

# Cava Flama d'Or brut

## Over de wijn

Een cava van gouden wijnstokken zoals in de naam zit verwerkt, dat moet het wel goed zijn. Gemaakt met de bekende blend van Xa-rello, Macabeo en Parellada maar duidelijk gedomineerd door de eerstgenoemde. Groenglanzende kleur. Appeltjesfris met verse Granny Smiths en citronella als dominante factor in de geur. Een pittige maar fijne mousse in de aanhef. Daarna zeer aangenaam en toegankelijk qua smaak, met groene appel en peer tegen opnieuw een zesty, sprankelende citrusachtergrond en een degelijke serieuze afdronk. Dit is een cava die je ontkurkt voor zijn fraîcheur en zijn directe no-nonsens karakter. Eentje die het leven direct tot een feestje maakt.

## Spijs & moment

Schenk deze "instant en direct pleasure" cava daarom jong en fris, zo liefst rond de 6 à 7 °C, als het aperitief of bij wat zalmcarpaccio, geitenkaas, oesters, of ceviche.

## Korte omschrijving

Het wordt al snel een feestje met deze cava. Levendig, Granny Smith, Citroentjesfris, fijne mousse. Heerlijk strakdroog en uitstekende afdronk.

**Serveertemperatuur** 6 tot 8 graden

**Alcoholpercentage** 11,5

**€ 45,00 per doos**

---

# Cava Flama d'Or Imperial Reserva

## Over de wijn

Deze Cava van Castell D'Or draagt zijn naam met ere. Vloeibaar goud! Geclassificeerd als een Cava de Guarda Superior Reserva en heeft dus meer dan 18 maanden op zijn lie gelegen voordat hij werd afgebotteld. Deze lange rijping zorgt voor een rijke, vollere stijl. De cava is gemaakt van de traditionele druif Parellada, maar kreeg ook een forse scheut van 40% Chardonnay mee. Strogeelgoud met elegante en delicate belletjes. In de neus geel steenfruit, geroosterde tonen van hazelnoot en brood en grapefruit. Uitstekende frisheid en lange geconcentreerde afdronk.

## Spijs & moment

Uitstekende combinatie met gerechten door zijn intensiteit en rijpere smaak. Serveer hem gekoeld bij gerookte zalm, een garnalenkroketje en uiteraard bij Iberico- of Pata Negra ham. Gaat ook prima mee voor bij de picknick met koude kip en zelfgemaakte mayonaise.

## Korte omschrijving

Intense en rijpe Reserva cava. Fijne mousse, geroosterde tonen van hazelnoot en brood.

**Serveertemperatuur** 8 tot 10 graden

**Alcoholpercentage** 11,5

**€ 65,00 per doos**

# Telmo Rodriguez Basa Verdejo

## Over de wijn

Stuivende geur met passievrucht, meloen en peer, maar ook venkel en een hint van mineralen. In de mond elegant en met rondeur, sappig, fris en droog met mineralen in de afdronk.

## Korte omschrijving

Heerlijke, goede doordrinkwijn voor op terras of bij salades.

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 7 tot 9 graden

**Alcoholpercentage** 13

**€ 130,00 per doos van 12 stuks**

---

# Telmo Rodriguez G Dehesa Gago

## Over de wijn

Hoge kleurintensiteit met een kersenrode kleur. In de geur aroma's van frisse kersen en bramen, chocolade, een zekere kruidigheid en licht animaal en aards. Prettige, vrij forse structuur met plezierig fruit, een beetje zwoel maar fris en een zacht mondgevoel met een prima afdronk.

## Korte omschrijving

Heerlijk niet te zware en daardoor doordrinkbare Toro.

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 16 tot 18 graden

**Alcoholpercentage** 14,5

**€ 139,50 per doos van 12 stuks**

# Torre del Falasco Valpolicella

## Over de wijn

Verleidelijk soepele Italiaanse rode wijn. Niet zo zwaar, maar wel met structuur. Jeugdig, met de nadruk op het fruit: pruimen, kersen en amandelbloesem. Heerlijk om licht gekoeld te serveren, zodat zijn levendige karakter het beste tot zijn recht komt. Subtiële tannines en een heerlijke afdronk.

## Spijs & moment

Met zijn wat lichtere karakter, lekker om te koelen, is dit een wijn die goed bij een lunch kan worden gedronken. Of op een terrasje, of als aperitief. Deze lichtere Valpolicella is lekker bij salami en milde kazen.

Past goed bij: salami, milde kazen, olijven, toastje paté

## Korte omschrijving

Soepele, jeugdige rode wijn uit het noorden van Italië

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 16 tot 18 graden

**Alcoholpercentage** 12,5

**€ 52,50 per doos**

---

# Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore

## Over de wijn

Zwoel Italiaans. Deze dieprode wijn heeft een warme geur van rijp en gestoofd, zwart en rood fruit. Met smaken als bessen, zoethout, bloesem, kruidkoek, rozijnen, zoete kruiden en tabak. Gelaagd, iets zoet, met fluweelzachte tannines en een lengte waar je 'u' tegen zegt.

## Spijs & moment

Ultieme dinerwijn. De keuze is groot: van kazen, paté's, mooi rood vlees, stoofpotten tot gerechten met tomaten en tomatensauzen. Overigens ook heerlijk om zo, later op de avond te drinken.

Past goed bij: Parmezaanse kaas, rib-eye, runderstoofvlees, pasta bolognese

## Korte omschrijving

Zeer rijke, fluweelzachte rode wijn uit het noorden van Italië

**Oogstjaar** 2020

**Serveertemperatuur** 16 tot 18 graden

**Alcoholpercentage** 14

**€ 69,00 per doos**

# Torre del Falasco Amarone Della Valpolicella

## Over de wijn

Bedwelmend Amarone, krachtig en overweldigend. Een donkere, dieprode kleur. Uit het glas stijgen allerlei geuren op: van bosbessen tot rozijntjes, van vijgen tot amarenekersen en van mokka tot chocola. Laagje voor laagje wordt de wijn uitgepakt in de mond. Met fluwelen tannines. Vooral de balans tussen fruit, zuren, kracht en elegantie vallen op.

## Spijs & moment

De kracht van een Amarone vraagt om eten: mooi vlees (wild, stoofpotten), kruidige gerechten (dit kunnen specialiteiten uit de hele wereld zijn), of lekker lang natafelen met een rijkelijk gevulde kaasplank. Een topavond verzekerd!

Past goed bij: wild zwijn, pappardelle met konijn, haas, lamsbout stoofpot, kaasplank, Parmezaanse kaas

## Korte omschrijving

Topwijn uit het noorden van Italië, krachtig, gelaagd en met fluwelen tannines

**Oogstjaar** 2018

**Serveertemperatuur** 16 tot 18 graden

**Alcoholpercentage** 15

**€ 169,50 per doos**

---

# Torre del Falasco Lugana

## Over de wijn

Karakteristieke Lugana-wijn die bij veel wijndrinkers in goede aarde zal vallen: een allemansvriend. Strogeel van kleur met groene tinten. In de geur en smaak weelderige witte bloemen en fris wit tropisch fruit van limoen en meloen. Maar ook iets vegetaals, dat maakt hem spannend. Een wijn met diepgang, verfijnde zuren en mineraliteit.

## Spijs & moment

Fris en licht genoeg om bij de borrel te schenken. Vol genoeg om wat meer bij te eten dan een borrelhapje. Denk voor begeleidend lekkers bijvoorbeeld aan zeevruchten, forel en zachte kazen. Of een pizza met ham en ananas.

Past goed bij: finger food, schaaldieren, witvis, zachte kazen, kip met vruchten.

## Korte omschrijving

Karakteristieke witte Italiaan met fris wit fruit, bloemen en fijne zuren en mineralen.

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 8 tot 10 graden

**Alcoholpercentage** 13

**€ 89,00 per doos**

# Miopasso Primitivo

## Over de wijn

Miopasso is een project van The Wine People, makers van de wijnen van Feudo di Santa Tresa Robuust en toch zacht, met veel fruit

## Korte omschrijving

Droog, gladde en volle smaak, met geïntegreerde tannines

## Overige informatie

Miopasso is een serie van hoogwaardige wijnen gemaakt met inheemse Italiaanse druivensoorten. Het doel van Miopasso, is om de traditionele stijlen van de Italiaanse wijnen op de internationale markt te brengen - de echte smaak van Italië. We doen dit door het gebruik van volledig moderne vinificatie technieken elke nuance van de druivensoort tot uiting te brengen. Het assortiment bestaat uit een Fiano, een Primitivo en Nero d'Avola. De Nero d'Avola is een echte bezienswaardigheid, wordt gemaakt met behulp van de "Ripasso" techniek doormiddel van het toevoegen van een klein percentage van de wijn gemaakt van de zon gedroogde druiven.

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 16 tot 18 graden

**Alcoholpercentage** 14,5

**€ 49,50 per doos**

---

# Miopasso Pinot Grigio

## Over de wijn

Miopasso is een project van The Wine People, makers van de wijnen van Feudo di Santa Tresa Kruidige wijn met een verfijnde, lichtromige smaak

## Korte omschrijving

Mooie kruidigheid een echte dorstlessende Pinot Grigio

## Overige informatie

Miopasso is een serie van hoogwaardige wijnen gemaakt met inheemse Italiaanse druivensoorten. Het doel van Miopasso, is om de traditionele stijlen van de Italiaanse wijnen op de internationale markt te brengen - de echte smaak van Italië. We doen dit door het gebruik van volledig moderne vinificatie technieken elke nuance van de druivensoort tot uiting te brengen. Het assortiment bestaat uit een Fiano, een Primitivo en Nero d'Avola. De Nero d'Avola is een echte bezienswaardigheid, wordt gemaakt met behulp van de "Ripasso" techniek doormiddel van het toevoegen van een klein percentage van de wijn gemaakt van de zon gedroogde druiven.

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 8 tot 10 graden

**Alcoholpercentage** 12,5

**€ 49,50 per doos**

# Castel Firmian Fildirose Pinot Grigio Rosé

## Over de wijn

Veel consumenten denken altijd dat de Pinot Grigio een witte druif is, maar toch heeft deze duidelijk wel wat rood pigment in zijn schil. Als je dus die schilletjes even mee laat trekken in het sap dan komt er altijd een mooi roze zweem in de wijn. Daarbij krijgt de wijn ook net even wat meer karakter. Roséwijn van Pinot Grigio wordt al sinds 1950 in Trentino geproduceerd.

De wijn heeft een fris en delicaat aromaprofiel, aroma's van rode bessen en fruit met hints van citrusvruchten zoals roze grapefruit. De smaak wordt gekenmerkt door een aangename mineraliteit met levendige en verfrissende zuren. Een heerlijk frisse zomerrosé met pit.

## Spijs & moment

Ideaal met een antipasti met zachte kaasjes of wat Italiaanse prosciutto en coppa, gegrilde tonijn met een anti-boise saus of gegrilde scampi's. Mag natuurlijk ook gewoon tussendoor op het terras.

## Korte omschrijving

Rosé del Alpi Italiane, Alto Adige. Verkoelend en sappig. Weinig kleur, maar veel smaak. Aalbesjes, grapefruit, klein bittertje op het eind.

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 8 tot 10 graden

**Alcoholpercentage** 12,5

**€ 52,50 per doos**

---

# Castel Firmian Riserva Pinot Grigio

## Over de wijn

Een wat rijkere Pinot Grigio, verfijnd en elegant. De wijn heeft een sprankelende gele kleur. In de geur overheerst het rijpe fruit van witte perzik, sappige peer en kamillebloemen. Exotisch en subtiel aangevuld door wat vanille van de rijping op eikenhout. Fruit, zuren, hout, body: deze wijn heeft de balans van een koorddanser.

## Spijs & moment

Heerlijk om zo te drinken en puur te proeven. Daarnaast combineert deze Pinot Grigio geweldig met polenta, gegratineerde gerechten, vis en wit vlees. Of op zijn Italiaans bij een tagliatelle ia funghi porcini. Past goed bij: gegratineerde visschotel, gegrilde kip, pasta met paddenstoelen

## Korte omschrijving

Rijkere, zachte witte wijn met een mooie complexiteit

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 8 tot 10 graden

**Alcoholpercentage** 13

**€ 65,00 per doos**

# Les Bertholets Réserve Sauvignon Blanc

## Over de wijn

Precies aan de voet van het karakteristieke silhouet van de Pic Saint-Loup berg tussen de pijnbomenbossen en het “garrigue” kreupelhout liggen de wijngaarden voor deze Les Bertholets Sauvignon Blanc. Het terroir van Pic Saint-Loup is het meest noordelijke terroir van de Languedoc. De mix van mediterrane en continentale klimaten zorgt voor zijn typische karakter. De grote verschillen tijdens de rijpingsperiode in de nazomer voor wat betreft de dag- en nachttemperaturen hebben grote invloed ten gunste van de finesse en het karakter van deze wijn. De Sauvignon heeft een mooie gele kleur met groene reflecties. De neus onthult tonen van zwarte bessenblad. Groene kruiden en allemaal zeer stuivend van karakter. De smaak is fris, met aroma's van lychees en grapefruit.

## Spijs & moment

Een perfecte match met rauwe vis als sashimi of ceviche. Natuurlijk bij een mooi plateau fruits de mer. Een salade “Chevre Chaud” begeleidt ie ook prima. En als borrelwijn op een mooie zomerdag is hij wel zeer geschikt!

## Korte omschrijving

Stuivende Sauvignon Blanc uit het zuiden van Frankrijk. Lekker strakdroog en zeer dorstlessend.

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 8 tot 10 graden

**Alcoholpercentage** 12,5

**€ 49,50 per doos**

---

# Les Bertholets Réserve Chardonnay/Colombard

## Over de wijn

Plezierig Chardonnay. Met een goudgele gloed. In de geur aantrekkelijk perzikfruit en een voor deze druif zo karakteristiek ‘botertje’. Dat boterige proef je ook terug: het geeft rijkheid en zachtheid aan de wijn. De structuur is vol, iets vettig en eindigt in een frisse lengte. Mooi in balans.

## Spijs & moment

Een witte wijn om iets bij te snacken of eten. Door het karakter van de wijn gaan de gedachten al gauw uit naar iets vettige gerechten. Gebakken zalm, romige kip, maar ook een garnalensalade is een goede keuze. Past goed bij: kip, vette vis, maaltijdsalade met kip, vis of zeevruchten.

## Korte omschrijving

Plezierige Chardonnay met rijp geel fruit, een zacht botertje en fijne frisheid

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 10 tot 12 graden

**Alcoholpercentage** 13

**€ 49,50 per doos**

# Les Bertholets Réserve Viognier

## Over de wijn

Een goudeerlijke Zuid-Franse Viognier. Helder goudgeel van kleur en met de geur van een veld vol met witte zomerbloemen. Een weelderige wijn, typisch Viognier. Rijk van smaak, zwoel van structuur, met tropische fruitsmaken en een zuivere, frisse afdronk.

## Spijs & moment

Een Viognier voor verschillende momenten: van uitgebreid lunchen en gezellig borrelen tot zomers dineren. Verrukkelijk bij hapjes en gerechten met witte asperges of gegrilde vis, evenals zomerse salades, gegrilde kip, Indiase curries, Chinese sweet & sour of pittige Thaise garnalen.

Past goed bij: asperges, witvis, kip, Aziatische gerechten

## Korte omschrijving

Weeldigere Viognier, rijk van smaak en zwoel van structuur

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 8 tot 10 graden

**Alcoholpercentage** 13

**€ 49,50 per doos**

---

# Les Bertholets Grande Réserve GSM

## Over de wijn

Het beroemde Zuid-Franse trio 'GSM': Grenache, Syrah en Mourvèdre. Samengesmolten levert het deze zeer aromatische rode wijn op. Rijk en elegant. Soepel en met een opvallende lengte.

## Spijs & moment

Door zijn aromatische karakter is deze Zuid-Franse rode wijn echt een wijn om bij te eten. Geniet van een synergetisch smaakeffect wanneer hij wordt geschonken bij geroosterd vlees, vlees met sauzen, wildgerechten en allerlei kazen.

Past goed bij: gegrild vlees, wild, kaasplank

## Korte omschrijving

Aromatische en elegante rode wijn met een soepele structuur

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 16 tot 18 graden

**Alcoholpercentage** 13

**€ 52,50 per doos**



# Les Bertholets Grande Réserve Chardonnay

## Over de wijn

Zuid-Franse Chardonnay met het karakteristieke 'botertje'. Je ziet al aan de mooie goudgele kleur dat dit een wat dikkere wijn is. Met mooi geïntegreerd hout, subtiel vettig en smaken van rijp geel en tropisch fruit. En met de onmisbare frisse zuren.

## Spijs & moment

Ook al zullen veel liefhebbers van iets vettiger Chardonnay de wijn graag zo drinken, erbij eten is absoluut ook een goede optie. Vette vis (zalm, tonijnsteak), kip van de grill, vissoep, crab cakes, avocado met tonijn, gemarineerde gamba's, een slibtongetje in botersaus of een groente terrine.

Past goed bij: zalm, gamba's, tonijn, groente terrine, kip, avocado

## Korte omschrijving

Chardonnay uit het zuiden van Frankrijk met het karakteristieke 'botertje'

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 12 tot 14 graden

**Alcoholpercentage** 13

**€ 52,50 per doos**

---

# Estandon Héritage Provence Rosé

## Over de wijn

Onmiskkenbaar rosé uit de Provence. De kleur is zoals je mag verwachten, helder en verfijnd zalmroze. Een sierlijke, delicate geur met de frisheid van perzik, het vrolijke van frambozen en aardbeien en de pit van een klein pepertje. Droog, fris en intens.

## Spijs & moment

Deze Provence rosé staat goed op een terras, is verrukkelijk bij de borrel, maar kan gerust ook aan tafel worden geschonken. Denk in de richting van een lichte lunch of voorgerecht. Serveer er dan een salade of vis bij.

Past goed bij: salade Niçoise, couscous, tonijn sashimi

## Korte omschrijving

Typische Provence rosé met delicaat fruit en een klein pepertje

**Oogstjaar** 2022

**Serveertemperatuur** 8 tot 10 graden

**Alcoholpercentage** 13

**€ 69,00 per doos**

# Champagne Jacquart Mosaïque-Brut

## Over de wijn

Een feestelijke champagne van het beroemde huis Jacquart. Deze Brut Mosaïque is sprankelend van kleur. In de geur frisse peer, vijgen, amandel en bloesem. Even het glas walsen en er komen rijkere geuren naar boven van honing en vers gebakken brood. De wijn heeft een fijne bubbel, verfrissend en het fruit houdt lang aan.

## Spijs & moment

Voor ieder moment! Dag of nacht, als starter op de zondagmorgen, als aperitief of bij eten. Voor een bijzondere gelegenheid, als er iets te vieren is. Deze champagne is heerlijk bij vis, ei en kazen.

Past goed bij: gefrituurde vis, krab, zeeuivel, roerei, zachte kazen

## Korte omschrijving

Plezierige, verfrissende champagne van hoog niveau

**Serveertemperatuur** 10 tot 12 graden

**Alcoholpercentage** 12,5

**€ 280,00 per doos**