

WINTERSUGGESTIES VINO

Naast onze vaste suggesties serveren we tijdelijk ook:

Barbera Passito – Bricco Lagotto

Barbera Passito is een rode wijn gemaakt van deels ingedroogde barbera-druiven, de zwoele, geconcentreerde smaak die volgt uit het indroogproces biedt een perfect tegenwicht aan de natuurlijke frisheid van de druif.

De barbera wordt met de hand geplukt in de heuvels van Piemonte. Na de pluk volgt een gedeeltelijke indroging van de druiven in kleine kratten. Na tien dagen hebben de druiven ongeveer een kwart van hun vocht verloren, wat een concentratie van suikers en smaken oplevert.

Na de gisting en de persing rijpt de wijn gedurende zes maanden in eikenhouten vaten.

En dat levert deze bijzonder smakelijke Bricco Lagotto op, die z'n naam overigens dankt aan de Lagotto Romagnolo, het Italiaanse truffelhondje afgebeeld op het etiket. Met z'n zwoele, geconcentreerde fruittonen en z'n volle, zachte smaak

Jeugdige, robijnrode wijn met een open geur van kers, pruim, zwarte bes, kruidnagel en rozijnen. De smaak is zwoel en intens met jammy fruit, opwekkende zuren en versmolten tannines. Milde finale met tonen van zoethout, toast en vijg.

FLES 42 euro - GLAS 10 euro



Roero Arneis – Bricco Lagotto

De Roero Arneis DOCG van Bricco Lagotto is een uitstekende witte wijn uit de gerenommeerde wijnstreek Piemonte in Italië. Deze wijn is gemaakt van de autochtone Arneis druivensoort, die alleen in de regio Piemonte voorkomt.

De Roero Arneis heeft een lichtgele kleur en een intens, fruitig aroma van peren, witte bloemen en citroengras.

De smaak is fris, sappig en perfect in balans tussen zoet en zuur. Het gehemelte onthult een aangename mineraliteit die de wijn een harmonieuze structuur geeft.

De Roero Arneis DOCG van Bricco Lagotto in Piemonte biedt een perfecte balans tussen frisheid en complexiteit. Een genot voor alle liefhebbers van witte wijn.

FLES 42 euro - GLAS 10 euro



Muranera - Tenuta Iuzzolini

Een blend van de inheemse druivensoorten gaglioppo en magliocco met de internationaal bekende soorten cabernet sauvignon en merlot.

Zodra de druiven perfect rijp zijn worden ze handmatig geoogst. Na de fermentatie rijpt de wijn 15 maanden op nieuwe Franse barriques.

Het levert een heerlijk volle, soepele rode wijn op. Intens, met rijp fruit, tikje jammig, balsamico, pure chocolade en florale tonen. Door de rijping op eiken vaten heeft de wijn een mooi accent van tabak en zachte tannine.

FLES 56 euro - GLAS 14.50 euro



OP = OP