 producenten maken deze Barolo Cru.

De grijze mergel- en zandsteenbodem van Serralunga d'Alba produceert een uitgesproken stoere Barolo-stijl die Garesio weet te verfijnen. De Barolo's uit Serralunga zijn voller en krachtiger dan de Barolo's uit La Morra die iets lichter zijn qua kleur.

Aroma's van aardbei, framboos, zwarte bessen, aromatische kruiden, lavendel, zwarte peper, kruidnagel, fijne tabak, viooltjes, een hint van leder en een aardse toets.

24 maanden gerijpt in Oostenrijkse eiken Stockinger vaten, daarna nog 12 maanden in de fles. Slechts 6.000 flessen gebotteld.

Wine Enthusiast 92/100. Drink tot 2035.

Prijs fles 75 cl: € 49,95

Prijs magnum: € 114,95



FOODPAIRING BAROLO

rundvlees, kalfsvlees, zwezerik, grillades, ossobuco, stoofpotjes, manzo alla Piemontese, parelhoen, eendenfilet, duif, kwartel, bosduif, patrijs, fazant, wilde eend, konijn, ganzenlever/foie gras, truffelgerechten. Risotto porcini/eekhoorntjesbrood. Pasta met tomaten- of truffelsaus. Melanzane (aubergines) di Parmigiano. Gerijpte kazen: Parmigiano, Pecorino, Cheddar, Gorgonzola, Castelmagno, Fontina, Taleggio ...



BAROLO CERRETTA 2013 DOCG

100 % Nebbiolo.

Een prachtige en elegante Barolo Cru (single vineyard) met intense aroma's van rood fruit, kersen, aardbei, framboos, rode bes, rozenblaadjes, witte bloemen, tabak, leder, aards, peper, vanille, een vleugje kruidnagel, en een minerale toets.

De biologisch, gecertificeerde wijngaard is zuidgericht en ligt op 280 m hoogte in Serralunga d'Alba onder de geografische naam "Cerretta".

De neus is verbluffend en complex. De smaak is vol, elegant, mooi in balans, complex, met fluwelen tannines die typisch zijn voor de Cerretta Cru.

24 maanden gerijpt in Oostenrijkse eiken Stockinger vaten, daarna nog 12 tot 24 maanden in de fles afhankelijk van het wijnjaar.

Slechts 5.500 flessen gebotteld. Wine Enthusiast 92/100. Drink tot 2030.

Weetje: de Barolo's uit Serralunga zijn voller en krachtiger dan de Barolo's uit La Morra die iets lichter zijn qua kleur.

Prijs: € 69,95



ITALIE ... ABRUZZO ... PECORINO ... MONTEPULCIANO D'ABRUZZO



BIO TREBBIANO D'ABRUZZO 2020

100 % Trebbiano d'Abruzzo

Een frisse en droge biologische wijn met aroma's van appel, exotisch fruit, citrus, sinaasappelschil, verse ananas, bloemen en kruiden.

Foodpairing: aperitief, pastagerechten, salades, vis, fruits de mer, gevogelte, geitenkaas.

Prijs: € 9,95

VILLA ELCIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2018

100 % Montepulciano

Deze Montepulciano uit Abruzzo is vol, warm en mooi in balans, én ontving de hoogste erkenning in de wijngids 'ViniBuoni d'Italia' omwille van de elegantie.

Aroma's van viooltjes, zwarte kersen, braambessen, zoethout, tabak, alsook kruidige toetsen en een vleugje vanille. 12 maanden gerijpt in eiken vaten.

Foodpairing: rood vlees, lam, gegrild vlees, gerookt vlees, pastagerechten met tomatensaus, pizza, risotto alla milanese (saffraan), rood vlees gemarineerd in wijn/salie/basilicum/rozemarijn/tijm/marjolein, BBQ, kruidige kazen, ...

Prijs: € 12,50



REGIUS ABRUZZO PECORINO SUPERIORE 2018

Druif: 100 % Pecorino.

De aromatische complexiteit wordt geaccentueerd door mineraliteit en een mooie structuur.

Aroma's van honing, rijpe ananas, witte chocolade, abrikoos, meloen, en een discrete vanilletoets. 6 maand gerijpt in grote eiken vaten, daarna 12 maand in de fles.

Foodpairing: visgerechten, vissoep, lasagne, risotto, kruidige kazen, wit vlees, geitenkaas (Selles sur Cher), Brillat Savarin ...

Prijs: € 15,95

REGIUS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA 2014

Druif: 100 % Montepulciano.

Deze Montepulciano uit Abruzzo is complex, krachtig en elegant !

Heerlijk in de neus en zacht, warm en harmonieus van smaak, een TOPWIJN !

Aroma's van zwart fruit zoals bosbessen en donkere kersen, pruimen, geroosterde en pittige toetsen van kruidnagel, kaneel, nootmuskaat, balsamico.

36 maanden gerijpt in eiken vaten. Drink tot 2030.

Foodpairing: rood vlees, wild, lam, rijke gerechten, ossobuco, stoofpotjes, kruidige kazen maar ook donkere chocolade ...

Prijs: € 17,95



ITALIE ... PUGLIA ... CHARDONNAY ... PRIMITIVO ...



BIANCA PETROSA CHARDONNAY 2020 IGT Valle d'Itria

100 % Chardonnay.

Een verrassende, heerlijke en frisse Chardonnay uit de heuvels van Puglia !

Droog, fris en vol, met aroma's van exotisch fruit, perzik, abrikozen, honing en vlierbessen, butterscotch, bloedappelsienen, alsook een florale en minerale toets. Biologisch gecertificeerd. Drink tot 2025.

Foodpairing: aperitief, antipasti, mediterrane gerechten, scheermessen, kokkels, vongole, coquilles St. Jacques, escargots, octopus, gamba's, mosselen, scampi's, krab, gegrilde vis, vegetarische gerechten, wit vlees, gevogelte ...

Prijs: € 11,50

PRIMITIVO 2019 IGT

100 % Primitivo.

Deze pittige wijn uit de hiel van Italië scoort qua smaak door z'n vol karakter en geurig boeket. Aroma's van kersen, braambessen, zwarte bessen en viooltjes, mokka, tabak alsook kruidige toetsen.

GOLD MEDAL

Foodpairing: aperitief, grillades, rundvlees, BBQ, lam, stevig kipgerecht, pasta met tomatensaus, ...

Prijs: € 9,95



FANOVA PRIMITIVO 2018 GIOIA DEL COLLE DOC

100 % Primitivo.

Een harmonieuze en volle Primitivo met een mooi boeket !

Sappig en kruidig met aroma's van rijp zwart fruit, braambessen, bosbessen, kersenjam, zoethout en zwarte peper. 3 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

GOLD MEDAL !

Foodpairing: rood vlees, rundvlees, grillades, lam, gevogelte, rijke pastagerechten, ossobuco, stoofpotjes, risotto met champignons, kazen ...

Prijs: € 13,95

REGULA MAGISTRI PRIMITIVO RISERVA 2014 GIOIA DEL COLLE

100 % Primitivo.

Deze Primitivo Riserva is een échte TOPPER ! Liefde bij de eerste slok !

Een warme, complexe en kruidige wijn met aroma's van zwart fruit, jam van donkere kersen, chocolade, koffie, mokka, zoethout, kaneel, witte peper, tabak en cederhout.

18 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

MUNDIS VINI GOLD.

Foodpairing: rundvlees (gerijpt), gebraad, grillades, lam, wild, gerechten met sterke smaken, gerijpte kazen ... meditatie wijn ...

Prijs : € 34,95 - ook verkrijgbaar in een houten kist van 6 flessen.



ITALIE ... FRIULI ... COLLI ORIENTALI ... MINERALE WIJNEN



SAUVIGNON 2019 DOC Friuli Colli Orientali

100 % Sauvignon Blanc.

Deze Italiaanse Sauvignon is smaakvol, aromatisch, zacht, elegant en heeft een mooie mineraliteit en afdronk. Toetsen van citrus, kruisbes, salie, buxus, vlierbes, hét karakteristieke boeket van een Sauvignon!

James Suckling 93/100.

Foodpairing: aperitief, schaal- en schelpdieren, mosselen, vis, pasta scampi, spaghetti con scampi alla busara, asperges, tomaat/mozzarella, risotto, Aziatische keuken, quiche ...

Prijs: € 9,99

PINOT GRIGIO 2019 DOC Friuli Colli Orientali

100 % Pinot Grigio.

Een elegante, droge wijn met een intens en fruitig boeket dat doet denken aan witte perzik, acaciabloemen en een broodkorst.

De smaak is zacht, vol en harmonieus. Het is duidelijk dat het wijndomein Zorzettig geleid wordt door een sterke vrouw met verfijnde klasse.

James Suckling 91/100.

Foodpairing: aperitief, gedroogde ham, finger food, vis, gerookte paling, wit vlees, carpaccio di manzo, kip, varkenshaasje, ravioli's met visvulling, asperges, oosterse gerechten, gerechten op basis van mascarpone, kazen zoals Brie, Emmenthal, ...

Prijs: € 9,99



SEGNO DI TERRA DONZEL 2019 DOC Friuli Colli Orientali

Druiven: 50 % Friulano, 35 % Chardonnay en 15 % Sauvignon.

Een verrassende blend met de autochtone druif Friulano, een complexe en elegante wijn met een subtiële houttoets, alles perfect in balans !

Aroma's van rijp geel fruit, mango, salie, wilde bloemen, en een minerale toets.

Een gedeelte van de wijn werd 24 maanden gerijpt in eiken vaten.

Drink: tot 2022.

Foodpairing: krab, gamba's, scampi's, garnalen, langoustines, soep van schaaldieren, vitello tonnato, kalfslede, risotto met kruiden, brasvar, ravioli di erbetta alla parmigiana, spaghetti alla carbonara, tagliatelle ai porcini, Thaise gerechten, Indische gerechten, ...

Prijs: € 12,95



ITALIE ... FRIULI ... COLLI ORIENTALI ... SAUVIGNON ... PINOT BIANCO ... FRIULANO

MYO SAUVIGNON 2018 DOC Friuli Colli Orientali

100 % Sauvignon Blanc.

Een gastronomische Sauvignon ! Smaakvol, aromatisch en zacht met een lange, fluwelen afdronk. De aroma's van deze Sauvignon zijn elegant en complex met vooral tropisch fruit zoals mango en passievrucht, en toetsen van salie en witte perzik.

8 maanden gerijpt 'sur lies'.

Gilbert&Gaillard 90+ Gold. Drink tot 2028.

Foodpairing: schaaldieren, kreeft, gamba's, langoustines, krab, mosselen, vis, asperges, gerookte vis, gerechten met een kruidige (Aziatische) touch, wit vlees, gevogelte, kalkoen, parelhoen, kwartels, fazant, patrijs, kalfsvlees, mozzarella, burrata, Gruyère ...

Prijs: € 16,95



MYO PINOT BIANCO 2018 DOC Friuli Colli Orientali

100 % Pinot Bianco.

Elegantie en finesse ! Een gastronomische, droge wijn: vol, zacht, fris, rond en mineraal met intense aroma's van rijpe appel, peer en meloen. Mooie en evenwichtige structuur dankzij de strenge selectie van de druiven uit de wijngaard die dateert van 1950.

6 maanden gerijpt 'on the lees'. Drink tot 2028.

GOLD AWARD The WineHunter. Award for the best Italian wines.

Gambero Rosso 3 Bicchieri

Foodpairing: schaaldieren, kreeft, gamba's, langoustines, krab, mosselen, vis, asperges, gerookte vis, wit vlees, gevogelte, kalkoen, parelhoen, kwartels, fazant, patrijs, kalfsvlees, zachte kazen ...

Prijs: € 16,95

MYO FRIULANO 2019 DOC Friuli Colli Orientali

100 % Friulano.

Zacht, warm en karaktervol !

Friulano heeft wat weg van Sauvignon maar is voller van smaak en body.

Aroma's van geroosterde amandelen, rijpe peren, witte perzik, wilde bloesem, kruiden, zoethout en citrustoetsen.

6 maanden gerijpt 'sur lies' met wekelijkse battonage, 90 % in inox vaten en 10 % in barrique. Drink tot 2029.

Foodpairing: aperitief, lichte visgerechten, schaaldieren, sushi, carpaccio van vis, asperges, lasagna agli asparagi, pasta zeevruchten, pasta of risotto met vis, salade geitenkaas, gerookte vis, wit vlees, gevogelte, carpaccio di manzo, kalfsvlees, zachte kazen

Prijs: € 16,95



ITALIE ... VENETO ... VALPOLICELLA ... RIPASSO ... AMARONE ... TOPWIJNEN

FLO IGT 2017

Druif: 100 % Corvina.

Een échte aanrader! Het broertje van de Valpolicella Ripasso Classico Superiore. De druiven worden 3 weken gedroogd om authenticiteit te geven aan de wijn. Aroma's van licht gestoofde fruittoetsen, kersen, amandelen, bosgeur en een discrete toets van cederhout. 12 maanden gerijpt in eiken vaten.

Foodpairing: rood vlees, lam, grillades, pasta- en risottogerechten, kruidige gerechten, kazen.

Prijs: € 14,95



Maestro Paolo e Valentina Fornaser



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2017

Druiven: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Croatina.

Deze klassewijn uit Veneto behoort tot de top 100 van de beste Italiaanse wijnen! Een karaktervolle wijn met elegante aroma's van donkere kersen, zwart fruit met gestoofde toetsen, veel moelleux, een subtiele kruidigheid en een fluweelzachte, lange afdronk.

Door zijn aparte vinificatie krijgt deze wijn het predicaat 'baby-Amarone' mee. Bij de 2de gisting laat men de most passeren langs de 'koek' van de gedroogde druivenschillen van de topcuvée Amarone. Nadien rijpt deze wijn nog minstens 18 maanden op eiken vaten, vervolgens nog verder in de fles.

Foodpairing: rood vlees, lam, wild, grillades, konijn, eend, pastagerechten met tomatensaus, pastagerechten met truffel, risotto all'Amarone, foie gras, belegen kazen ...

Prijs 75 cl : € 18,50

Prijs magnum 2016/2017 : € 39,95

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015/2016

Druiven: 70 % Corvina, 25 % Rondinella en 5 % Sangiovese Croatina.

Een volle en complexe Italiaanse topwijn uit Veneto! De smaak is intens, elegant en warm met aroma's van rijp rood fruit, pruimen, donkere kersen, amarena kersen, jam, amandelen, kruiden, kaneel, verrijkt met een balsamicotoets, vanille, koffie, chocolade en tabak.

De druiven worden met de hand geplukt en enkel de beste druiven worden geselecteerd! Na de pluk volgt 4 maanden droogtijd op houten rekken. Pas daarna worden de druiven die intussen krenten geworden zijn, geperst. Deze wijn wordt min. 3 jaar gerijpt in eiken vaten. Drink: tot 2035.

Foodpairing: rundvlees, ossobuco, grillades, lam, eend, konijn, wildgerechten, risotto all'amarone, pastagerechten met een stevige tomaten- of truffelsaus, stoofpotjes, belegen en blauwgeaderde kazen zoals Parmigiano, Pecorino vecchio, Gorgonzola, Stilton, Roquefort.

Prijs 75 cl : € 40,95

Prijs magnum 2015 : € 94,50



ITALIE ... VENETO ... VALPOLICELLA ... RISERVA AMARONE ... RECIOTO ... TOPWIJNEN



RISERVA AMARONE DEL MAESTRO FORNASER 2013

Druiven: 70 % Corvina, 25 % Rondinella en 5 % Sangiovese Croatina.

CRU della CRU, een onovertroffen meditatie wijn, een eerbetoon van dankbaarheid aan vader Giuseppe.

Deze Riserva wordt enkel in de beste jaren gemaakt en zeer beperkt gebotteld. De druiven worden een extra maand gedroogd.

Min. 4 jaar gerijpt in eiken vaten. Drink: tot 2037.

Foodpairing: rundvlees, ossobuco, grillades, lam, eend, konijn, wildgerechten, risotto all'amarone, truffelgerechten, stoofpotjes, belegen en blauwgeaderde kazen zoals Parmigiano, Pecorino vecchio, Gorgonzola, Stilton, Roquefort ...

Prijs : € 83,50

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2017

Druiven: 70 % Corvina, 25 % Rondinella en 5 % Sangiovese Croatina.

Een super verfijnde Italiaanse dessertwijn !

De zoete variant van Amarone. Door een deel van de gistende Amarone eerder te scheiden van de schillen en de temperatuur te verlagen, stopt de gisting. Zo blijft er onvergiste suiker achter.

Een elegante, rode dessertwijn met body, structuur en een warme, fluweelzachte smaak !

Een wijn met een intens boeket van gedroogd rood fruit, braambessen, amarenakersen, florale toetsen van viooltjes en rozen, amandelen, kruidige toetsen van zwarte peper, nootmuskaat, kaneel en zoethout.

Deze Recioto wordt 2 jaar gerijpt in Franse eiken vaten.

Foodpairing : dessert en gebak op basis van chocolade, rood fruit of vijgen, maar eveneens bij belegen en blauwgeaderde kazen zoals Gorgonzola en Roquefort ...

Prijs 50 cl : € 25,95

Eens de fles geopend is, kan deze 6 weken bewaard blijven.



TOSCANE ... VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ... SUPER TUSCAN

ROSSO DI MONTEPULCIANO 2017

85 % Sangiovese en 15 % Cabernet Sauvignon en Merlot.

Een frisse en elegante Rosso die bij veel gerechten past!

Aroma's van rijp rood fruit zoals kersen, aardbei en rode bessen, een toets van salie en munt, alsook kruidige toetsen, drop en een hint van gedroogde bloemen.

3 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Foodpairing: rood vlees, grillades, BBQ, pastagerechten met tomatensaus, stoofpotjes, wild, gerijpte ham, pizza, medium gerijpte kazen, ...

Prijs: € 10,75



Deze SUPER TUSCAN moet u geproefd hebben !

MANE 2019/2020 IGT SUPER TUSCAN

40 % Sangiovese en 60 % Merlot & Cabernet Sauvignon.

Deze Super Tuscan is een warme, complexe en boeiende wijn !

De druiven worden met de hand geplukt. De wijngaarden liggen in Montepulciano, naast Montalcino waar de Brunello's gemaakt worden.

De aroma's van deze Super Tuscan maken de smaak zeer fascinerend : rode bessen, bosbessen, opgelegde kersen, pruimen, viooltjes, donkere chocolade en een elegante kruidige toets. Een strenge selectie van enkel de beste druiven maakt deze cuvée uniek!

18 maanden gerijpt in nieuwe, Franse eiken vaten.

Foodpairing: rood vlees, ossobuco, grillades, BBQ, kip in wijnsaus, stoofpotjes, wild, pastagerechten met tomatensaus, champignons, pizza, lasagna, kazen medium gerijpt ...

Prijs: € 11,95



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2016

97 % Sangiovese en 3 % Merlot & Cabernet Sauvignon.

A great classic !

Een complexe, volle en verfijnde Vino Nobile di Montepulciano !

Aroma's van bessen, zwarte kersen, rozijnen, vijgen, munt, viooltjes, cacao, tabak, koffie, vuursteen, geroosterd hout en een aardse toets.

18 maanden gerijpt in Franse eiken vaten van 1000 L.

Drink tot 2024.

Foodpairing: rood vlees, wildgerechten, fazant, gevogelte, grillades, stoofpotjes, ossobuco, truffelgerechten, pastagerechten met champignons, kazen ...

Prijs: € 18,95



TOSCANE ... SANGIOVESE ... CABERNET ... MERLOT ... CHARDONNAY ... GRECHETTO ...

EUFORIA BIANCO 2019

Blend van Chardonnay, Grechetto en Verdello.

TUSCAN CHARME !

De neus onthult intense en elegante fruitige aroma's met duidelijke toetsen van groene appel, banaan, ananas, gekonfijte mandarijn, rijpe perzik, passievrucht, kruidige en florale toetsen, alsook een discrete honingtoets.

In de mond aangenaam zacht, vol van smaak, veel finesse, een grote mineraliteit en een lange afdronk.

6 maanden gerijpt, deels in eiken vaten en deels in inox.

Foodpairing: verfijnde gerechten van vis of wit vlees, carpaccio van vis, schaaldieren, gamba's, risotto met zeevruchten, wit vlees, gevogelte, asperges, pastagerechten tomat, vegetarische gerechten, verse kaas, geitenkaas, raclette, St. Félicien, Boursin, Feta, Gouda, ...

Prijs: € 17,95



EUFORIA
poesia Toscana... | Tuscan Charme



TOPPER!

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2015

97 % Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon.

EXCELLENCE OF THE CLASSIC !

Geweldig in de neus met aroma's van bessen, frambozen, pruimen, rijp rood fruit, zwarte kersen die zich schitterend vermengen met toetsen van viooltjes, cacao, roze peper, tabak en koffie.

Warm, krachtig en mooi in balans !

30 maanden gerijpt in Franse eiken vaten van 1000 L.

Drink tot 2030/2035.

Foodpairing: rundvlees, bistecca alla fiorentina, wildgerechten, gevogelte met wijnsaus, fazant, gevogelte, parelhoen, eendenfilet, grillades, stoofpotjes, hert, ree, hazenrug, ossobuco, truffelgerechten, pastagerechten met champignons, gerechten op basis van tomatensaus, gerijpte kazen zoals Parmezaan, Pecorino, Fontina, Taleggio, Grana, ...

Prijs: € 33,95



TOSCANE ... VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ... SANGIOVESE ... SUPER TUSCAN ...



SETTECENTO CRU 2015 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

100 % Sangiovese !

An elegant and pure selection !

Een verfijnde en elegante gastronomische wijn met een lange afdronk !

Aroma's van bessen, pruimen, rijp rood fruit, zwarte kersen, cacao, roze peper, balsamico, tabak en koffie, geroosterde en kruidige toetsen.

24 maanden gerijpt in Franse eiken vaten van 1000 L.

Een strenge selectie van de beste druiven maakt deze wijn uniek en ongeëvenaard!

Het verouderingspotentieel neigt naar oneindig !

Foodpairing: rood vlees, wild, lam, grillades, truffelgerechten, pastagerechten met saus, ossobuco, stoofpotjes, gerijpte kazen, blauwgeaderde kazen ...

Prijs: € 28,95

LEGGENDA 2016 IGT SUPER TUSCAN

60 % Sangiovese en 40 % Merlot, Cabernet Sauvignon en Syrah.

Timeless Emotions ! Elegant, complex en harmonieus !

Een explosie aan fruit en bloemen, aalbessen, bosbessen, kersen in alcohol, pruimen, viooltjes, eekhoortjesbrood, zwarte chocolade, vanille, truffel, leder en elegante kruidige toets.

Warm, krachtig met een lange afdronk. Een strenge selectie van de beste druiven maakt deze wijn uniek en ongeëvenaard !



Fermentatie van de blend in eiken vaten gedurende 15/20 dagen.

18 maanden gerijpt in nieuwe eiken vaten. Beperkte botteling !

"One among the best Tuscan red wines of the year. Chapeau " by Luca Maroni, 95/100.

Foodpairing: rood vlees, wild, lam, grillades, truffelgerechten, pastagerechten met saus, ossobuco, stoofpotjes, gerijpte kazen, blauwgeaderde kazen

Prijs: € 59,90



TOSCANA IGT GUSS 2014

100 % Merlot !

Een pure Merlot met grote elegantie en finesse, krachtig en complex !

Een Super Tuscan met aroma's van donkere kersen, pruimen, chocolade, kaneel, zwarte olijven en een gerookte toets. 24 maanden gerijpt in Franse eiken vaten. Typisch nieuwe wereldstijl. James Suckling 94/100. Drink: tot 2034.

Foodpairing: rood vlees, wild, lam, grillades, truffelgerechten, pastagerechten met saus, gerijpte kazen ...

Prijs: € 44,95



ITALIE ... TOSCANE ... BRUNELLO DI MONTALCINO ... SANGIOVESE

BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 DOCG

Donatella Cinelli Colombini – Casato Prime Donne

Druiven: 100 % Sangiovese.

Een verfijnde en elegante Brunello met een volle, intense en harmonieuze smaak!

Complexe en warme aroma's van rijp fruit, kersen, veenbessen en aardbeien, zeste van sinaasappel, viooltjes, rozenblaadjes, specerijen, tabak, gegrilde kruiden, vanille, zoethout, paddenstoelen, leder en een discrete aardse toets.

Deze Brunello rijpt minstens 2 jaar in Franse eiken vaten van 5 en 7 hectoliter. Daarna wordt deze gedecanteerd in vaten van 15 en 40 hectoliter. In de hypermoderne wijnkelder krijgen de Brunello's de tijd om verder te rijpen en te verouderen. Pas 4,5 jaar na de oogst komt deze Brunello op de markt.

Het 40 ha familiedomein Casato Prime Donne bestaat uit 17 ha Sangiovese wijngaarden. Elk jaar worden de 10 beste ha uitgekozen en worden enkel de meest geschikte druiven geselecteerd om Brunello's te maken. De wijngaarden worden volgens biologische normen gecultiveerd. Alle werk gebeurt met de hand. Op het domein van Donatella Cinelli Colombini zijn enkel vrouwen actief, ook de wijnmaker.

James Suckling 95/100. Robert Parker 94/100. Tre Bicchieri Gambero Rosso. Drink tot 2035.

Foodpairing: Toscaanse gerechten, rundvlees, lam, konijn, fazant, patrijs, wild, truffelgerechten, hert, gevogelte, pastagerechten, belegen kazen ...

Prijs fles 75 cl : € 36,95

Prijs magnum : € 79,95



BRUNELLO DI MONTALCINO VENDEMMIA 2013 DOCG TASSI

Druiven: 100 % Sangiovese.

Een fluweelzachte en genereuze Brunello!

Complexe aroma's van rijp fruit, pruimen, kersen en frambozen, viooltjes, een elegante kruidigheid, zwarte peper, paprika, struikgewas, tomatenstengels, vanille, espresso, chocolade, tabak, leder en een discrete aardse toets.

24 maanden gerijpt in tonneau van 700 liter. Slechts 9.000 flessen gebotteld.

Fabio Tassi heeft vele jaren in de wijnwereld gewerkt. Zijn passie, toewijding en ambitie brachten hem een nieuw avontuur toen hij besloot om zelf een Brunello te produceren. De zoektocht naar de meest geschikte percelen heeft lang geduurd. Het familiedomein is volledig biologisch om zo de maximale expressie van de terroir te kunnen weergeven, en elegante wijnen met karakter te kunnen produceren. In totaal produceert Tassi 20.000 flessen. Reeds vanaf de eerste oogst in 2004 ontvangen de Brunello's van Tassi fantastische reviews.

James Suckling 94/100. Robert Parker 92/100.

Drink tot 2033.

Foodpairing: Toscaanse gerechten, rundvlees, lam, haas, everzwijn, wildgerechten, fazant, hert, stoofpotjes, truffelgerechten, belegen kazen ...

Prijs: € 49,95



OOSTENRIJK ... NIEDERÖSTERREICH ... WEINVIERTEL ... GRÜNER VELTLINER ... BIO ...



GRÜNER VELTLINER RIED HUNDSCHUPFEN 2020

100 % Grüner Veltliner.

Elegant en smaakvol met complexe aroma's van rijpe peren, kweeperen, groene appel, sinaasappels, exotisch fruit, een hint van pompoelmoes, een vegetale toets, een snuifje peper en een lange kruidige afdronk.

Een fijn samenspel van zuren maakt de harmonie van deze nobele Veltliner compleet!

Drink tot 2025.

Prijs: € 11,80

WEINVIERTEL RESERVE GREEN HUNTER 2019

100 % Grüner Veltliner.

Een volle Grüner Veltliner met complexe aroma's van tropisch fruit, rijpe appel, peer, ananas, abrikoos, banaan, perzik, papaya, witte peper, fijne tabak, karamel, bloesemhoning, een gerookte toets, een vleugje vanille.

De smaak is vol en vet maar tegelijk ook fris door de mooie zuren en mineraliteit.

8 maanden gerijpt in eiken vaten. Bio. Drink tot 2032.

Falstaff 93/100. Robert Parker 90/100.

Prijs: € 17,95



UNIQUE GRÜNER VELTLINER 2018 WEINVIERTEL

100 % Grüner Veltliner.

Een unieke en elegante Grüner Veltliner met een vol karakter!

De druiven worden met de hand geplukt en geselecteerd op het moment dat de druiven volledig rijp zijn.

Aroma's van exotische fruit, geel steenfruit, abrikoos, kweeper, ananas, rijpe perzik, meloen, banaan, zeste van appelsien, een discrete toets van karamel, kruidige en geroosterde aroma's, fijne tabak, mineraal en mooi geïntegreerde zuurtjes.

14 maanden gerijpt 'sur lies' in grote eiken vaten. Bio. Drink tot 2030.

Robert Parker 92/100.

Prijs: € 29,95



FOODPAIRING - Grüner Veltliner past bij heel veel gerechten!

Vis zoals kabeljauw, schelvis, forel, heilbot, gegrilde sardines, kreeft, coquilles, ansjovis, kaviaar, gamba's, mosselen, kokkels, vongole, zeevruchten.

Vlees: wit vlees, kalfsvlees, gevogelte, kalkoen, konijn, kip, niertjes, schnitzel, gepaneerde kalfs- en varkenskotlet, coq au vin, rundsstoofpotjes.

Kruiden: gember, bieslook, limoen, dragon, dille, komijn, koriander, kurkuma, groene kardemom, piment, citroenmelisse, curry, madras, kappertjes ...

Kazen: zachte kazen, koe- of geitenmelk, romige kazen zoals camembert, brie, verse kazen zoals ricotta, cheddar.

Groenten: asperges, artisjok, kokosnoot, paprika, bloemkool, broccoli, prei, andijvie, radijs, biet, spinazie, selder, champignons

Aziatische gerechten (kruidig). Sushi. Vegetarische gerechten.

OOSTENRIJK ... ZWEIFELT ... BLAUFRÄNKISCH ... BORDEAUX-BLEND ...



BLAUER ZWEIFELT 2019

100 % Zweigelt.

Een Oostenrijkse topper! Meermaals verkozen tot beste Zweigelt van Oostenrijk!

Een elegante en kruidige wijn die heel veel gerechten kan begeleiden!

Aroma's van rijpe pruimen, donkere bessen, kersen, bramen, een vleugje cassis, appelsienzeste, peper, zoethout, chocolade, een minerale toets, en een subtiële nougattoets in de afdronk. 6 maanden gerijpt in grote eiken vaten.

Falstaff 91/100. Drink tot 2030.

Foodpairing: wit vlees, varkensvlees, kalfsvlees, entrecôte met pepersaus, varkenshaasje, gebraden kip, bloedworst, gevogelte, eend, Aziatische gerechten, pastagerechten, rijstschotels, champignons, risotto, chili, en deze Zweigelt past eveneens bij rundvlees, lam, hert, wild, stoofpotjes, kazen zoals Gouda, Brie

Prijs: € 11,80

CUVEE COLLOREDO 2018

Druiven: Cabernet Sauvignon en Merlot.

Een verrassende en kruidige Bordeaux-blend met een volle smaak en bijzonder mooie zuren!

Complexe aroma's van rijp rood fruit, kersen, rode bessen, pruimen, nougat, vanille, een vleugje chocolade, alsook kruidige, geroosterde en gebrande toetsen.

20 maanden gerijpt in eiken vaten. Drink tot 2029.

Falstaff 94/100.

Prijs: € 16,95



FOODPAIRING

Grillades, wit vlees (kalf en varken), rundvlees, gevogelte, eend, lamskroon, hert, stoofpotjes, pastagerechten, goulash, gegrilde groenten.

Kazen: Epoisses, Brie, Camembert, Bucheron, Fontina, Munster, Taleggio, Pont-L'Eveque, Raclette, Reblochon, Saint-Nectare, Vacherin, Feta, Gouda.



CUVEE AVUS 2018

Blend van Zweigelt, Blaufränkisch en Merlot.

Een boeiende en gastronomische blend, vol en krachtig van smaak!

Complexe aroma's van zwarte bessen, kersen, frambozen, aardbeien, bramenjam, sinaasappelzeste, karamel, nougat, pure chocolade, fijne tabak, koffie, mokka, een subtiële toets van kardemom en kaneel, gebrand cederhout, en een fijne, geroosterde houttoets.

24 maanden gerijpt in eiken vaten, daarna nog 24 maanden in de fles.

Drink tot 2031. 93/100

Prijs: € 21,95

USA ... CALIFORNIE ... PASO ROBLES ... CHARDONNAY ... RESERVE ...



DAOU CHARDONNAY 2019

Druif: 100 % Chardonnay.

Aroma's van ananas, peer, Granny Smith-appel, met toetsen van citroencake, nectarine en kamperfoelie. In een volgende fase onthult de neus toetsen van sterjasmijn, nootmuskaat en vanille.

De smaak is zacht en verfijnd met smaken van perzik, mango, kiwi en meloen, aangevuld met citroenzeste en geroosterde kruiden terwijl een wulpse afdrank blijft hangen met toetsen van ananas, guave en hazelnoot.

5 m gerijpt in nieuwe Franse eiken vaten.

Prijs: € 19,95



FOODPAIRING

Vis: kabeljauw, heilbot, kreeft, tonijn, gamba's, krab, sint-jakobsschelpen, zalm ... met boter- of roomsausje.

Gevogelte: kip, kalkoen, parelhoen, duif, kwartel.

Wit vlees: gerechten met varkensvlees met een sausje.

Wild: fazant, patrijs.

Gerechten met een zijdezachte textuur zoals risotto, romige polenta, pastagerechten met een sausje.

Gerechten met een geroosterde of gerookte toets. Geroosterde zoete aardappel champignons.

DAOU RESERVE CHARDONNAY 2019

Druif: 100 % Chardonnay.

Een prachtige en karaktervolle Chardonnay die eerder aanleunt bij de Bourgogne-stijl dan dan die uit Californië.

Aroma's van grapefruit, witte perzik, abrikoos, peer, rijpe appel en geroosterde brioche met toetsen van ananas, boter, vanille en een subtiele toets van eik.

De smaak is zacht, stevig en vol met een elegante balans tussen het fruit en de Franse eik.

11 m gerijpt in 50 % nieuwe Franse eiken vaten.

Drink tot 2030.

Prijs: € 38,95



USA ... CALIFORNIE ... PASO ROBLES ... CABERNET SAUVIGNON ... BLEND ...

Het klimaat van Napa Valley en de terroir van Bordeaux!
Wijnen in Bordeaux-stijl die de traditie van de Oude Wereld combineren met de technieken van de Nieuwe Wereld!

DAOU CABERNET SAUVIGNON 2018

100 % Cabernet Sauvignon.

In de neus een explosie van aroma's zoals bramen, cassis, rokerig leer en gedroogde kruiden die versterkt worden door toetsen van pruimen en kersen, cacao en sandelhout. Toetsen van potlood en steenslag vermengen zich met subtiele hints van salie en menthol.

Deze wijn is vet en full bodied, soepele rijpe tannines zorgen voor een mooie balans en finesse. Lange en verfijnde afdronk met toetsen van pruimen en kersen.

10 m gerijpt in nieuwe Franse eiken vaten. Robert Parker 92.

Foodpairing: rood vlees, rundvlees, ribeye, entrecôte, lamsvlees, stoofpotjes, haas, hert, everzwijn, ree, eend, stoofpotjes, vegetarische gerechten zoals portobello-champignons, radicchio (roodlof/witloof), jeneverbessen. Kruiden: rozemarijn, munt, knoflook, porcini. Kazen: gerijpte Cheddar of Gouda, Gorgonzola

Prijs: € 23,95



ACCOLADES

"The Daou brothers have continued to produce some of the finest wines to hail from Paso Robles and have proven over and over again that Napa Valley has no monopoly when it comes to producing Cabernets of the first order." - Connoisseur's Guide to California Wine, April 2021

"Brothers Daniel and Georges Daou's deeply flavored, expressive, polished wines are consistently at the top of the Paso Robles heap of Bordeaux-inspired wines. They can stand toe-to-toe with the best that Napa has to offer, as I have experienced a number of times in blind tastings." - Vinous, November 2018

"Wine Enthusiast included DAOU in the top 10 Cabernet Sauvignons tasted in 2019 out of a thousand bottles." - Wine Enthusiast, January 2020

BODYGUARD BY DAOU 2017/2018

Blend van 59 % Petit Verdot en 41 % Petite Sirah.

"True happiness is safety in the arms of love". Een topcuvée!

Geurige aroma's van bramen, frambozen, bessen en crème de cassis. Toetsen van cacao, koffie, donkere chocolade, zoethout, zoete pijptabak worden afgerond met truffel, toffee, mokka en menthol.

Deze wijn smaakt sappig en vlezig met aroma's van kers, cranberry, aardbei en bosbes, geaccentueerd met zwarte framboos en tamarinde, en ondersteund door toetsen van stoffig leer, potloodkrullen, sigarenkistje en gemalen kruiden.

Een elegant, gestyleerd en prachtig gestructureerde afdronk met rijpe, gepolijste tannines.

15 m gerijpt in nieuwe Franse eiken vaten. Wine Enthusiast 94/100.

Foodpairing: rood vlees, rundvlees, ribeye, entrecôte, lamsvlees, stoofpotjes van rund of lam, geroosterd varkensvlees, eend, hert, konijn, everzwijn, ree, sneeuwhoen (grouse), stoofpotjes. Groenten: portobello-champignons, shitake, linzen, truffel, bonen, rozijnen, gedroogde cranberry, granaatappel, wilde rijst, kastanje, walnoten, hazelnoten, zwarte olijven, aubergine, ui, sjalot. Kruiden: salie, rozemarijn, munt, komijn, anijs, kruidnagel, piment, kurkuma, zwarte en witte peper, gerookte paprika, kaneel, chili. Kazen: Pecorino, Manchego, gerookte Gouda, gerijpte Gouda, gerijpte Cheddar, gerijpte Gruyère, Grana Padano. Pittige gerechten.

Prijs: € 41,95



SPANJE ... RIAS BAIXAS ... ALBARINO ...



EIDOS DE PADRINAN 2019 DO RIAS BAIXAS

Druif: 100 % Albarino.

Droge en frisse wijn met persoonlijkheid, complexiteit en een uitzonderlijke concentratie.

Aroma's van rijp fruit, perzik, lychees, citrus en een toets van witte peper. De oude wijnstokken in de granieten terroir zorgen voor een mooie mineraliteit.

James Suckling 92/100. Penin 93/100.

Foodpairing: aperitief, asperges, oesters, fruits de mer, krab, ceviche, sushi, sashimi, garnalen, mosselen, gegrilde vis, pasta en rijst met vis, romige kazen zoals burrata en geitenkaas ...

Prijs: € 14,95

De meest verfijnde albarino wijnen die we al geproefd hebben!

CONTRAAPAREDE 2017 DO RIAS BAIXAS

Druif: 100 % Albarino.

Grote klasse ! Een Albarino met complexiteit, karakter en mineraliteit.

Aroma's van kweeper, geconfijt fruit, noten, zeewind, wilde kruiden, graniet, en fijne toetsen van boter, honing, meloen, een likje mango en marsepein vormen een heerlijke combinatie.

De smaak is even verleidelijk als het boeket met frisse zuren, sappig, breed en stevig, maar verfijnd en puur, mineraal en met lengte.

Mede dankzij de ondergrond van graniet, de 50 jaar oude stokken, concentratie en frisheid, kunnen de wijnen van Adega Eidos opmerkelijk lang rijpen.

44 maand gerijpt in stalen tanks van 1500 liter. Penin 93/100. Slechts 2000 flessen gebotteld.

5* in DS Magazine 21/9/19 door Wine Lady of the Year Simonne Wellekens.

Foodpairing: verfijnde visgerechten, stoofpotjes van vis, coquilles St. Jacques, zwarte rijst met zeevruchten, krab, ceviche, pasta's en risotto met vis, sushi, sashimi, gegrilde vis ...

Prijs: € 19,95



SPANJE ... CATALONIE ... PRIORAT ...

DESTI 2015 DOQ PRIORAT

Blend van Garnacha, Carignan, Syrah en Cabernet Sauvignon.

Deze Merum Priorati Desti is een topwijn met karakter !

Complexe aroma's van rood fruit zoals framboos en rode bes, en bessengelei, specerijen, begeleid door nootmuskaat, bosbodem en cassis, zoethout, fijne lederen tonen en een toets van balsamico.

Zeer volle smaak in de mond met fijnkorrelige tannines en elegante structuur.

14 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Foodpairing: gegrilde tarbot, rundvlees, lamsbout, ossobuco, dry aged rundvlees, wild, eend, hazenrug, hert, konijn, gebraad van varkensvlees, stoofpotjes, geroosterde/kruidige gerechten, gestoofde venkel, geroosterde aardappelen met gedroogde kruiden, champignons, gerechten met pruimen, gerechten met kaassaus, vegetarische gerechten, kazen zoals Manchego, Cheddar, Emmentaler, ...

Prijs: € 29,95 - ook verkrijgbaar in houten kist van 6 flessen.



SPANJE ... CATALONIE ... PRIORAT ... KRACHTIGE WIJNEN

GENIUM CELLER

Top 100 Winery of the World Award 2017!

Priorat is een juweel onder de wijnregio's van Spanje. Genium Celler is ontstaan in 2002 in Poboleda toen 6 families, die reeds zeer lang actief zijn in de wijnbouw, de krachten bundelden om topwijnen te maken met druiven uit hun eigen wijngaarden, en dit onder supervisie van wijnmaker Roser Amorós. In totaal bezitten zij slechts 15 hectare wijngaarden waarvan sommige dateren van 1910. De wijnstokken klampen zich vast aan steile leestehellingen, wat de minieme opbrengsten en de mineraliteit in de wijn verklaart.

De wijnen van Genium Celler staan voor rijkdom, intensiteit en diepte.

UNIQUE WINES OF LIMITED PRODUCTION!



POBOLEDA VI DE VILLA 2013 DOQ PRIORAT

Blend van 70% Garnacha en 30% Cariñena/Samso.

Authenticiteit en Oorsprong! Vi de Vila, een historische wijngaard waaruit de druiven zeer zorgvuldig worden geselecteerd om zo alle kenmerken van de terroir en het klimaat weer te geven in het glas! Een Priorat met een zeer zachte smaak en een lange afdrank!

Aroma's van rijp fruit, kersen, pruimen en bramen, gerookt fruit en verse bloemen, geroosterde en minerale tonen, en een toets van zoethout, chocolade en bessenleukeur.

12 maanden gerijpt in nieuwe Franse eiken vaten.

Slechts 1.500 flessen gebotteld. International Wine Report 92/100.

Prijs: € 19,50

ECOLÒGIC 2013 DOQ PRIORAT

Blend van 65% Garnacha, 15% Cariñena/Samso, 10% Merlot,

5% Cabernet Sauvignon en 5% Sirà.

Een biologische Priorat! Intense aroma's van gekonfijt fruit, framboos, donkere kersen, pruimen en bessen, gedroogde rozijnen, toast, gerookt ceder, mokka, en een minerale en kruidige toets.

12 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

De druiven zijn geselecteerd uit een biologische wijngaard van 3 hectare.

Slechts 1.900 flessen gebotteld. Wine Enthusiast 92/100.

Prijs: € 16,95



FOODPAIRING PRIORAT WIJNEN

rundvlees, lamsvlees, wild, eend, hazenrug, hert, konijn, gebraad van varkensvlees, stoofpotjes, geroosterde/kruidige gerechten, gestoofde venkel, geroosterde aardappelen met gedroogde kruiden, champignons, gerechten met pruimen, gerechten met kaassaus, vegetarische gerechten, kazen zoals Manchego, Cheddar, Emmentaler, ...

COSTERS 2014 DOQ PRIORAT

Blend van 60% Garnacha, 25% Cariñena/Samso en 15% Sirà.

Een Priorat met finesse! De druiven komen uit 100-jarige costers (steile wijngaard).

Alle werk dient dus met de hand te gebeuren (laag rendement). Aroma's van rijp zwart fruit, donkere kersen, zwarte bessen, pruimen, gedroogd fruit, gerookte ceder, zoethout, zachte vanille, tabak en een minerale en kruidige toets.

14 maanden gerijpt in nieuwe Franse eiken vaten. Slechts 1.500 flessen gebotteld. Wine Advocate 94/100.

Prijs: € 26,95



SPANJE ... CATALONIE ... PENEDES ...



EL TEMPLE DE MISTIK BLANC 2019 Col.leccio Privada

90 % Garnatxa Blanca en 10 % Macabeo.

Een wijn met zoveel aroma's in een stijlvolle fles !

Een frisse en minerale wijn met karakter!

De smaak is smeug met aroma's van exotisch fruit, abrikoos, perzik, peer, appel, witte rozijnen, rijpe ananas, meloen en een toets van karamel in de afdronk.

Slechts 2.500 flessen gebotteld en met de hand genummerd.

Great Gold Medal International Wine Awards. Jancis Robinson 17/20.

Bio & Vegan gecertificeerd.

Foodpairing: zeevruchten, visgerechten, salades, wit vlees, gevogelte, kalkoen ...

Prijs: € 12,95

EL TEMPLE DE MISTIK 2018 NEGRE Col.leccio Privada

Blend van Garnatxa, Carinena en Syrah.

Deze wijn maakt deel uit van de privécollectie van de wijnmaker! Slechts 7.000 flessen met de hand gebotteld en genummerd.

Een elegante wijn met complexe aroma's van rood fruit, toetsen van vanille, leder, chocolade en een zeer lange afdronk.

15 maanden gerijpt in nieuwe Franse eiken vaten.

Great Gold Medal International Wine Awards. Jancis Robinson 17/20. Bio & Vegan gecertificeerd.

Foodpairing: rundvlees, lamsvlees, varkensgebraad, grillades, rossini, chorizo, iberico, goulash, stoofpotjes. Gevogelte: kalkoen of kip met saus. Wild: eend, hazenrug, hert, konijn, ree, everzwijn, stoofpotjes. Geroosterde/kruidige gerechten. Geroosterde aardappelen met gedroogde kruiden. Champignons. Gerechten met pruimen. Gestoofde venkel. Paëlla. Vegetarische gerechten op basis van peulvruchten (linzen). Gerechten met kaassaus. Kazen: Manchego, Cheddar, Emmentaler, Gouda, Pecorino, sterke kazen ...

Prijs: € 15,95

SPANJE ... RIOJA ... TEMPRANILLO ...CRIANZA ...



BELEZOS TINTO CRIANZA 2018 DO RIOJA

95% Tempranillo en 5 % Graciano, Mazuelo, Garnacha.

Elegant en finesse. Een Rioja die iedereen lust !

Aroma's van rijp rood fruit met een kruidige toets van eik en leder.

Vol van smaak en een mooie, lange afdronk.

14 maanden gerijpt in eiken vaten.

Tim Atkin 90/100.

Foodpairing: rood vlees, eend, wild, lam, varkensvlees, chorizo, morcilla (bloedworst), Spaanse ham, albondigas (gehaktballen), grillades, gerechten met rode pepers en/of paprika, paëlla, BBQ, gerechten met saffraan zoals tajines, kazen

Prijs 75 cl : € 11,95

Prijs 37,5 cl : € 8,95

OOK VERKRIJGBAAR IN KLEINE FLESJES VAN 37,5 CL !

SPANJE ... RIOJA ... ALAVESA ... TEMPRANILLO ... GRAN RESERVA ... TOPWIJNEN



BELEZOS FINCA ZARZAMOCHELO TINTO 2016 DO RIOJA

90 % Tempranillo en 10 % Graciano.

Pure klasse!

Een elegante, complexe Rioja met een warme smaak, een mooie structuur en een vleugje mineraliteit.

Aroma's van zwarte kersen, braambessen, gedroogde rozenblaadjes, cassis, specerijen, gebrand hout, balsamico, zoethout en een aardse toets.

16 maanden gerijpt in Franse eiken vaten. Single Vineyard met een strenge selectie van de druiven.

Wine Spectator 91/100. Gold Medal.

Foodpairing: rood vlees, rundvlees, lam, varken, chorizo, stoofpotjes, fazant, patrijs, duif, eend, hert, stoofpotjes. Spaanse/Indiase/Mediterrane gerechten. Moussaka. Paëlla. Gerechten met saffraan of met rode pepers/paprika, rode biet. Pittige gerechten.

Harde kazen zoals Manchego.

Prijs : € 19,95

BELEZOS GARNACHA TINTO 2018 DO RIOJA

100 % Garnacha.

Een Rioja met een buitengewone, aromatische complexiteit !

Aroma's van rood en zwart fruit, granaatappel, frambozen, jeneverbes, specerijen zoals kruidnagel, nootmuskaat, zwarte peper, witte truffel, karamel, florale toets en een mooie, fluwelen afdronk.

20 maanden gerijpt in Franse eiken vaten en min. 24 maanden in de fles.

De druiven zijn afkomstig uit de wijngaarden Lapuebla de Labarca die meer dan 60 jaar oud zijn.

Tim Atkin 91/100.

Foodpairing: rood vlees, lamsvlees, varkensvlees, grillades, wild, eend, stoofpotjes, visstoofschotels, zarzuela, harde kazen zoals Manchego ...

Prijs : € 29,95



BELEZOS TINTO GRAN RESERVA 2011 DO RIOJA

95 % Tempranillo en 5 % Graciano en Mazuelo.

Puur genieten ! Een Rioja met finesse ! Classic Style.

Deze Gran Reserva wordt enkel in de beste wijnjaren gemaakt van de oudste wijnstokken.

Complex met aroma's van rijp fruit, jam, leder en kruidige toetsen.

Mooi in harmonie, en een zeer lange afdronk.

24 maanden gerijpt in eiken vaten, daarna nog 36 maanden in de fles.

Decanter Gold 96/100.

Onder wijnvrienden durven wij dit wel eens een pornofles te noemen.

Foodpairing: fazant, patrijs, duif, Spaanse gerechten, lam, varkensvlees, rood vlees, wild, gevogelte, stoofschotels, kruidige gerechten, mediterrane gerechten, kazen ...

Prijs : € 33,75

SPANJE ... RIBERA DEL DUERO ... TEMPRANILLO ... CABERNET SAUVIGNON ...

MARIO 2017

BEHOORT TOT DE TOP 24 VAN RIBERA DEL DUERO (artikel DM Magazine)

Blend : 73 % Tempranillo en 27 % Cabernet Sauvignon.

The Elegance !

De druiven zijn afkomstig van de oudste wijngaard in Ribera del Duero !

Complexe aroma's van rijp zwart fruit (wilde bramen en frambozen) en pruimen.

Kruidige aroma's zoals zwarte peper en kaneel, zoete eik, balsamico, gebrande koffie en karamel.

Mario is fris, krachtig en elegant, met zeer zachte, rijpe, fluwelen tannines en een zeer lange afdronk !

16 maanden gerijpt in eiken vaten.

Wine Spectator 91/100. Drink: tot 2027.

Foodpairing: rood vlees, wild, grillades, pastagerechten met saus, lamsvlees, eend, rijstschotels, kazen ...

Prijs: € 19,95



SPANJE ... RIBERA DEL DUERO ... TEMPRANILLO ... VALDEMONJAS ... TOPDOMEIN

RIBERA DEL DUERO SPECIAL REPORT IN DECANTER DOOR TIM ATKIN

Trots op het resultaat ! Trots om partner te zijn van VALDEMONJAS !

537 wijnen geproefd van 149 wijndomeinen !

Valdemonjas maakt deel uit van de meest selecte groep van wijndomeinen in de 'First Growths' of de 'Premier Cru' erkenningen !
Alle wijnen ontvingen een score van 90+.

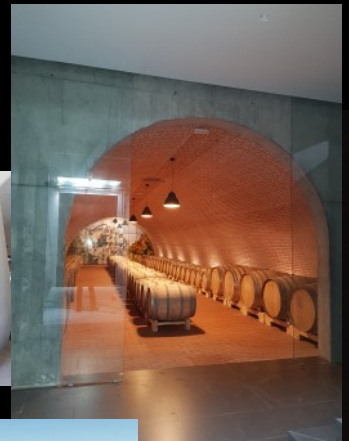
Abri las Alas: 96/100

Los Tres Dones: 94/100

Entre Palabras: 93/100

El Primer Beso: 91/100

Meer info over deze wijnen op de rechterpagina.



TIM ATKIN MW RIBERA DEL DUERO 2021 SPECIAL REPORT

Tim's 2021 Ribera del Duero Classification

First Growths

Dominio de Atauta
Dominio de Es
Dominio de Pingus
Dominio del Aguila
Felix Callejo

Francisco Barona
Galego Zapatero
Garmón Continental
Hermanos Pérez Pascuas
Magna Vides

Marta Maté
Quinta Milá
Vindaya
Valdemonjas
Vega Sicilia

Second Growths

Aalto
Alonso del Yerro
Áster
Arzuaga Navarro
Ausás

Cillar de Silos
Conde de San Cristóbal
Dominio del Soto
Grupo Yllera
Hacienda Monasterio

Hermanos Sastre
Legaris
Montebaco
Valtravieso
Vizcarra



De 7,5 ha wijngaarden liggen vlak naast de wijngaarden van het bekende Vega Sicilia. Finca Valdemonjas is een uniek wijnerfgoed ! De waarden van hun werk zijn gebaseerd op traditie, toewijding, trots en passie. Ze werken met duurzame, energiezuinige en efficiënte systemen, en zijn niet aangesloten op het water- of elektriciteitsnetwerk. Hun wijnen zijn ecologisch en biologisch gecertificeerd.

SPANJE ... RIBERA DEL DUERO ... TEMPRANILLO ... VALDEMONJAS ... TOPDOMEIN



EL PRIMER BESO 2019 "THE FIRST KISS"

Druif: 100 % Tempranillo.

Een zachte en sappige wijn met aroma's van rijp zwart fruit, kaneel, vanille, drop, cacao en kruiden.

Mineraal en een fluwelen afdronk. Mooi rond, evenwichtig, subtiel en elegant.

6 maanden gerijpt in kleine eivormige betontanks.

Tim Atkin: 91/100. Biologisch. Drink: tot 2023.

Foodpairing: gegrilde zeevruchten, paëlla, carpaccio, wit vlees (gevogelte, kalfsvlees), grillades rood vlees en lam, tartaar van tonijn, pastagerechten (Fideuà), rijstgerechten, risotto, groentenschotels, quiche, chorizo, portobello, BBQ, kazen ...

Prijs: € 11,95

ENTRE PALABRAS 2018 "BETWEEN WORDS"

Druif: 100 % Tempranillo.

Een elegante en complexe Ribera met mineraliteit!

Aroma's van zwart fruit, rijpe donkere kersen, frambozen, pruimen, een toets van rood fruit, peper, geroosterde koffie, zoethout en donkere chocolade.

13 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Slechts 6.000 flessen gebotteld. Biologisch. Tim Atkin: 93/100. Drink: tot 2029.

Foodpairing: rood vlees, wit vlees, gevogelte, kalfsvlees, lam, wild, eend, paëlla, gerookte ham, pastagerechten (Fideuà), rijstgerechten, risotto ...

Prijs: € 18,95



LOS TRES DONES 2018 "THE THREE GIFTS"

Druif: 100 % Tempranillo.

Verfijnde elegantie, kracht en complexiteit!

Aroma's van donkere kersen, braambessen, pruimen, peper, gebrande koffie en warm leder, aangevuld met cacao en geroosterde aroma's, mediterrane kruiden en zwarte olijven, chocolade en balsamico.

Het eik en de tannines zijn prachtig in balans en zeer harmonieus geïntegreerd.

Sappig en stevig in de afdronk.

De druiven zijn afkomstig van 100-jarige wijnstokken en van de beste hellingen in La Horra (dezelfde als Abri Las Alas).

17 maanden gerijpt in de beste Franse eiken vaten.

Slechts 2.600 flessen gebotteld. Tim Atkin 94/100. Biologisch. Drink tot 2035.

Foodpairing: rundvlees, gegrilde tonijn, lam, hert, wild, eend, stoofpotjes, wildstoofpotjes, kazen

Prijs: € 29,95

SPANJE ... TORO ... TINTA DE TORO



ROMANICO 2018 DO TORO

100 % Tinta de Toro.

Een volle en expressieve wijn met een zachte smaak, sappig en een mooie, lange afdronk.

Boordevol rijp rood en zwart fruit en aroma's van drop, tabak, balsamico, kruidige en geroosterde toetsen.

6 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

James Suckling 92/100. Robert Parker: 90/100.

Prachtige prijs/kwaliteitverhouding.

Foodpairing: rood vlees, lam, wild, varkensvlees, grillades, stoofpotjes, pastagerechten, kazen

Prijs 75 cl : € 12,70

Prijs magnum: € 27,95

PALACIO DE VILLACHICA CRIANZA 2016 DO TORO

100 % Tinta de Toro.

Een karaktervolle Toro met finesse en complexiteit, een zachte smaak en een mooie, lange afdronk.

Aroma's van rijp zwart fruit zoals braambessen en pruimen, vanille, brioche, toast, zoethout, drop, tabak, balsamico, alsook kruidige en geroosterde toetsen.

12 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Penin 92/100.

Foodpairing: rood vlees, lam, wild, varkensvlees, grillades, stoofpotjes, bacalao, pittige stoofschotels, pastagerechten, kazen

Prijs : € 17,95



Geniet van een glas van uw favoriete wijn zonder de fles te ontkurken.



CORAVIN WIJNSYSTEEM

Het Coravin wijnsysteem geeft u de mogelijkheid om een glas wijn te schenken zonder de fles te ontkurken. Zo geniet u van een goed glas wijn zonder dat de fles leeg moet.

Coravin capsules met argongas zorgen ervoor dat de wijn zijn constante kwaliteit behoudt. Elke capsule met argongas is goed voor het schenken van 15 glazen wijn van 15 cl.

De rest van de fles kunt u daarna weken, maanden of zelfs jaren bewaren!

Prijs Coravin Model Three + 2 capsules met argongas : € 199.



VERFIJNDE DESSERTWIJNEN ... HALFZOETE WIJNEN



MOSCATO D'ASTI CANELLI DOCG VIGNOT

Druif: 100 % Moscato Bianco.

Dé Cru van de Moscato d'Asti !

Een verfrissende, licht mousserende halfzoete wijn met een alcoholgehalte van slechts 5 %.

Vol van smaak en mooi in balans !

Uitgesproken maar verfijnd aroma van muskaatdruif, perzik en abrikoos, en florale toetsen van blauweregen, meidoorn, jasmijn en lindebloesem. Koel serveren 6/8° C.

Foodpairing: aperitief, dessert en gebak op basis van fruit, yoghurt of mascarpone, panna cotta, tiramisu, bavaois, pannenkoeken, crème brûlée, maar eveneens bij pikante gerechten, salami, kruidige kazen ...

Prijs: € 13,50

PASSITO CARLOTTIN

100 % Moscato.

Een zeer verfijnde witte dessertwijn met een zachte smaak uit Piëmonte !

Complexe aroma's van gedroogde acaciabloemen, abrikozenjam, gekonfijte citrus en een vleugje zoete vanille.

De druiven worden met de hand geplukt en enkel de beste druiven worden geselecteerd. Daarna worden de Moscato druiven op natuurlijke wijze gedroogd tot half december. 24 maanden rijprijt in tonneau.

Koel serveren 10° C. Eens de fles geopend is, kan deze 6 weken bewaard blijven.

Foodpairing : dessert en gebak op basis van fruit, yoghurt of mascarpone, panna cotta, tiramisu, bavaois, pannenkoeken, crème brûlée, panettone, gerijpte en blauwgeaderde kazen, ...

Prijs 50 cl: € 19,10



MUSCAT DE RIVESALTES 2017 AOC

Een verfijnde, zoete wijn met veel fraîcheur !

Smeuig, fris en een harmonieuze finale.

Aroma's van perzik, abrikoos, wit fruit, witte bloemen, honing, licht geconfitte toetsen maar met mooie ondersteunende zuren, en enige kruidigheid.

Drink 8-10°C.

Foodpairing: dessert en gebak op basis van fruit, yoghurt of mascarpone, panna cotta, pannenkoeken, crème brûlée, crème catalane, tiramisu, bavaois, foie gras, gerijpte en blauwgeaderde kazen

Prijs: € 14,95



**CADEAUTIPS ... RELATIEGESCHENKEN ... EINDEJAARSGESCHENKEN ... CADEAUBON ...
WIJNEN VOOR UW FEEST/RECEPTIE/DINER/OPENDEURDAGEN/BEDRIJFSFEEST ...
GESCHENKEN VOOR UW KLANTEN/MEDEWERKERS ...**



1001 MOGELIJKHEDEN !
WIJ MAKEN GRAAG EEN VOORSTEL
VOLGENS UW BUDGET, UW DOELGROEP,
DE GELEGENHEID, AANTAL FLESSEN, STIJL ...



Ook de Spaanse topproducten van Golden Heritage zijn te verkrijgen bij Wijnhuis 75 : olijfolie, olijven, olijfpasta ...



Wijnhuis 75, dé groothandel voor bedrijven, horeca & particulieren !

De WINKEL is open op woensdag en donderdag van 14u tot 19u, op vrijdag van 14u tot 20u,
en op zaterdag van 11u tot 20u, of op afspraak.

Als Sommelier-Conseil geven wij u graag alle advies !

WIJNHUIS 75 - NOORDHOUTSTRAAT 75 - 9031 DRONGEN/BAARLE - T 0494 244 188 - info@wijnhuis75.be

Vermelde prijzen zijn per fles van 75 cl tenzij anders aangeduid, incl. BTW, zolang de voorraad strekt,
en onder voorbehoud van wijzigingen in prijs, voorraad en jaargang bij het wijndomein.