

CHINESE WIJN/WIJN MET CHINEES ETIKET



PRUIEMENWIJN

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.



LAO PENGYOU (OLD FRIEND) – ROOD

ARCOS DO REI

75cl Art.nr. 5641

Deze robijnrode wijn werd ontwikkeld uit diverse Portugese druivenrassen in samenwerking met de Chinese oenoloog Duan Qing Ping. Fermentatie in inox vaten. De structuur van de wijn is goed uitgebalanceerd, zacht en rond in de mond. Natuurlijk restsuiker gehalte 2g/l, alcohol percentage 12%. De wijn past harmonisch bij de meeste Aziatische gerechten, met inbegrip van warme en kruidige gerechten, gebraden- of gestoofd vlees, eend of seizoensgebonden groenten.

LAO PENGYOU (OLD FRIEND) – WIT

ARCOS DO REI

75cl Art.nr. 5601

De Chinese oenoloog Duan Qing Ping is een expert op het gebied van een goede wijn produceren die tevens uitmuntend samengaat met gerechten uit de Aziatische keuken Voor deze wijn is een samenstelling van Portugese druivenrassen gevonden die daaraan voor 100% voldoen. Fermentatie in inox vaten. De wijn is zacht droog en aangenaam. Natuurlijk restsuiker gehalte 2g/l met een alcohol percentage van 12%. Heerlijk bij schotels met vlees, eend, vis, schaal- en schelpdieren of groenten.

