

GASTROVINO

SINDS 1932



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

Fantastische wijnen voor de feestdagen

December: dé maand om uit te pakken. En daar gaan wij volledig in mee! Met om te beginnen de introductie van een nieuwe Ripasso & Amarone die perfect passen in deze feestmaand. Prachtige, unieke, volle rode wijnen uit Valpolicella, Italië; een meerwaarde bij ieder diner. Moeite met de wijnkeuze? Wij hebben onze top 5 witte en top 5 rode wijnen voor het kerstdiner voor je op een rij gezet. En nog leuker: Bij afname van 6 flessen van de top 10 wijnen, krijg je twee kwalitatieve ENO wijnglazen gratis! Reden te meer om deze selectie snel te bekijken. Langzaam tellen we ook af naar het nieuwe jaar, dus dan kunnen bubbels ook niet ontbreken. Ga jij je geluk beproeven in 2022? Koop dan voor €30,- aan mousserende wijnen en krijg een 1/5 staatslot cadeau voor de trekking van januari 2022. Laat je inspireren door alle mooie wijnen in deze folder en maak er een fantastische feestmaand van!

De Amarone is al jaren het icoon van Italië. Alleen de beste, rijpe druiven worden handmatig geoogst. Vaak in de eerste twee weken van oktober. Daarna drogen de druiven gedurende 120 dagen gedeeltelijk in op matten of in speciale geconditioneerde ruimtes. Deze methode heet 'appassimento'; de druiven verliezen 30% - 40% van hun volume en krijgen meer concentratie. Dit geeft een krachtpatser van een wijn, met een volle body en veel kleur. Daarna moet een Amarone voor minstens 2 jaar rijpen op eikenhouten vaten om het DOCG keurmerk - de hoogst haalbare voor Italiaanse wijnen - te kunnen krijgen.

Het is zonde om deze fantastische Amarone druiven weg te gooien, toch? Daarom gaan de restanten van de most in de Valpolicella Ripasso. 'Ripasso' betekent 'opnieuw laten passeren'. De Valpolicella wijn ondergaat een tweede gisting op de most van de Amarone. Hierdoor krijgt de wijn meer body en kracht en ook iets fluweligs. Mede hierom noemt men de Ripasso het 'kleinere broertje' van de Amarone.



Nieuw

Tweede fles, halve prijs!

€13⁹⁵ per fles

€29⁵⁰ per fles

Villa Cara Valpolicella Ripasso Superiore DOCG (voorheen de voor u bekende Villalta Ripasso)

Rijp en geconcentreerd. Heerlijk soepel en elegant met aroma's van donkere chocolade en geroosterde noten. Na 5-7 dagen 'sur lie' contact met de Amarone schillen rijpt een deel van de Ripasso voor 10-12 maanden op eikenhouten vaten. Schenk deze wijn bij een klassieke Beef Wellington, want hij past perfect bij zowel steak als paddenstoelen!

Villa Cara Amarone della Valpolicella DOCG

Een intens, vol en rijk boeket, gevuld met geuren van gedroogd fruit en kruiden. Droog, warm en vol, met karakteristieke hints van rijp rood fruit en kruiden. Deze prachtige wijn kan vrijwel alle sterke smaken aan: hertenbiefstuk, stoofvlees, risotto's, of serveer hem bij de kaasplank. Een prachtige afsluiting van ieder diner.



Top 5 Wit

De beste wijnen van 2021,
de beste selectie voor
het kerstdiner



€24⁷⁵
per fles

Domaine Vignaud Chablis
Chablis, Frankrijk (BIO).
De perfecte wijn om te
schenken bij schaal- en
schelpdieren en een
brede selectie aan
visgerechten.



€8⁴⁵
per fles

Comte de Morlières Chardonnay
Pays d'Oc, Frankrijk.
Een lekkere, vettere
wijn die past bij wat
gevuldere gerechten:
gevogelte, vette vis.
Ook heel verrassend:
combineer deze
chardonnay met
verse sushi.



€9⁹⁵
per fles

Dal Cero Vermentino Chardonnay
Toscane, Italië. Deze
veelzijdige wijn past
bij een brede variatie
aan gerechten. Denk
aan vis, pasta, wit
vlees en verschillende
groentegerechten.



€11⁹⁵
per fles

Via Barrosa Albariño
Rias Baixas, Spanje.
Lekkere wijn voor bij
de borrel. Ga jij voor
het voorgerecht aan
de slag met vis op de
grillplaat, of kies je voor
een goed gevulde
paella? Kies dan voor
deze wijn!



€10⁹⁵
per fles

Rapitalà Piano Maltese Sicilia DOC
Sicilië, Italië. Het
kerstdiner in Italiaanse
sferen? Daar
past deze Piano
Maltese perfect bij.
Als aperitief en bij
(pasta)gerechten
met aubergine en
tomaat.

Top 5 Rood

↪ Bij 6 flessen van
de top 10 wijnen,
2 ENO glazen gratis!



€19⁹⁵
per fles

Régis de Vallière Bourgogne Pinot Noir
Bourgogne, Frankrijk.
Lekker bij gegrilde
groenten, hartige
taart, gestoofd
rundvlees, kalfsvlees,
tabouleh en diverse
harde kazen.



€9⁹⁵
per fles

Domaine Guinand Cuvée Vieilles Vignes
Languedoc-
Roussillon, Frankrijk.
Het leuke aan deze
veelzijdige wijn is dat
hij past bij zowel wit
als rood vlees. Succes
gegarandeerd dus!



€15⁹⁵
per fles

Dominio de Cañ Cuvée
Ribera del Duero, Spanje.
Op de Spaanse tour
deze kerst? De Cañ
Cuvée smaakt heerlijk
in combinatie met
Spaanse gehaktballetjes
(albondigas) en
stoofgerechten.



€14⁴⁵
per fles

Simone Capecci Picus
Marche, Italië.
Een fijne wijn om te
schenken bij volle
pastagerechten,
maar blijft ook
zeker overeind bij
rood vlees.



€10⁹⁵
per fles

Castello Monaci Coribante
Puglia, Italië.
Combineer deze wijn
met vegetarische
gerechten of
geroosterd rood
vlees. Of verras met
de Coribante bij het
kaasplankje.

Betoverde bubbels

Champagne, Crémant, Prosecco, Cava

Gegarandeerd feest!



Koop jij voor ten minste
€30,- aan bubbels?
Dan krijg je tot en met 31-12-2021 een
**1/5 staatslot
cadeau**
voor de trekking van januari 2022!
*zolang de voorraad strekt

**Tura Sparkling
Extra Brut**



€ 7⁹⁵
per fles

**Il Follo Prosecco
Spumante Brut**



€ 11⁴⁵
per fles

**Dal Cero
Spumante Brut**



€ 22⁵⁰
per fles

€ 42⁹⁵
per fles



**Champagne
Veuve Fourny
Grande Reserve**

De bubbel der bubbels. Exclusief uit de Champagnestreek, gisting volgens de 'méthode traditionnelle' met een tweede gisting op fles van minimaal 15 maanden. Heerlijke balans in frisheid, fruitigheid, structuur en lengte. Echt een visitekaartje voor thuis.



**Château
Martinolles
Crémant de
Limoux**

Wist je dat de eerste mousserende wijn uit de Limoux komt? In 1531 ontdekten de monniken hier 's werelds eerste bubbel. Het Zuid Franse klimaat geeft deze bubbel een heerlijk vleugje zoetheid met sappig wit fruit. Een heerlijk alternatief voor Champagne.

€ 15⁹⁵
per fles

€ 11⁹⁵
per fles

Zinio Cava Brut

Een bubbel met Spanje als herkomstland. De methode is weer hetzelfde als Champagne, het verschil zit in gebruik van de druiven & het klimaat. Dit geeft een cava een zwoele en doorgaans iets minder droge smaak dan Champagne.

