



maandag 19 december
Bubbels blind proeven

Santa Florentina
Espumoso brut Torrontés– Argentinië
€ 9,50



Quinta do Encontro
Espumante Bruto Branco – Portugal
€ 9,20

Goed uitgebalanceerde assemblage van de drie druivensorten.

| | |
|------------|--------------------------------|
| Oorsprong | Bairrada |
| Druif type | Maria gomes Arinto Bical |

Chemische Eigenschappen

| | |
|---------------------|-----------|
| Alcoholgehalte | 12,5% |
| Aciditeit | 7,0(g/l) |
| Suikergehalte (g/l) | 3,23(g/l) |

Vinificatie Informatie Schuimwijn gemaakt van de eerste most, eerste perswijn, en gevinifieerd in kleine inox cuves. Botteling in maart. Gevolgd door de tweede gisting op gecontroleerde temperatuur. 24 maand rijping in de kelders, gevolgd door manuele remuage en dégorgement.

Beschrijving Dit zijn frisse droge schuimwijnen met een niet zo complexe geur van citrus en groene appel. Deze wijnen zijn licht, scherp, gistachtig met vrij hoge aciditeit.

| | |
|--------------------|--|
| Zicht Beschrijving | Licht geel met groene schijn. |
| Reuk Beschrijving | Subtiel vineus aroma, met in de aanvang een vleugje citrusbloesem. |
| Smaak Beschrijving | Evenwichtig, rijp. |
| Gastronomie | Aperitief, dessert. |
| Schenkwijze | 8°C |



Dibon Brut Nature
Cava – Spanje
€ 8,50

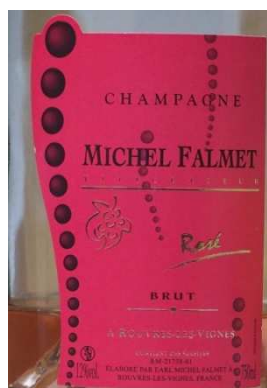


Veuve de Lalande
Mousseux Français
€ 6,50

| CARACTERISTIQUES | |
|-----------------------|-----------|
| Alcool..... | 11° |
| Acidité totale..... | 4,50 g/l |
| Sulfureux libre..... | 35 mg/l |
| Sulfureux total..... | <235 mg/l |
| Sucre..... | 13 g/l |
| Surpression à 20°C... | 4,5 bars |



Michel Falmet
Brut rosé – Champagne
€ 14,50



Quinta do Encontro Espumante Bruto Tinto – Portugal

€ 9,20

Verrassend : rode espumante of schuimwijn.



| | |
|------------|--------------------------|
| Oorsprong | Bairrada |
| Druif type | Baga Touriga nacional |

Chemische Eigenschappen

| | |
|------------------------|--|
| Alcoholgehalte | 12,5% |
| Aciditeit | 6,75(g/l) |
| Vinificatie Informatie | Druiven worden ontsleed en gekneusd en fermenteeren vervolgens in inox vaten op 26°C. Maceratie gedurende 4 dagen. Botteling in april, gevolgd door de tweede fermentatie op fles op gecontroleerde temperatuur. Kelderrijsing van 12 maand, manuele remuage en dégorgement. |
| Zicht | Kriekenrood. |
| Reuk | Rode bessen, krieken. |
| Smaak | Mooie verhouding zuren en fruit. |
| Gastronomie | Dit is de traditionele wijn bij het Portugese speenvarken uit Bairrada : Leitão. |
| Schenkwijze | Past als verrassend aperitief, bij charcuterie, bij taart en fruitdessert. 8°C |