

Kelderschatten nog enkele flesjes

Nog 3x

Meyer-Näkel, 2014 Van € 42,00 Voor € 35,00
Riesling – Ahr, Duitsland

Nog 1x

Meran, Graf von Meran, 2015 Van € 45,00 Voor € 37,00
Goldmuskateller – Alto Adige, Italië

Nog 4x

Markus Gruber, Barrique Van € 58,50 Voor € 48,00
Weissburgunder – Kamptal, Oostenrijk

Nog 3x

Baricchi, Riva della Coda, 2013 Van € 59,00 Voor € 49,00
Barbera – Piëmonte, Italië

Nog 2x

Féry & Fils, Les Combottes, 2012 Van € 69,00 Voor € 59,00
Chardonnay – Pernand vergelesses, Frankrijk

Nog 1x

Luis Felipe edwards, LFE900, 2011 Van € 79,00 Voor € 69,00
Malbec – Colchagua Valley, Chili

Nog 1x

Baricchi, 2006 Van € 80,00 Voor € 70,00
Barbaresco – Piëmonte, Italië

Nog 2x

Meran, Segen Lagrein, 2010 Van € 89,00 Voor € 72,00
Alto Adige, Italië

Nog 3x

Brunello di Montalcino, 2011 Van € 89,00 Voor € 75,00
Sangiovese Grosso – Toscane, Italië

Nog 4x

Bouchard Père & Fils, 2013 Van € 115,00 Voor € 95,00
Chassagne-Montrachet – Bourgogne, Frankrijk

*Wilt u liever genieten van uw eigen kelderschat?
Wij vragen € 20,00 kurkengeld per fles.*

Wijnkaart Restaurant Rotisserie Zott

Een groot aantal wijnen importeren wij zelf en kunt u ook bestellen via de website www.vinopazzo.nl

Neemt u liever gelijk de wijnen ,die u lekker vindt, mee naar huis? Dat kan!

Wijnen per glas

Wit:

	Per glas	Per fles
Weingut Weber-Link, 2016 Pinot Noir – Baden, Duitsland	€ 6,25	€ 29,50
Domaine Saint-Philippe, Chalmet Réserve, 2017 Chardonnay – Languedoc, Frankrijk	€ 7,50	€ 35,00
Roberto Sarotto, Gavi di gavi, 2017 Cortese – Piëmonte, Italië	€ 8,50	€ 40,00

Rood:

	Per glas	Per fles
Weingut Weber-Link, 2015 Spätburgunder –Baden, Duitsland	€ 6,25	€ 29,50
Meran Festival, 2015 Merlot – Alto Adige, Italië	€ 7,50	€ 35,00
Jakoncic, 2015 Cabernet Sauvignon – Dobrovo, Slovenië	€ 9,00	€ 42,50

Mousserende wijnen

	Per fles
Jakob Jung, 2007 Riesling Sekt – Rheingau, Duitsland	€ 45,00
Baricchi, 2009 Visage de Canaille – Piëmonte, Italië	€ 59,00
Baricchi, s.a. Et voila spumante – Piëmonte, Italië	€ 59,00
Franciacorta, s.a. Il Mosnel – Lombardije, Italië	€ 69,00

Wijnen per fles wit

Markus Gruber, 2015 Riesling – Kamptal, Oostenrijk	€ 35,00
Meran Festival, 2017 Chardonnay – Alto Adige, Italië	€ 37,00
Meran Festival, 2017 Sauvignon Blanc – Alto Adige, Italië	€ 37,00
De Mancera, 2017 Verdejo – Rueda, Spanje	€ 37,00
Bodegas Escorihuela, 1884 Estate Grown, 2016 Viognier – Mendoza, Argentinië	€ 38,00
Domaine Serge Dagueneau & Filles, 2017 Sauvignon Blanc – Pouilly Fumé, Frankrijk	€ 45,00
Domaine Gerard & Laurent Parize, Givry 1er Cru, 2017 Chardonnay – Bourgogne, Frankrijk	€ 49,00
Jakoncic, Privat 2015 Tocai Friulano – Dobrovo, Slovenië	€ 49,50
Jakoncic, Bela Carolina 2011 45% Rebula, 30% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc, 10% Malvasija, – Dobrovo, Slovenië	€ 55,50

Wijnen per fles rosé

Meran, Festival Rosalie, 2017 Lagrein, Zweigelt, Merlot – Sud-Tirol, Italië	€ 38,00
Roberto Sarotto, Rosae, 2017 Nebbiolo, Sangiovese – Piëmonte, Italië	€ 42,50
Domaine Tempier, 2011 Mourvedre, Grenache, Cinsault – Bandol, Frankrijk	€ 65,00

Wijnen per fles rood

Roberto Sarotto, Briccomacchia, 2017 Barbera – Neviglie, Italië	€ 39,00
Pharus, Leo Ripanus, 2011 Montepulciano, Cabernet Sauvignon – Marche, Italië	€ 45,00
Jakoncic, Caroline Red, 2011 75% Cabernet sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet franc – Goriska, Slovenië	€ 59,00
Carolina, 2011 Pinot Noir – Dobrovo, Slovenië	€ 69,00
Roberto Sarotto, Gaia principe, 2010 Barbaresco – Piëmonte, Italië	€ 79,00
Roberto Sarotto, Enrico, 2011 Cabernet Sauvignon, Nebbiolo – Piëmonte, Italië	€ 95,00
Roberto Sarotto, Audace, 2009 Barolo – Piëmonte, Italië	€ 89,00
Jérôme Sordet, 2009 Pommard 1er cru – Bourgogne, Frankrijk	€ 120,00
Bodegas y Vinedos, Alion, 2009 Tempranillo – Ribera del Duero, Spanje	€ 135,00
Baron Philippe Rothschild, Almaviva, 2007 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère – Puente Alto, Chili	€ 175,00

Huiswijnen

Wit:

Domaine de Mont d'Hortes	Per glas	Per fles
Sauvignon Blanc – Languedoc Rousillon, Frankrijk	€ 4,50	€ 23,50

Rood:

Domaine de Mont d'Hortes	Per glas	Per fles
Grenache, Syrah, Merlot – Languedoc Rousillon, Frankrijk	€ 4,50	€ 23,50

Rosé:

Domaine de Mont d'Hortes	Per glas	Per fles
Grenache, Syrah, Merlot – Languedoc Rousillon, Frankrijk	€ 4,50	€ 23,50

HOE MAAK JE RODE WIJN?

3. KNEUZEN

KNEUS DE DRUIVEN VOORZICHTIG EN LAAT DE PITJES HEEL, DAN BLIJFT HET SAP FRUITIG.



1. VERTROETELEN



VERTROETEL DE DRUIVEN IN DE WIJNGAARD EN WAAK OVER HEN ALSOF HET 100.000 LIEFDES BABIES ZIJN (WAT EIGENLIJK OOK ZO IS).

2. PUKKEN



PLUK DE TROSSEN MET ZACHTE HAND, ZODAT HUN SAP MET AL IN DE DRUIF GAAT GISTEN.

5. GIST BACTERIËN

LAAT DE GISTBACTERIËN DE SUIKER UIT HET SAP OMTEN, EN UITPROMEN ALS ALCOHOL!



6. FILTEREN



HET SAP IS NU WIJN GEWORDEN.

FILTER STEELTJES, PITJES EN EEN ENKELE AFGEMITTE PLUKKERSVUUR ERUIT.

8. PROCVEN



WIJNGAARD MOET ZIJ (WIJN IS VROUWELIJK) ZEER REGELMATIG WORDEN GETROEFD.

4. CUVES

(VAN SOAK)

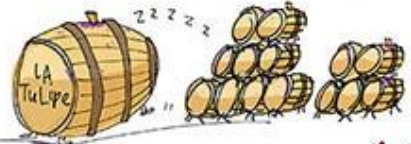
SLUIT HET DRINKENSAP SAMEN MET DE ONZILLETJES OP IN DE CUVES EN LAAT HEN LANGDUURIG EN INTENS DE LIEFDE BEDRIJVEN.



7. VATEN

(VAN HOUT)

DE WIJN MAG NU EEN MAAND OF 12 SLAPEN IN VATEN VAN FRANSE EIKENHOUT.



9. IN DE FLES



DE WIJN WORDT WARKER GEMAAKT. ZIJ MAK UIT HET VAT IN DE FLES.

10. OPSLURPEN

NA AL DEZE ONTBERINGEN WIL ZIJ HEEL GRAAG MET LIEFDE EN AANDACHT WORDEN GESLURPT. ZIJ VINDT HET FIJN ALS ER VAN HAAR WORDT GENOTEN.

