

GASTROVINO

SINDS 1932



WIJNEN • DELICATESSEN • GESCHENKEN • PROEVERIJEN • ANTIPASTI • KAAS • NOTEN • CHOCOLADE



Van
~~€ 9,95~~
Voor
€ 8,95
per fles



Wilde Wijnmaand

Na de frisse witte wijnen en rosé van afgelopen zomer, is het nu weer tijd voor volle, stoere wijnen: het wilde wijnseizoen is begonnen! En wat smaakt beter bij wild en andere herfstgerechten dan een goed glas wijn? In deze folder willen wij je graag inspireren met onze favorieten. Neem bijvoorbeeld de houtgelagerde wijnen

van Domaines Martinolles uit Limoux, een gemeente in de Languedoc-Roussillon. Vol en romig, rijk en fruitig. Ook introduceren we met veel plezier Longridge Wine Estate, één van de meest toonaangevende, biologische en biodynamische Zuid-Afrikaanse wijnproducenten. Iedere wijn van dit wijnhuis uit Stellenbosch heeft zijn

eigen unieke smaak die perfect past bij de gerechten van de herfst. Een top wijnhuis uit Toscane kan in deze folder ook niet ontbreken: de Dal Cero Family produceert al drie generaties lang kwaliteitswijnen waar werkelijk iedereen blij van wordt. Lees snel verder en ontdek jouw favoriete wilde wijn!

Recept oktober

Klassieke, Franse Boeuf Bourguignon met Château Martinolles Garriguet

Ingrediënten (4 personen):

- 600 gr riblappen of sucadelappen
- 300 ml Château Martinolles Garriguet
- 300 gr blokjes ontbijtspek
- 300 gr wortel
- 2 blaadjes laurier
- 1 grote ui
- 300 ml water
- 2 eetlepels bloem
- peper en zout
- 1 blokje runderbouillon
- 200 gr champignons (in plakjes)
- 350 gr aardappels in blokjes
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 teentje knoflook

Bereiding

1. Verhit een braadpan en voeg de spekjes toe. Bak deze 5 minuten iets krokant. Schep deze daarna uit de pan en schep het meeste vet er uit zodat er een klein beetje overblijft om het vlees in te bakken.
2. Snijd het vlees in stukken van ca 3 cm en doe in een kom.
3. Breng op smaak met peper en zout en schep de bloem er door. Voeg daarna toe aan de pan en bak rondom mooi bruin.
4. Snipper de ui en knoflook en voeg toe aan het vlees en bak even mee. Snijd ook de wortel in plakjes en voeg toe. Roer de tomatenpuree er door.
5. Schenk na een paar minuten de rode wijn er bij en laat de alcohol verdampen.
6. Voeg dan ook het water met het runderbouillon blokje en laurier blaadjes toe en breng zachtjes aan de kook.
7. Laat de boeuf bourguignon ca 2,5 uur zachtjes stoven met deksel op de pan. Voeg daarna de aardappel, champignons en spekjes toe en stook nog ca 25 minuten mee met de boeuf bourguignon.





Jasper Raats, wijnmaker
Longridge Wine Estate

Nieuw in ons
assortiment



Longridge Wine Estate

Longridge Wine Estate is een van de meest toonaangevende biologische en Lbioodynamische Zuid-Afrikaanse wijnproducenten. Gelegen in het wijngedebied Stellenbosch, aan de voet van de pittoreske Helderberg bergen. Het doel is om wijnen te produceren van uitstekende kwaliteit, en tegelijkertijd de impact op de omgeving te minimaliseren. Met succes: alle wijnen zijn 100% veganistisch geproduceerd & gecertificeerd. Kun je het je voorstellen: Eenden waggelen door de wijngaard om het aantal insecten onder controle te houden en de traditionele Afrikaanse Nguni-runderen zorgen voor het compost. En zo zijn er nog talloze manieren hoe Longridge er voor zorgt dat er geen gebruik gemaakt hoeft te worden van pesticiden. Schone wijnen van topkwaliteit: precies wat Gastrovino zoekt. We zijn dan ook maar wat trots dat we deze wijnen aan je kunnen presenteren!



€14⁹⁵
per fles
Actie:
2 voor
€26,50

Longridge Chenin Blanc | BIO
Druiven: Chenin blanc (100 %)
Proefnotitie: In de neus mineraalachtige tonen, hints van perzik, ananas en wit steenfruit, met een ingetogen vleugje eikenhout. Een zachte mineraliteit, gepaard met een goed uitgebalanceerde zuurgraad.
Houtrijping: 12 maanden
Wijn-spijs: Aperitief, salades, zeevruchten, visgerechten en pasta.



€14⁹⁵
per fles
Actie:
2 voor
€26,50

Longridge Chardonnay | BIO
Druiven: Chardonnay (100 %)
Proefnotitie: Duidelijke tonen van mineraliteit, gecombineerd met citrus- en limoenaroma's. In de smaak vind je tonen van zandkoekjes en rijpe perzik. Een verfrissende, aanhoudende, uitgebalanceerde afdrank.
Houtrijping: 12 maanden, in zowel Franse eikenhouten vaten & Concrete Eggs
Wijn-spijs: Vis met boterige sauzen, kalfsvlees, belegen kazen.



€19⁹⁵
per fles
Actie:
2 voor
€35

Longridge Pinotage
Druiven: Pinotage (100 %)
Proefnotitie: Een elegante, goed afgeronde wijn met zachte sappige tannines. In de neus zoete kruiden, cassis en rijpe bessen, angevuld met een rokerig karakter. Deze rokerige smaak komt ook terug in de aanhoudende afdrank.
Houtrijping: 16 maanden in 20% nieuwe en 80% gerijpte Franse eiken vaten
Wijn-spijs: Diverse soorten vlees & kazen.



€14⁹⁵
per fles
Actie:
2 voor
€26,50

Longridge Merlot
Druiven: Merlot (100 %)
Proefnotitie: Een medium body met een hartige neus en lichte houttonen. Aroma's van donker en rood fruit, rijpe aardbeien, donkere chocolade, cacao en groene kruiden. Rijpe en zachte tannines in de mond met vleugjes vanille.
Houtrijping: 16 maanden in 30% nieuwe Franse eikenhouten vaten.
Wijn-spijs: Lamsragout, rood vlees, wildgerechten en rijpe kaassoorten.

Longridge 'The Emily' Cuvee Classique Rosé
Druiven: 95% Chardonnay, 5% pinot noir
Proefnotitie: Een frisse wijn met een mooie roze tint. Boordevol aroma's van rijpe guave, ananas, kiwi, groene appel en een vleugje aardbei. Een uitgebalanceerde zuurgraad en een aanhoudende afdrank.
Rijping: "sur lie"
Wijn-spijs: Heerlijk zomers aperitief, blijft ook overeind bij pasta en salade.

€9⁹⁵
per fles
Actie:
2 voor
€17,50

Top wijnen uit Toscane

Dal Cero Family

Het domein Tenuta Montecchiesi is sinds 1980 eigendom van het familiebedrijf Dal Cero. Inmiddels staan de zonen van Augusto Dal Cero, Guiseppe en Dario als 2e generatie aan het roer en wordt het bedrijf geleid door de 3e generatie van de Dal Cero familie - Davide, Nico en Francesca van het succesvolle Toscaanse wijnhuis.

Door de groeiende vraag naar deze kwaliteitswijnen is het totale wijngaardareaal gegroeid van 9 naar inmiddels 46 hectare. Maar één ding is nooit veranderd: nog altijd worden er uitstekende wijnen geproduceerd die het ultieme karakter van het terroir weergeven, met veel toewijding en respect voor traditie en natuur.



€ 8⁹⁵
per fles

ACTIE:
12 halen
11 betalen

€ 9⁹⁵
per fles

€ 13⁹⁵
per fles

ACTIE:
6 halen
5 betalen

€ 14⁹⁵
per fles

Dal Cero Vermentino Chardonnay
vermentino (60 %), chardonnay (40 %)
Mediterraans, exotisch fruit, knisperend fris

Dal Cero Sangiovese
sangiovese (100%)
Levendig, liefelijk rood fruit, hint van kruiden



Dal Cero Preziosaterra Rosso
sangiovese, syrah
Soepel, rijp zwart fruit, pittig

Dal Cero Montecchiesi Siverello Syrah
syrah (100%)
Krachtig, rood en zwart fruit, elegant



Gastrovino Proefdoos
Inclusief gratis Glossy Magazine

Een wilde wijnselectie van de leukste en lekkerste wijnen uit deze folder in een mooie geschenkdoo.

- Domaine Martinolles Chardonnay
- Longridge Chenin Blanc
- Dal Cero Vermentino Chardonnay
- Longridge Pinotage
- Château Martinolles Garriquet
- Dal Cero Montecchiesi Siverello Syrah

Van
~~€ 85,65~~
Voor
€ 75⁰⁰
per doos