

## *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

*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](http://www.vinopazzo.nl)

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

### Wijnen per glas

#### Wit:

Cantina colli ripani Settantase77 Falerio	€ 6,50	€ 30,00
Celli Trebiano, Poggio Ferlina	€ 7,00	€ 35,00
Bron en Ruseval Chardonnay, Bertinoro	€ 7,50	€ 39,00

#### Rood:

Weingut Weber-Link, 2015 Spätburgunder –Baden, Duitsland	<b>Per glas</b> € 6,25	<b>Per fles</b> € 29,50
Cantina colli ripani Rosso Piceno, Settantase77	€ 6,50	€ 30,00
Roberto Sarotto 2018 Barbera D’Alba, Briccomacchia	€ 7,00	€ 35,00

### Mousserende wijnen

Jakob Jung, 2007 Riesling Sekt – Rheingau, Duitsland		<b>Per fles</b> € 45,00
Celli Brut Trebiano, Chardonnay, Spumante		€ 47,00
Baricchi, s.a. Et voila spumante – Piëmonte, Italië		€ 59,00
?Franciacorta, s.a. Il Mosnel – Lombardije, Italië		€ 69,00

### Wijnen per fles wit

Bodegas Escorihuela, 1884 Estate Grown, 2016 Viognier – Mendoza, Argentinië	€ 38,00
Domaine Serge Dagueneau & Filles, 2017 Sauvignon Blanc – Pouilly Fumé, Frankrijk	€ 48,00
Domaine Gerard & Laurent Parize, Givry 1er Cru, 2017 Chardonnay – Bourgogne, Frankrijk	€ 49,00
Jakoncic, Privat 2015 Tocai Friulano – Dobrovo, Slovenië	€ 42,00
Roberto Sarotto, Puro 2018 Chardonnay, Piemonte	€ 55,00
Roberto Sarotto, Gavi di gavi, 2018 Cortese – Piëmonte, Italië	€ 39,00
Jakoncic, Bela Carolina 2011 45% Rebula, 30% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc, 10% Malvasija, – Dobrovo, Slovenië	€ 55,50
Bouchard Père & Fils, 2013 Chassagne-Montrachet – Bourgogne, Frankrijk	€ 95,00

### Wijnen per fles rosé

Meran, Festival Rosalie, 2017 Lagrein, Zweigelt, Merlot – Sud-Tirol, Italië	€ 38,00
Roberto Sarotto, Rosae, 2017/2018 Nebbiolo, Sangiovese – Piëmonte, Italië	€ 42,50
Domaine Tempier, 2011 Mourvedre, Grenache, Cinsault – Bandol, Frankrijk	€ 65,00

## Wijnen per fles rood

Meran Lagrein Festival	€ 36,00
Roberto Sarotto, Briccomacchia, 2017 Barbera – Neviglie, Italië	€ 39,00
Pharus, Leo Ripanus, 2011 Montepulciano, Cabernet Sauvignon – Marche, Italië	€ 49,00
Bron en Ruseval 2015 Cabernet Sauvignon, Sangiovese	€ 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, Audace, 2009 Barolo – Piëmonte, Italië	€ 89,00
?Jérôme Sordet, 2009 Pommard 1er cru – Bourgogne, Frankrijk	€ 140,00
Bodegas y Vinedos, Alion, 2009 Tempranillo – Ribera del Duero, Spanje	€ 165,00
Baron Philippe Rothschild, Almaviva, 2007 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère – Puente Alto, Chili	€ 175,00

## Huiswijnen

### Wit:

Domaine de Mont d'Hortes	<b>Per glas</b>	<b>Per fles</b>
Sauvignon Blanc – Languedoc Rousillon, Frankrijk	€ 4,75	€ 23,75
Celli, Romagna, Le Querce		
Albana Dolce/Zoet	€ 4,75	€ 23,75

### Rood:

Domaine de Mont d'Hortes	<b>Per glas</b>	<b>Per fles</b>
Grenache, Syrah, Merlot – Languedoc Rousillon, Frankrijk	€ 4,75	€ 23,75

### Rosé:

Domaine de Mont d'Hortes	<b>Per glas</b>	<b>Per fles</b>
Grenache, Syrah, Merlot – Languedoc Rousillon, Frankrijk	€ 4,75	€ 23,75

# HOE MAAK JE RODE WIJN?

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



## 6. FILTEREN



HET SAP IS NU WIJN GEWORDEN.

FILTER STEELTJES, PITJES EN EEN ENKELE AFGEKNIPTE PLUKKERSVINGER ERUIT.

## 8. PROCVEN



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

## 1. VERTROETELEN



VERTROETEL DE DRUIVEN IN DE WIJNBAARD EN WAAK OVER HEN ALSOF HET 100.000 LIEFDESABIES ZIJN (WAT TOEGELIJK OOK ZO IS).

## 4. CUVES

(VAN COOL) SLUIT HET DRUWENSAP SAMEN MET DE SCHILLETJES OP IN DE CUVES EN LAAT HEN LANGDUURIG EN INTENS DE LIEFDE BEDRIJVEN.



## 7. VATEN

(VAN HOUW)

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



## 9. IN DE FLES



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

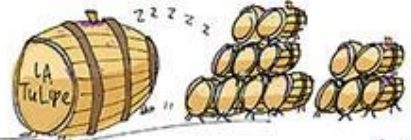
## 2. Plukken



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

## 5. GIST BACTERIËN

LAAT DE GISTBACTERIËN DE SUIJKER UIT HET SAP OETEM, EN UITROELEN ALS ALCOHOL!



## 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.

