

sinds 1918

VIJZELAAR horeca-totaal



97 jaar



Monterre Frankrijk (droog)

Sauvignon blanc - Merlot - Rose - Chardonnay

Clos du Bosquet

Blanc - Rouge - Rose



Urmeneta Chili (droog)

Cabernet Sauvignon - Sauvignon Blanc
Cabernet Merlot Rose

Hoya de Cadenas Heretat Spanje
Blanc - Rose - Merlot

Drostdy Hof Zuid Afrika
Blanc - Rose - Merlot

WIJN OMSCHRIJVING;

Clos du Bosquet Blanc: Druivenrassen: Vermentino, Chardonnay (uit Frankrijk). **Smaak:** Verfrissend en dorstlessend droog. Met aroma's van citrusfruit en lichtkruidige tonen. Vermentino zorgt voor die kruidigheid en een vleugje bloesem. Chardonnay maakt hem fruitig en geeft hem iets ronds. Zonnig en zomers! **Waarbij:** Terras- en aperitiefwijn Borrelhapjes, tapas, antipasti Salades: tomaat met mozzarella, aspergesalade, groene salade met geitenkaas, griekse salade Garnalen, inktvis(ringen), gebakken mosselen Geroosterde vis.

Clos du Bosquet Rouge: Druivenrassen: Grenache noir, Cinsault, Syrah (uit Frankrijk). **Smaak:** Eaandronk van rijp bosfruit en gedroogde pruim en de frisse afdrank van bes en kers. Droog, pittig, rond en soepel. Voor zo en bij allerlei, makkelijke gerechten.

Waarbij: Pasta's: spaghetti bolognese, lasagne, pasta met paddestoelen Allerlei niet te zware gevogelte- en vleesgerechten, barbecue.

Clos du Bosquet Rose: Druivenrassen: Grenache noir, Cinsault, Syrah (uit Frankrijk). **Smaak:** Verfrissende, zomerse rose boordevol aroma's van bes, kers en framboos met een vleugje kruiden in de afdrank. Droog en rond. Lichtvoetig, maar vol van smaak. Voor zo en bij zonnige gerechten. Jong en goed gekoeld op zijn best. **Waarbij:** Terras, aperitief- en feestwijn. Allerlei eenvoudige borrelhapjes: olijven, noten, garnaal, charcuterie, niet te uitgesproken kaas Salades Geroosterde vis, gamba's en kip Pizza, hartige taart Lichte pasta's.

Urmeneta Wit: Druivenrassen: Sauvignon blanc (uit Chili). **Streek:** Central Valley. **Kleur:** Wit. **Alcoholpercentage** 12%. Geurige Sauvignon met het exotische van passievrucht en het frisse van grapefruit. Makkelijk, met milddroge afdrank. **Waarbij:** Zo'n mild droge witte wijn past bij veel vis en kipgerechten.

Urmeneta Rood: Druivenrassen: Cabernet sauvignon (uit Chili). **Streek:** Central Valley. **Kleur:** Rood. **Alcoholpercentage** 13.5%. **Geur:** Pure, typisch voor Chili, uitgesproken cassisaroma's. **Waarbij:** Bij allerlei soorten geroosterd vlees, pasta's met vlees- of tomatensaus, ovenschotels als lasagne en moussaka,

Urmeneta Rose: Druivenrassen: Cabernet sauvignon, Merlot (uit Chili). **Alcoholpercentage:** 12.5%. **Omschrijving:** Deze krachtige, volfruitige rosé heeft een vriendelijke zoetje in de afdrank. Een vrolijke rosé met body. **Waarbij:** Deze Rose past bij veel hapjes, tapas en gerechten. Gegratineerde nacho's, paté, gebakken chorizo, barbecue, Indonesische rendang, pittige curry's, broodje shoarma, maar ook bij aardbeien of salade van rood zomerfruit.

Monterre Rood: Druivenrassen: Merlot (uit Frankrijk). **Streek:** Languedoc/Roussillon. **Kleur:** Rood. **Alcoholpercentage** 13%. **Geur:** veel rood fruitaroma's in bouquet en smaak. **Waarbij:** Toegankelijke wijn, lekker bij salades, koud vlees en kipgerechten of bij milde niet gerijpte kaas.

Monterre Wit: Druivenrassen: Sauvignon blanc (uit Frankrijk). **Streek:** Languedoc/Roussillon. **Kleur:** Wit. **Alcoholpercentage** 12%. **Geur:** Intense aroma's van limoen, passievruchten en grapefruit.

Monterre Rose: Druivenrassen: Grenache noir (uit Frankrijk). **Kleur:** Rose. **Alcoholpercentage** 12.5%. **Geur:** Bloesemgeuren in bouquet en smaak. **Waarbij:** Bij allerlei borrelhapjes, sandwiches, pizza, pasta en salades. Ook voor bij de feestbarbeque.

Monterra Chardonnay: Druivenrassen: Chardonnay (uit Frankrijk). **Kleur:** Het wijnproductieproces onder lage temperaturen zorgt voor een licht geel, briljant achtige kleur. **Alcoholpercentage** 12.5%. **Waarbij:** Als aperitief of met vis of zeevruchten.

Hoya de Cadenas Wit: Druivenrassen: Viura, Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo (uit Spanje). **Kleur:** Lichtgele kleur. **Alcoholpercentage** 11.5%. **Geur:** Florale aroma's en impressies van onder andere grapefruit. **Waarbij:** Bij visgerechten en gerechten met wit vlees.

Hoya de Cadenas Rood: Druivenrassen: Tempranillo, Merlot, Cabernet sauvignon (uit Spanje). **Kleur:** Diepe kleur met rode en paarsachtige tinten. **Alcoholpercentage:** 13%. **Geur:** toont rood fruit aroma's en rijpe tonen. **Waarbij:** Bij vleesgerechten en stoofschotels

Hoya de Cadenas Rose: Druivenrassen: Bobal, Cabernet (uit Spanje). **Kleur:** Typische Spaanse kleur. **Alcoholpercentage** 12.5%. **Geur:** Volle Spaanse Rose met aroma's van rood fruit en een volle smaak. **Waarbij:** Bij gekruide gerechten, saté en ander geroosterd vlees.

Drostdy-Hof Wit: Druivenrassen: 100% Chenin blanc (uit Zuid Afrika, Western Cape). **Kleur:** Lichtgele wijn. **Alcoholpercentage:** 12.5%. **Omschrijving:** Het is een verfrissende, middel zware, fruitige wijn met een zachte afdrank. Een vrolijke wijn die geschikt is om in zijn eentje te drinken en die ook bij borrelhapjes en lichte (lunch) gerechten past. Ook geschikt bij salades, sandwiches, pizza, quiche en lichte vis- en kipgerechten te schenken, of bij kaasfondue en raclette. Een vrolijke, verfrissende, fruitige wijn die mild en licht overkomt.

Drostdy-Hof Rose: Druivenrassen: Cabernet sauvignon (uit Zuid Afrika, Western Cape). **Kleur:** Fonkelend zalmroze. **Alcoholpercentage:** 12%. **Geur:** Fruitige geur. **Waarbij:** Borrelhapjes. **Salades:** mixed, pasta met kip en groenten, groene salade met aardbeien en geitenkaas. **Pasta:** met lichte kaassaus, met kip, zalmlasagne. **Vis:** geroosterde zalm, gamba's van de barbecue. **Gevogelte:** Kip piri-piri. **Omschrijving:** Milddroog en op een lekkere, volle manier licht en verfrissend. Boordevol rood fruit.

Drostdy-Hof Rood: Druivenrassen: 100% Merlot (uit Zuid Afrika, Western Cape). **Kleur:** Helderrood. **Alcoholpercentage:** 13.5%. **Geur:** Karakteristieke merlottonen van kersen en bessen. De Kaapse herkomst voegt daar de aroma's van gedroogd fruit als pruimen en vijgen aan toe. **Waarbij:** Multi-inzetbare Merlot. **Pasta:** bolognese, kaastuinkruidensaus, champignons, spek-room-kaas. **Gevogelte:** gebraden en gebakken kip (filet). **Vlees:** dunne bieflapjes, lamslapjes, vleesreepjes uit de wok, karbonade. **Kaas:** belegen (boeren) kaas, rijpe brie en camembert.