

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 !
DEEL 2**

W75 zorgt voor een veilige afhaling of 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 uw mama te verrassen ?
U wenst iemand te bedanken ?**

**Wij maken u graag een voorstel !
Wij zorgen voor een mooie geschenkverpakking
en leveren uw geschenk op het gevraagde adres !**





KURKDROOG ~ FIJNE PAREL ~ FINESSE

De blend met Chardonnay doet denken aan een Champagne!

GEMMA GRAN RESERVA BRUT NATURE DO CAVA

50 % Xarel·Lo
35 % Macabeo
15 % Chardonnay

NIEUW!
CAVA VAN TOPKWALITEIT!

Een droge, frisse en romige cava met elegante en fijne parels!

Zachte aroma's van rijp fruit, toast, hazelnoot en gebak.

45 maanden gerijpt on the lees. Biologisch!

Vintage 2015. Datum dégorgement op label. Slechts 4.100 flessen gebotteld.

Foodpairing: aperitief, verfijnde aperohapjes, grillades vis, vis in papillotte, grillades vlees, rijstgerechten, paëlla ...

Prijs: € 15,95

10.000 HORES BLANC FLORAL 2019 ORGANIC DO PENEDE'S

80 % Muscat de Frontignan
20 % Sauvignon blanc

Een frisse, lichte wijn met een zachte afdronk.

Opvallend expressieve aroma's van bloemen en wit fruit zoals ananas, limoen, lychee, banaan en perzik. Biologisch.

Foodpairing: aperitief, zomerse salades, frisse pastagerechten, asperges, kokkels, inktvis, mosselen, lichte visgerechten, gevogelte, varkensvlees, Aziatische gerechten, sushi, geitenkaas,...

Prijs: € 9,95



NIEUW
PROEF DE SPAANSE
COSTA IN UW GLAS!



LA TEMPTACIÓ 2017 DO PENEDE'S

Druif: 100 % Malvasia de Sitges

Een droge, frisse en zachte wijn met een uitgesproken mediterraan karakter!

Frisse, tropische aroma's van ananas, lychee, abrikozen, citrustoetsen, aromatische kruiden zoals venkel.

8 maanden gerijpt 'on the lees'. Mineraal. Biologisch. Slechts 2.919 flessen gebotteld. Drink: tot 2025.

Foodpairing: aperitief, zeevruchten, kreeft, grillades/gebakken vis, paëlla, rijstgerechten, ...

Prijs: € 13,95

Sappig & soepel uit Ribera del Duero !



De 7,5 ha wijngaarden van de familie Moyano-Agüera liggen vlak naast de wijngaarden van het bekende Vega Sicilia. Finca Valde Monjas is een uniek wijnerfgoed! De waarden van hun werk zijn gebaseerd op traditie, toewijding, trots en passie. Ze werken met duurzame, energiezuinige en efficiënte systemen, en zijn niet aangesloten op het water- of elektriciteitsnetwerk. Hun wijnen zijn ecologisch en biologisch gecertificeerd.



EL PRIMER BESO 2018 “ THE FIRST KISS “

Druif: 100 % Tempranillo.

Een zachte en sappige wijn met aroma's van rood fruit, kaneel, vanille, drop, cacao en kruiden. Mineraal en een fluwelen afdronk.

6 maanden gerijpt in kleine eivormige betontanks. Biologisch. Drink: tot 2023.

Foodpairing: gegrilde zeevruchten, paëlla, wit vlees (gevogelte, kalfsvlees), grillades rood vlees en lam, tartaar van tonijn, pastagerechten (Fideuà), rijstgerechten, risotto, groentenschotels, quiche, chorizo, portobello, BBQ, kazen ...

Prijs: € 10,95

ENTRE PALABRAS 2017 “ BETWEEN WORDS “

Druif: 100 % Tempranillo.

Een elegante en complexe Ribera met mineraliteit !

Aroma's van rijpe donkere kersen, pruimen, een toets van geroosterde koffie, zoethout en donkere chocolade.

18 maanden gerijpt in Franse eiken vaten. Biologisch.

Drink: tot 2027. Slechts 5.100 flessen gebotteld.

Foodpairing: gevogelte, kalfsvlees, rood vlees, lam, wild, eend, paëlla, gerookte ham, pastagerechten (Fideuà), rijstgerechten, risotto ...

Prijs: € 17,95





VITELLO TONNATO

SEGNO DI TERRA DONZEL 2017 DOC Friuli Colli Orientali

Druiven: 50 % Friulano, 35 % Chardonnay en 15 % Sauvignon.

Een verrassende blend met de autochtone druif Friulano, een complexe en elegante wijn met een subtiele houttoets, alles perfect in balans!

Aroma's van rijp geel fruit, mango, salie, wilde bloemen, en een minerale toets.

Een gedeelte van de wijn werd 24 maanden gerijpt in eiken vaten.

Drink: tot 2022.

Foodpairing: krab, gamba's, scampi's, garnalen, langoustines, soep van schaaldieren, vitello tonnato, kalfslende, risotto met kruiden, brasvar, ravioli di erbette alla parmigiana, spaghetti alla carbonara, tagliatelle ai porcini, Thaise gerechten, Indische gerechten, ...

Prijs: € 11,95

ZUPPA DI PESCE

MORASSO 2015 COLLI TORTONESI

De favoriete wijn van Sommelier Vincenzo van 3* resto Piazza Duomo!

Druif: 100 % Timorasso.

Een verfijnde en complexe wijn met een mooie mineraliteit en een lange afdronk!

Een klassewijn met bewaarpotentieel.

Aroma's van rijpe ananas, gele pruimen, abrikoos, botanische kruiden, honing en hazelnoot.

12 maanden gerijpt 'sur lies'.

Deze Timorasso kan nog 10-20 jaar rijpen in de fles. Drink: tot 2037.

Foodpairing: zeetong, kreeft, gamba's, kabeljauw, coquilles St Jacques, vissoep, pastagerechten met vis of romige kaas, risotto, champignons, piatti alla crema, escalope alla Milanese, escalope di foie gras, piatti al tartufo, pollo alla diavola, blanquette de veau, zachte kazen (Montebore) ...

Prijs: € 18,95



SOLE MEUNIÈRE



SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er CRU LES VERGELESSES 2016/2017

Druif: 100 % Chardonnay.

Ook deze Savigny-Les-Beaune van Domaine Tawse is pure klasse, elegant, complex en heeft finesse! Het perceel 'Les Vergelesses' ligt vlak naast 'Pernand-Vergelesses', en zorgt voor fraîcheur, complexiteit en mineraliteit!

Aroma's van perzik, peer, boter, vanille en noten.

14 maanden gerijpt in Franse eiken vaten. Biodynamische technieken worden toegepast, zowel in de wijngaard als in de kelder. Drink: tot 2026.

Foodpairing: zeetong, gegrilde kreeft, gegrilde gamba's, grillades vis, poulet de Bresse, blanquette de veau, blanquette de poulet, kazen zoals Camembert, Brie, Gruyères ...

Prijs: € 29,95

PIZZA ~ PASTAGERECHTEN MET TOMATENSAUS

LASAGNE, TAGLIATELLE AL RAGU, SPAGHETTI BOLOGNESE, PENNE ALL'ARRABBIATA, ...



ROSSO DI MONTEPULCIANO 2017

85 % Sangiovese
15 % Cabernet Sauvignon en Merlot

Een frisse en elegante Rosso die bij veel gerechten past!

Aroma's van rijp rood fruit zoals kersen en rode bessen, alsook kruidige toetsen, drop en een hint van gedroogde bloemen. 3 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Foodpairing: rood vlees, grillades, BBQ, pastagerechten met tomatensaus, stoofpotjes, wild, gerijpte ham, pizza, medium gerijpte kazen, ...

Prijs: € 10,75

VILLA ELCIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2016

100 % Montepulciano

Deze Montepulciano uit Abruzzo is vol, warm en mooi in balans, én ontving de hoogste erkenning in de wijngids 'ViniBuoni d'Italia' omwille van de elegantie.

Aroma's van violetjes, zwarte kersen, braambessen, zoethout, tabak, alsook kruidige toetsen en een vleugje vanille.

12 maanden gerijpt in eiken vaten.

Foodpairing: rood vlees, lam, gegrild vlees, gerookt vlees, pastagerechten met tomatensaus, pizza, risotto alla milanese (saffraan), rood vlees gemarineerd in wijn/salie/basilicum/rozemarijn/tijm/marjolein, BBQ, kruidige kazen, ...

Prijs: € 11,95



AMARANTO 2015 COLLI TORTONESI ROSSO

Druiven: 50 % Barbera en 25 % Merlot.

Een wijn met finesse! De smaak is vol, zacht en evenwichtig.

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

Aroma's van pruimen, kersen, zwart fruit, cassis, braambessen, granaatappel en een lichte kruidigheid.

18 maanden gerijpt 'sur lies'.

Foodpairing: rundvlees, lam, gevogelte, grillades, gerechten al ragù, gevulde pasta, steak tartare, carpaccio, medium gerijpte kazen

Prijs: € 14,50

LAM ~ RUNDVLEES

MARGHERITA 2014

Druif: 100 % Petit Verdot uit Piemonte, Colli Tortonesi.

Ook deze monocépage van Cascina Montagnola heeft een uniek en specifiek karakter !

Fijn, intens en karaktervol met prachtige aroma's van zoethout, drop, kruiden, zwart fruit, myrtilen ... en een mooie afdronk !

14 maanden gerijpt in Franse eiken vaten.

Een klassewijn met bewaarpotentieel. Drink: tot 2030. Tip: 2 uur op voorhand openen of karaffereren.

Deze Margherita werd door een Commanderie naast 9 andere wijnen geproefd uit Frankrijk, Spanje, Portugal, Zuid-Afrika, Australië, Chili en Argentinië, allen 100 % Petit Verdot.

Resultaat: Margherita werd verkozen tot de beste Petit Verdot !

Foodpairing: rood vlees, lam, grillades, wild, stoofpotjes, gevulde pasta, champignons, risotto, kazen.

Prijs: € 18,95



MARIO 2016 DO RIBERA DEL DUERO

73 % Tempranillo

27 % Cabernet Sauvignon

Een mooie blend uit Ribera del Duero! Mario is krachtig en elegant met zachte en rijpe, fluwelen tannines, én een lange, kruidige afdronk !

Complexe aroma's van rijp zwart fruit, wilde bramen en framboos.

Kruidige toetsen van zwarte peper, kaneel, kruidnagel, zoete paprika, balsamico, gebrande koffie en karamel.

De Cabernet Sauvignon komt uit de oudste wijngaard van Ribera del Duero.

16 maanden gerijpt in eiken vaten.

Drink: tot 2027.

Foodpairing: rood vlees, lam, grillades, iberico, wild, stoofpotjes, rijstgerechten, kazen.

Prijs: € 18,95

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2016

Druiven: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Croatina.

Deze klassewijn uit Veneto behoort tot de top 100 van de beste Italiaanse wijnen ! Een karaktervolle wijn met elegante aroma's van donkere kersen, zwart fruit met gestoofde toetsen, veel moelleux, een subtiele kruidigheid en een fluweelzachte, lange afdronk.

Door zijn aparte vinificatie krijgt deze wijn het predicaat 'baby-Amarone' mee. Bij de 2de gisting laat men de most passeren langs de 'koek' van de gedroogde druivenschillen van de topcuvée Amarone. Nadien rijpt deze wijn nog minstens 18 maanden op eiken vaten, vervolgens nog verder in de fles.

Foodpairing: rood vlees, lam, wild, grillades, konijn, eend, pastagerechten met tomatensaus, pastagerechten met truffel, risotto all'Amarone, foie gras, belegen kazen ...

Prijs 75 cl : € 18,50

Prijs magnum 2014/2016 : € 39,95



Maestro Paolo en Valentina Fornaser

NOOD AAN EEN MEDITATIEMOMENT ?

Geniet van deze gastronomische wijnen !



BARBARESCO RIZZI PAJORÉ 2015

100 % Nebbiolo

Een Barbaresco die finesse en kracht combineert met elegantie en mineraliteit !

De smaak is vol, zacht, zeer gebalanceerd en met een mooie tanninestructuur.

De neus onthult een mooie en sensuele geur met veel complexiteit, florale tonen van violetjes

en rozen, aroma's van fruit zoals framboos en aardbei, rijpe Marasca kersen, een toets van leder, een kruidigheid van zwarte peper, kruidnagel en zoethout.

12 maanden gerijpt in eiken vaten, vervolgens 8 maanden in beton cuves. Deze cuvée wordt pas 3 jaar na de oogst op de markt gebracht. De wijngaard ligt in het hart van de Cru Pajoré, één van de bekendste wijngaarden in de Langhe.

Wine Enthusiast 95/100. Drink: tot 2035.

Foodpairing: rundvlees, ossobuco, grillades, parelhoen, eend, konijn, kwartel, patrijs, fazant, kalfszwezerik, foie gras, truffelgerechten, risotto porcini/eekhoorntjesbrood, risotto al tartufo, pastagerechten met tomaat of truffel, champignons, Agnolotti al tartufo, Saltimbocca à la Romana, Manzo alla Piemontese, Melanzane di Parmigiano, gerijpte kazen zoals Parmigiano, Pecorino vecchio, Castelmagno, Fontina, Taleggio, Cheddar, Gorgonzola ...

Prijs: € 34,95

**BAROLO IS THE KING OF RED
WHILE BARBARESCO IS THE QUEEN !**



Enrico en Jole Dellapiana
Cantina Rizzi



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015

Druiven: 70 % Corvina, 25 % Rondinella en 5 % Sangiovese Croatina.

Een volle en complexe Italiaanse topwijn uit Veneto !

De smaak is intens, elegant en warm met aroma's van rijp rood fruit, pruimen, donkere kersen, amarena kersen, jam, amandelen, verrijkt met een balsamicotoets, vanille, koffie, chocolade en tabak.

De druiven worden met de hand geplukt en enkel de beste druiven worden geselecteerd ! Na de pluk volgt 4 maanden droogtijd op houten rekken. Pas daarna worden de druiven die intussen krenten geworden zijn, geperst.

Deze wijn werd 3 jaar gerijpt in eiken vaten.

Drink: tot 2035.

Foodpairing: rundvlees, ossobuco, grillades, lam, eend, konijn, wildgerechten, risotto all'amarone, pastagerechten met een stevige tomaten- of truffelsaus, stoofpotjes, belegen en blauwgeaderde kazen zoals Parmigiano, Pecorino vecchio, Gorgonzola, Stilton, Roquefort.

Prijs 75 cl : € 40,95

Prijs magnum 2012/2013 : € 94,50



**DESSERT ~ CRÈME BRÛLÉE ~ MOELLEUX ~ CHOCOLADETAART ~
PANNA COTTA ~ BAVAROIS ~ FRUITTAART ~ PRALINES ~
TIRAMISU ...**



MOSCATO PASSITO CARLOTTIN

100 % Moscato.

Een zeer verfijnde witte dessertwijn met een zachte smaak uit Piëmonte !

Complexe aroma's van gedroogde acaciabloemen, abrikozenjam, gekonfijte citrus en een vleugje zoete vanille.

De druiven worden met de hand geplukt en enkel de beste druiven worden geselecteerd. Daarna worden de Moscato druiven op natuurlijke wijze gedroogd tot half december.

24 maanden gerijpt in tonneau.

Koel serveren 10° C. Eens de fles geopend is, kan deze 6 weken bewaard blijven.

Foodpairing : dessert en gebak op basis van fruit, yoghurt of mascarpone, panna cotta, tiramisu, bavarois, pannenkoeken, crème brûlée, panettone, gerijpte en blauwgeaderde kazen, ...

Prijs 50 cl: € 19,10



TIP MOEDERDAG

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Druiven: 70 % Corvina, 25 % Rondinella en 5 % Sangiovese Croatina.

Een elegante, rode dessertwijn met body, structuur en een warme, fluweelzachte smaak !

Een wijn met een intens boeket van gedroogd rood fruit, braambessen, amarenakersen, florale toetsen van violetjes en rozen, amandelen, kruidige toetsen van zwarte peper, nootmuskaat, kaneel en zoethout.

Eind september worden de druiven met de hand geplukt. Enkel de beste druiven worden verzameld in kleine, houten kistjes. De druiven worden 4 maanden gedroogd en daarna gevinifieerd. Deze wijn wordt 2 jaar gerijpt in Franse eiken vaten.

Foodpairing : dessert en gebak op basis van chocolade, rood fruit of vijgen, maar eveneens bij beleggen en blauwgeaderde kazen zoals Gorgonzola en Roquefort ...

Prijs 50 cl : € 24,20

Eens de fles geopend is, kan deze 6 weken bewaard blijven.



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.