

WIJNHUIS 75

Sommelier-Conseil & Importeur
Voor particulieren, horeca & bedrijven
Een wijn voor elke gelegenheid, een
wijn in elke prijsklasse!

STAY SAFE, TAKE CARE & GET COSY!

W75 zorgt voor een veilige levering.



Met deze folder begeleiden wij u graag door wijn & gerecht.

Nog vragen ?

Mail ons: kathleen@wijnhuis75.be

Bel ons: T 0494 244 188.

U weet niet wat te kiezen ?

Stel een proefbox samen van 6 flessen.

U wenst iemand te bedanken of te verrassen ?



Wij zorgen voor een mooie geschenkverpakking en leveren uw geschenk op het gevraagde adres!



HET SEIZOEN VAN DE ASPERGES IS GESTART !



ALCESTI 2016 Colli Tortonesi Piemonte

De wijnen die het label van Cascina Montagnola dragen, hebben een uniek en specifiek karakter !

Druif: 100 % Sauvignon blanc. Een droge en volle wijn met finesse en originaliteit ! Evenwichtig met frisse zuren om de zachtheid te ondersteunen. Toetsen van munt, peper en ceder. 6 maanden gerijpt on the lees.

Foodpairing: aperitief, asperges, schaaldieren, visgerechten, gerookte zalm ...

Prijs: € 13,95

MERMOTA LANGHE SAUVIGNON DOC 2018

Druif: 100 % Sauvignon blanc.

Droge wijn met finesse ! Complex met een mooie structuur. Fris, subtiel, fruitig, mooi in balans. 3 maanden gerijpt on the lees.

Foodpairing: aperitief, asperges, gestoomde en gepocheerde vis, zeevruchten, krab, salades, vegetarische gerechten

Prijs: € 12,50



SAUVIGNON 2018 DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Deze Italiaanse Sauvignon is smaakvol, aromatisch, zacht, elegant en heeft een mooie mineraliteit en afdronk. Toetsen van citrus, kruisbes, salie, buxus, vlierbes, het karakteristieke boeket van een Sauvignon. James Suckling 93/100.

Druif: 100 % Sauvignon blanc.

Foodpairing: aperitief, asperges, schaal- en schelpdieren, visgerechten, pasta met vis/scampi, quiche ...

Prijs: € 9,95

MYÒ PINOT BIANCO 2017 DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Elegante en droge wijn met structuur: vol, zacht, fris, rond en mineraal met aroma's van rijpe appel, peer en meloen.

6 maanden gerijpt on the lees.

Druif: 100 % Pinot Bianco (wijngaard dd 1950)

Drink: 2019-2027.

3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO

Foodpairing: aperitief, asperges, schaaldieren, lichte visgerechten, gerookte vis, wit vlees, kalfsvlees, gevogelte, zachte kazen

Prijs: € 16,20





EIDOS DE PADRINAN 2018 DO RIAS BAIXAS

Druif: 100 % Albarino.

Droge en frisse wijn met persoonlijkheid, complexiteit en een uitzonderlijke concentratie. Aroma's van rijp fruit, perzik, lychees en citrus. De oude wijnstokken in de granieten terroir zorgen voor een mooie mineraliteit.

James Suckling 92/100. Penin 93/100.

Foodpairing: aperitief, asperges, oesters, fruits de mer, krab, ceviche, sushi, sashimi, garnalen, mosselen, gegrilde vis, pasta en rijst met vis, romige kazen zoals burrata en geitenkaas ...

Prijs: € 13,95

APERITIEF

een frisse bubbel met een zachte en fijne parel smaakt altijd én wakkert de honger aan !



MONTSERRAT CANALS TORRES RESERVA BRUT DO CAVA

40 % Macabeo

30 % Xarel.Lo

30 % Parellada

Een droge en frisse cava met fijne en aanhoudende bubbels.

Zachte aroma's met een toets van bloemen en boter.

24 maanden gerijpt on the lees.

Vintage 2017. Datum dégorgement op label.

Foodpairing: aperitief, aperohapjes, voorgerechten, gerookte vis, gerookt vlees, iberico ham, salades, groenten, vis, kip ...

Prijs: € 10,95



**NIEUW !
FRISSE RESERVA !
AANTREKKELIJKE PRIJS !**

SPUMANTE BRUT LE JEUNE

Druif: 100 % Chardonnay.

Een frisse, mousserende wijn uit Piemonte die velen weten te waarderen.

De 2de fermentatie met 6 maanden rijping, geeft deze spumante een specifieke frisheid met exotische citrustoetsen (limoen), appel, wit steenfruit.

De chardonnay zorgt voor een licht romige toets en een zachte, verfijnde parel.

Serveren: 8°/12°C.

Foodpairing: aperitief, lichte voorgerechten, brunch

Prijs: € 12,50



CHAMPAGNE CÔTE DES BLANCS



DIEBOLT-VALLOIS TRADITION BRUT

50 % Chardonnay
40 % Pinot Noir
10 % Pinot Meunier

Een elegante en evenwichtige champagne met frisse aroma's van pompelmoes en limoen.
Een tophuis uit de Côte des Blancs die menig sommeliers weten te appreciëren!

De Chardonnay zorgt voor de elegantie en de minerale toets.
De Pinot Noir zorgt voor de fruitige en florale toets.
De Pinot Meunier zorgt voor de structuur.

Foodpairing: aperitief, oesters, schaaldieren ...

Prijs: € 26,50

Assemblage : 2013 + 2014.
Mise en bouteille : 2015.
4 années sur lies !
Dégorgement : mei 2019.



DIEBOLT-VALLOIS PRESTIGE BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT

100 % Chardonnay.

Finesse, elegantie en complexiteit !

Puur, romig in de mond, perfect in balans en een mooie lange afdronk!

Deze cuvée is een assemblage van 3 jaren en van 3 grands crus uit de Côte des Blancs.

De reservewijnen geven rondeur en complexiteit aan deze champagne.

Minimum 36 maanden gerijpt in eiken vaten.

Gault & Millau: 18,5/20. Wine Spectator: 93/100.

Sommeliers Internationals: Coup de Coeur.

Foodpairing: aperitief, kreeft, oesters, krab, gevogelte, kazen zoals comté ...

Prijs: € 40,50

LAM – RUNDVLEES

FLO IGT 2015

Druif: 100 % Corvina.

Een échte aanrader! Het broertje van de Valpolicella Ripasso Classico Superiore.

Licht gestoofde fruittoetsen, bosgeur, discrete toets van cederhout. 12 maanden gerijpt in eiken vaten.

Foodpairing: rood vlees, lam, grillades, pasta- en risottogerechten, kazen.

Prijs: € 14,95



REGIUS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA 2012

Druif: 100 % Montepulciano.

Topwijn! Complex, krachtig en elegant typeren deze wijn.

36 maanden gerijpt in eiken vaten. Drink: 2018-2030. Tip: karafferen.

Foodpairing: lam, rood vlees, rijke gerechten, wild, stoofpotjes, kruidige kazen, donkere chocolade ...

Prijs: € 16,95



DIEZ ALMENDROS 2016 DO RIBERA DEL DUERO

75 % Tempranillo en 25 % Syrah

Een complexe en elegante Crianza ! 12 maanden gerijpt in eiken vaten.

Aroma's van rijpe aardbeien, pruimen, zwarte peper, zoethout en cacao. Wine Spectator 90/100.

Foodpairing: lam, rood vlees, BBQ, varkensvlees, gevogelte, groentenschotels, stoofpotjes, kazen.

Prijs: € 14,95



BELEZOS ECOLOGICO TINTO 2015 DO RIOJA

100 % Tempranillo

Pure klasse!

Aroma's van bosvruchten, aardbeien, frambozen, braambessenjam, drop, balsamico en een vanilletteets.

11 maanden gerijpt in eiken vaten. Single Vineyard. Bij Belezos worden ecologische methodes toegepast, gebaseerd op respect voor de wijnstok en het milieu.

Foodpairing: lam, rund, varken, eend, Spaanse gerechten, gerechten met rode pepers, rode biet, pittige gerechten, mediterrane gerechten, moussaka, chorizo, paëlla, kazen ...

Prijs: € 18,45



LE SILEX 2016 CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL

Druiven: 60 % Grenache, 30 % Syrah & 10 % Carignan.

Prachtige wijn met aroma's van rijp fruit, zachte kruidigheid, zwarte peper, zoethout, chocolade, koffie, vanille en een cedertoets. Vieilles Vignes. Klei-kalksteen en schiste bodem.

Een gedeelte werd 10 maanden gerijpt in eiken vaten.

Robert Parker: 94/100.

Drink: 2018-2024.

Foodpairing: lam, rundsvlees, grillades, eend, ossobucco, stoofpotjes, kazen ...

Prijs: € 16,50



BORDEAUX

CHÂTEAU MOULIN DE SAINT-LOUIS 2016 AOC BORDEAUX

98 % Merlot

2% Cabernet Sauvignon

Fruitage, soepele en ronde wijn. MEDAILLE D'OR.

12 maanden gerijpt in inox cuves. Biologisch gecertificeerd. Zonder sulfiet.

Drink: 2019-2022.

Foodpairing: lam, rundsvlees, licht wild, gevogelte, grillades, kazen.

Prijs: € 9,95

CHÂTEAU LA PIROUETTE 2015 MEDOC CRU BOURGEOIS AOC

50 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

10 % Petit Verdot

Verfijnde en elegante Medoc Cru Bourgeois van het zeer goede wijnjaar 2015 !

Aroma's van zwart en rood fruit (cassis, framboos), vanille en caramel.

12 maanden gerijpt in eiken vaten. Drink: 2019-2024.

Foodpairing: lam, rundsvlees, licht wild, gevogelte, grillades, kazen.

Prijs: € 14,60



BOURGOGNE: MARCHAND-TAWSE

De wijnen van Marchand-Tawse zijn PURE KLASSE, ELEGANT, COMPLEX & hebben FINESSE!

Hun werk is gebaseerd op de principes van biologische en biodynamische technieken, zowel in de wijngaarden als in de kelder. De Grand Cru en Premier Cru wijngaarden worden door paarden geploegd en bewerkt volgens de maankalender. In de indrukwekkende kelders in het dorp Nuits-Saint-Georges worden alle vinificatie- en rijpingsprocessen uitgevoerd volgens de maankalender.



VIRE-CLESSE 2017

100 % Chardonnay

Een zeer lekkere Chardonnay aan een zeer mooie prijs!

Aroma's van rijpe appel, peer, wit fruit en een toets van gebak. Vettig. Mineraal. Subtiele houttoets.

14 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Foodpairing: krab, gamba's, visgerechten, blanquette gevogelte, grillades gevogelte, terrines en rillettes, kalfsvlees met sausje, kazen zoals Camembert, Brie, Gruyères, ...

Prijs: € 16,50



BEAUNE 1er CRU TUVILAINS 2017

100 % Pinot Noir.

Zeer verfijnde Pinot Noir! Aroma's van kersen, bosaardbeien, tijm, laurier, fijne kruiden. Subtiele houttoets.

17 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Drink: 2019-2026.

Foodpairing: lam, pluimwild, konijn, pasta- en risottogerechten, varkensvlees, kalfsvlees, rosbief, gevogelte, lever, niertjes, kazen ...

Prijs: € 34,95

RULLY 2016

100 % Chardonnay

Aroma's van citrus, noten en wit fruit. Rond, sappig, complex en zeer mineraal.

14 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Drink: 2018-2021.

Foodpairing: fruits de mer, krab, gamba's, vis (zowel gebakken als rauw), grillade gevogelte, paté, terrines, rilette, kalfsvlees, kazen ...

Prijs: € 21,50





Een gastronomische wijn die u moet geproefd hebben !

COLLIOURE BLANC 2018

60 % Grenache Gris & Blanc

30 % Vermentino

10 % Roussanne

De Grenache geeft structuur en kracht. De Roussanne zorgt voor de aromatische finesse en de Vermentino brengt levendigheid.

Aroma's van amandelen, pompelmoes, perzik, mango, een florale toon en een fumé toets.

Een topwijn met fraîcheur en mineraliteit, én een mooie, lange afdronk.

8 maanden gerijpt in barrique.

Foodpairing: aperitief, oesters, fruits de mer, kreeft, grijze garnalen, krab, sardientjes, coquilles St. Jacques, pasta met kreeft of andere vis, paëlla, mediterrane gerechten, escargots met lookboter, gevogelte, kazen ...

Prijs: € 18,95

5 * IN HET MAGAZINE VAN DE STANDAARD
DOOR WIJNJOURNALISTE SIMONNE WELLEKENS !

GOLDEN HERITAGE SPAANSE OLIJFOLIE & OLIJVEN VAN TOPKWALITEIT !

Olijfolie Arbequina of Empeltre

- 100 ml : € 12,75
- 250 ml : € 11,45
- 500 ml : € 27,35
- 5 L : € 75,00

Golden Spicy olijfolie (tartaar, diabolique, pasta, pizza, soep) 100 ml : € 14,85

Groene olijven Manzanilla 250 g : € 9,00

Zwarte olijven Empeltre 250 g : € 9,00

Golden Heritage Pasta

- Arbequina 110 g : € 11,30
- Arbequina met amandel 120 g : € 12,70
- Empeltre 110 g : € 11,30
- Empeltre met gedroogde tomaat 120 g : € 12,70
- Gedroogde tomaat met amandel 120 g : € 12,70



TIJDENS DE CORONA MAATREGELEN

7/7 OPEN OP AFSPRAAK

T 0494 244 188

info@wijnhuis75.be

WIJNHUIS 75 - NOORDHOUTSTRAAT 75 - 9031 DRONGEN

Vermelde prijzen zijn per fles van 75 cl tenzij anders aangeduid, incl. BTW.