

## KLEINE FLESSEN

### ITALIE – MOUSSEREND



#### GARGANEGA-SECCO DEL VENETO VINO FRIZZANTE – ZUCCOTTI

20cl Art.nr. 7007

In steeds meer horecagelegenheden staat Prosecco op de kaart als betaalbaar alternatief voor champagne. De samenstelling en kwaliteit van Prosecco variëren enorm. Prosecco is een ongekend succes. Prosecco is genoemd naar de naam van de inheemse druif waarvan deze wijn wordt gemaakt. De Prosecco-druif is alleen aangeplant in de provincie Veneto in Italië. Hier worden er, vaak zachte, mousserende wijnen van gemaakt, die meestal droog en soms halfdroog zijn. De wijnen worden aangeduid als: Prosecco frizzante of Prosecco spumante. Bij spumante is de wijn onderworpen aan een tweede gisting, terwijl voor een frizzante koolzuur aan de wijn wordt toegevoegd. Frizzante is vaak goedkoper, mede omdat spumante een duurdere productie methode is en in Nederland een extra hoog alcoholgehalte kent van € 1,81 per fles, te vergelijken met dat van champagne en cava. Gemiddeld heeft een prosecco een alcoholgehalte van 10-11%. De streek Veneto is met een productie van zo'n 850 miljoen liter per jaar een van de belangrijkste wijnprovincies van Italië. Zuccotti Garganega-Prosecco is een zacht bruisende droge wijn uit Veneto, die geproduceerd is uit Prosecco en Garganega druiven en gemaakt volgens de methode cuve close. Deze methode houdt in dat de tweede gisting in een gesloten tank plaats vindt, waarbij het door die gisting geproduceerde koolzuurgas gaat oplossen in de wijn. Door het grote volume van de tank, verloopt deze tweede gisting sneller dan bij champagne het geval is. De fijne mousse, bloemige geur en zuivere smaak, maken het geheel een aangenaam verfrissend gezelschap. Deze Italiaanse bestseller is de ultieme partner als aperitief, op een zonnig terras of bij de maaltijd.

### SPANJE – MOUSSEREND



#### MARINA – ESPUMANTE SILVER – SEMI-SWEET - BOCOPA

20cl Art.nr. 2014

Kristalheldere mousserende witte wijn die in een aaneenschakeling van zeer fijne parels de kroon op deze heerlijke wijn vormen. De wijn is voor 100% geproduceerd uit geurige Moscatel de Alejandria druiven. Hierbij wordt de méthode charmat toegepast. Méthode Charmat is door de Fransman Eugène Charmat in 1910 uitgevonden en behelst een tweede gisting van de wijn die niet plaatsvindt op de fles maar in het roestvrij stalen vat. Zo kan op relatief goedkope wijze de wijn mousserend worden gemaakt. Als de tweede gisting is afgelopen wordt de dan mousserende wijn onder druk gebotteld. Op geen enkel moment is er contact met de buitenlucht. Het alcohol percentage bedraagt slechts 7% zodat er zonder probleem een glas meer gedronken kan worden dan wijnen met een hoger alcohol percentage. Het natuurlijk restsuiker gehalte bedraagt 65-70 g/l. Marina Espumante heeft een krachtige indrukwekkende neus, fijn en elegant met een kenmerkende expressie van citrus vruchten en tropisch fruit. Aanbevolen serveer temperatuur tussen 3°-5°. Bij feestelijke gelegenheden, als aperitief of bij desserts. Door de mooie opvallende zilveren uitmonstering heeft Marina Espumante zeker de potentie om iemand een heerlijke verrassing te bezorgen.

In z'n korte bestaan zijn er al diverse medailles gewonnen:

Premios Zarcillo Medalla de Plata

Sub 30 : Medalla de Oro

Challenge Internacional du Vin Medalla de Plata



#### MARINA ESPUMANTE PINK – SEMI-SWEET - BOCOPA

20cl Art.nr. 2815

Het is een bijzondere mousserende wijn, uniek, zonder vergelijking. De wijngaarden met Monastrell druiven waarvan deze verrukkelijke wijn is gemaakt liggen vlak aan zee bij Alicante.

Terroir: Diepe, vruchtbare en kalkrijke grond. De grond reflecteert licht en vergemakkelijkt de rijping van de druiven, samen met de Middellandse Zee. Natuurlijke fermentatie die wordt gevolgd door Charmat methode. De tweede gisting vindt plaats in grote gesloten drukbestendige, roestvrij stalen tanks. De temperatuur wordt constant laag gehouden want de kwaliteit van het schuim is beter als de tweede gisting traag verloopt. Als de druk opgelopen is tot 5 à 6 bar wordt de tank gekoeld tot – 5°C. om de gisting stop te zetten. Zo kan men ook het gewenste suikergehalte behouden zonder toevoeging van likeur. Na enkele dagen rust hij lage temperatuur, filtert en bottelt men onder stabiele druk. Een heerlijke wijn als aperitief, bij rijst, kip en desserts. Deze wijn valt op door zijn frisse fruitigheid met geuren van bloemen. Natuurlijk restsuiker: 55-65 g/l.

## PORTUGAL



### MARQUÊS DA VINHA ARCOS DO REI

**ROOD 25cl Art.nr. 3455**

**WIT 25cl Art.nr. 3026**

**ROSÉ 25cl Art.nr. 3854**

De wijnbouw van Portugal bedraagt ongeveer 250.000 hectare. Portugal heeft het grootste aantal druivenrassen ter wereld. Ze bezitten wel 500 druivenrassen. Sinds de zeventiende eeuw heeft Portugal een exporttopper met de beroemde portwijnen. De traditionele wijnbouw lag eigenlijk stil. Nu heeft de jongere generatie zeer goede wijnen ontwikkeld, die al lang niet meer onder doen aan de wijnen van de grote buurman Spanje. Het is onmogelijk te zeggen uit welke periode de Portugese druiven werden omgezet in wijn. Waarschijnlijk meer dan 5.000 jaar voor Christus. Zelfs tijdens de Moorse bezetting toen het verbod ervan werd geëist door de Koran, weten we dat wijn werd gemaakt op een klooster in Lourvão. Uit nieuwere gegevens blijkt dat er wijn werd geëxporteerd naar Engeland in het begin van de twaalfde eeuw. In 1353 tekenden Portugal en Engeland een verdrag waardoor Portugese vissers voor de Engels kust mochten vissen om de Portugese handel te stimuleren. De handel in wijn werd zo intens dat een Britse vice-consul werd benoemd in de stad Viana do Castelo om belangen te vertegenwoordigen van de Britten. Na de aansluiting van Portugal tot de EU, kwam de wettelijk AC tot stand. Deze tafelwijn uit het Bairrada gebied is een blend van diverse Portugese druivenrassen zoals o.a. Baga, Jaen, Castelão en Touriga-Nacional. De bodem bestaat hoofdzakelijk uit zand, klei en leem zand. Het klimaat wordt gekenmerkt als "Mediterrane - Atlantic". De winters zijn koud, terwijl de zomers mild zijn. Het gistings proces vindt plaats in Inox vaten.



### O TANOEIRO - ROOD ARCOS DO REI

**50cl Art.nr.3454**

Deze rode wijn komt van een mix van Portugese lokale druivenrassen uit het Bairrada gebied, t.w.: druivenrassen zoals Baga, Touriga-Nacional, Jaen, Castelão. De wijnmaker is António Narciso. Een jonge wijn met rood en rijp fruit in de neus en hints van kruiden. De smaak is stevig met harmonieuze afwerking. De bodem bestaat hoofdzakelijk uit zand, klei, leem en zand. De naam Bairrada is van "barro" het Portugese woord voor klei. Het klimaat wordt gekenmerkt als "Mediterranean - Atlantic". De winters zijn koud, terwijl de zomers milder zijn door de westen en noordwesten wind, welke gebruikelijk zijn in de regio's dicht bij de zee. Het fermentatie proces vindt plaats in Inox vaten. De ideale serveertemperatuur is 18°C. Deze wijn smaakt goed bij vleesgerechten.

## FRANKRIJK – BERGERAC



### CHÂTEAU LADESIGNES – ROUGE MERLOT

**37,5cl Art.nr. 4450**

Grondsoort: Zand met klei. Vinificatie: Zeer rijpe, gezonde druiven worden bij aankomst op de wijngaard van de stelen ontdaan. Fermentatie geschiedt onder controle met een temperatuur tussen 25 en 27°C. De wijn krijgt enige tijd rijping op vat. Kenmerken: Robijnrode kleur. Aroma's van de Merlot druif kenmerken de geur. De rijke en zachte structuur is elegant met subtiele tannines. De wijn kan direct worden gedronken, maar kan ook enige jaren rijpen. Winnaar van vele medailles.

### CHÂTEAU LADESIGNES – WIT SAUVIGNON BLANC – SEC

**37,5cl Art.nr. 4010**

Grondsoort: Kalksteen, klei, krijt. Vinificatie: Om aroma's te behouden wordt gestreefd om te oogsten als de temperatuur onder 17° is. Druiven laat men met schil en al inweken en vergisten op 16°C. Rijping op "lees" met regel- matig omroeren. Kenmerken: Pure, fijne en stevige structuur met intense aroma's. Goede balans, complex, plezierige smaak en karakteristiek. Blijft lang nahangen in de mond. Heerlijk als aperitief of bij gerechten met wit vlees, kip, vis en salades. Winnaar van vele medailles.

### CHÂTEAU LADESIGNES – ROSÉ MERLOT/CABERNET SAUVIGNON

**37,5cl Art.nr. 4813**

Grondsoort: Kalksteen, klei, krijt. Vinificatie: Ook de schillen van gezonde, geselecteerde druiven laat men 48 uur inweken. Hierdoor verkrijgt men de mooie roze kleur. Fermentatie op lage temperatuur. Kenmerken: Volle, zacht droge rosé met pittige, exotische aroma's en een uitgebalanceerde smaak. Levendige, harmonische wijn. Smaakt heerlijk als aperitief of bij maaltijden. Een aanrader voor iedereen die een goede kwaliteit op prijs stelt. Winnaar van vele medailles.

# CHINA



## PRUIMENWIJN

### GUANGZHOU CONGHUA SHUNCHANGYUAN WINERY **50cl Art.nr. 5631**

Guangzhou ligt in de provincie Guandong in het zuiden van China nabij Hongkong. Deze pruimenwijn is geproduceerd door het bedrijf Shunchangyuan. Zorgvuldig geselecteerde Japanse Kishu pruimenbomen zijn op een 10.000 hectare pruimenboerderij geplant. Nauwgezette ontwikkeling door integratie van traditionele techniek gecombineerd met bewerking door moderne fermentatie techniek en geavanceerde apparatuur. Dit product smaakt heerlijk en heeft een mooie harmonie tussen zoet, zuur en rijpe zachtheid, die een prettige pruimen geur en smaak uitstraalt. Bij een serveertemperatuur van 15-20°C. komt deze pruimenwijn het beste tot zijn recht. Het grappige rode kwastje aan de fles heeft ook een betekenis. Rood is in China namelijk de kleur die geluk brengt. Restsuiker 131,8 gram per liter.

Ingrediënten: gezuiverd water, pruimen, suiker en citroenzuur. Kleur: Amberkleurig, Alcoholpercentage 13%. Heerlijk als aperitief en bij desserts.

## LITCHI WIJN

### GUANGZHOU CONGHUA SHUNCHANGYUAN WINERY **50cl Art.nr. 5632**

Dit wijnbedrijf werd in 1997 opgericht in Guangzhou dat ligt in de provincie Guandong in het zuiden van China nabij Hongkong. De productie hiervan is van superieure kwaliteit litchi vruchten die geplant zijn op het gebied van de Shunchangyuan boerderij. Deze witte wijn komt van de zogenaamde rode litchi vruchten en wordt bijzonder nauwgezet geproduceerd met hun zelf gecultiveerde gistcellen, daarbij gebruikmakend van 100% litchi sap en fermentatie op lage temperatuur. De wijn heeft een fijne geurigheid van zuivere litchi en een harmonieus plezierig bouquet. Bevat veel vitamine C en proteïne en helpt goed als slaapmutsje indien men moeite heeft met in slaap te komen. De wijn bevat 38 g/l restsuiker en de ideale serveer temperatuur is 8-12°. Met z'n glasheldere goud gele kleur en frisse fruitige smaak is het een verrassende wijn die ook als aperitief of in combinatie met een nagerecht goed tot z'n recht komt. Het rode kwastje aan de fles heeft de betekenis dat het geluk brengt.

Link producenten:

[Bodegas Bocopa](#)

[Arcos do Rei](#)

[Château Ladesvignes](#)