

KLEINE FLESSEN



GARGANEGA-PROSECCO DEL VENETO – VINO FRIZZANTE – ZUCCOTTI – ITALIË **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. Zucotti 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.

CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER CUVÉE ROYALE – BRUT **20cl Art.nr. 4090**
Dit traditionele familiebedrijf bestaat sinds 1825 en heeft als Grande Marque een reputatie opgebouwd. Het gerenommeerde champagne huis staat bekend om zijn superieure kwaliteit en chique uitmontering. Zij hebben 21 hectare eigen wijngaarden. Dankzij de relatieve onbekendheid hebben zij zonder bemoeienis van buitenaf, rustig de milde, fruitige champagnes kunnen maken en is de prijs ten opzichte van de kwaliteit relatief laag te noemen. De luxeuze huisstijl is te danken aan de zonnige locatie waar de wijngaarden zich bevinden in de „grote” (Grand Cru) gebieden van Cumières, Hautvillers, Damery en Verneuil. De brut zonder oogstjaar is een aangename, strogeel getinte champagne, waarvoor 35% Pinot noir, 30% Pinot meunier en 35% Chardonnay is gekozen. Fruitig, zacht en harmonieus.
- Is in Le guide de référence van Bettane & Desseauve in 2004 geselecteerd bij de beste wijnen van Frankrijk.
- Robert Parker – The Wine Advocate: „One of the three best non-vintage Champagnes on the market”.
- Guide Parker des vins de France, Les meilleurs producteurs de champagne: ****EXCELLENT
- The wine spectator: „90 points. Deep, rich and flavorful, with a toasty pear, spice and vanilla nuances that are assertive, concentrated and long. Impressive depth and complexity”.
- Michael Edwards: „Buiten de gebaande wegen in Chalons-sur-Marne, is Joseph Perrier een van de verborgen juweeltjes in de champagne wereld”.

Driehonderd jaar genialiteit

Oorspronkelijk waren wijnen uit Champagne helder, licht, fris en een beetje prikkelend. Dat vormde de basis van hun succes. Om te beginnen besloten de Champenois aan het eind van de 17^e eeuw niet alleen witte maar ook blauwe druiven uiterst voorzichtig en langzaam te persen om hun wijnen die opvallende kristalheldere kleur te geven. Vervolgens ontdekte men dat het door in één cuvée samenbrengen van wijnen uit verschillende wijngaarden van het Champagnegebied, de gewenste harmonie werd bereikt. De beheersing van het proces van de moussevorming was het derde bewijs van de genialiteit van de Champenois.



CUVÉE DES 3 MESSES BASSES VENTOUX – VIGNERONS DU MONT-VENTOUX

Set met 3 soorten wijn gecombineerd (rood+wit+rosé)

3x25cl Art.nr. 4201

Rood

3x25cl Art.nr. 4443

Kleur: Donkere granaatachtige kleur.

Druivenrassen: Grenache noir 50%, Carignan 30% en Syrah 20%.

In de neus: Het open boeket combineert fruitige en peperige aroma's.

In de mond: Goede evenwichtige en aangename wijn met tonen van gestoofd fruit met kaneel en kruidnagel.

Serveertemperatuur: 17/18°C.

Heerlijk bij gegrild vlees, delicatessen en pittige kazen.

Wit

3x25cl Art.nr. 4096

Kleur: Mooie lichtgele kleur met reflecties van groen.

Druivenrassen: Clairette 50%, Bourboulenc 30% en Grenache blanc 20%.

In de neus: Fris en vlezig, goed uitgebalanceerd, complex bloemenboeket met een vleugje perzik en citrus.

In de mond: Soepel en licht, elegant met aroma's van citrusvruchten.

Serveertemperatuur: 8/10°C.

Heerlijk als aperitief, bij wit vlees, vis of zeevruchten.

Rosé

3x25cl Art.nr. 4800

Kleur: Heldere roze kleur.

Druivenrassen: Grenache 60%, Cinsault 20% en Carignan 20%.

In de neus: Fruitig en bloemig bouquet.

In de mond: Een frisse en vlezige droge rosé. Soepel en licht, met rode vruchten en bessen.

Serveertemperatuur: 8/10°C.

Heerlijk als aperitief, bij salades, gegrild vlees, vis of kruidige gerechten.