

## *Kelderschatten nog enkele flesjes*

### *Nog 3x*

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

### *Nog 2x*

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

### *Nog 8x*

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

### *Nog 2x*

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

### *Nog 3x*

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

### *Nog 3x*

Bolsignano, Rosso di Montalcino 2014 Van €49,00 Voor €40,00

### *Nog 4x*

Pinot Noir, Brigante 2011 Van €69,00 Voor €49,00

### *Nog 5x*

Chianti Nozzole 2015 Van €52,00 Voor €42,00

### *Nog 3x*

Domaine Gerard & Laurent Parize, Givry 1er Cru, 2017  
Chardonnay – Bourgogne, Frankrijk Van €69,00 Voor €55,00

*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:

	Per glas
Albana Secco, Romagna, Celli 2018	€ 7,00
Louis Latour, Grand d'Ardeche, Chardonnay 2017	€ 8,25
Bron en Ruseval Chardonnay, Bertinoro 2018	€ 7,50

### Per glas

### Rood:

Markus Gruber, Barrique, Blauburgunder, Zweigelt, Langenlois 2012	€7,00
Cantina colli ripani Rosso Piceno, Settantase77	€ 6,50
Jankoncic, Slovenië 2015 Merlot	€ 7,00

## Mousserende wijnen

	Per fles
Jakob Jung, 2007 Riesling Sekt – Rheingau, Duitsland	€ 45,00
Celli Brut Trebiano, Chardonnay, Spumante	€ 47,00
Baricchi, Visages de Canaille	€59,00
Franciacorta, s.a. Il Mosnel – Lombardije, Italië	€ 69,00

### Wijnen per fles wit

Albana Di Romagna, Celli, 2018	€ 38,00
Bodegas Escorihuela, 1884 Estate Grown, 2016 Viognier –Mendoza, Argentinië	€ 38,00
Jakoncic, Privat 2015 Tocai Friulano –Dobrovo, Slovenië	€ 42,00
Pecorino Pharus Gold, Colli Ripani, 2018	€ 45,00
Chateau de TRACY, Pouilly Fume 2018 Mise Comtesse d'Estutt d'Assay	€ 45,00
Roberto Sarotto, Puro 2018 Chardonnay, Piemonte	€ 55,00
Tenuta Manenti Bric Sassi Gavi del Comune 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

### Alcoholvrije wijnen

	Per glas	Per fles
Vive La Vie, Chardonnay, Duitsland	€ 4,75	€ 23,75
Vive La Vie, Merlot, Duitsland	€ 4,75	€ 23,75
Codorniu, Ecologica, Organic, Cava	€ 6,75	€ 40,00

## Wijnen per flesroot

Meran Lagrein Festival, 2017 Sudtirol	€ 36,00
Roberto Sarotto, Briccomacchia, 2017 Barbera, Neviglie, Italië	€ 39,00
Celli, Le grillaie 2016 Sangiovese	€ 42,50
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% Cabernetsauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernetfranc – 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
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 Sauvignon Blanc – Languedoc Rousillon, Frankrijk	<b>Per glas</b> € 4,75	<b>Per fles</b> € 23,75
Celli, Romagna, Le Querce Albana Dolce/Zoet	€ 4,75	€ 23,75

### Rood:

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

### Rosé:

Domaine de Mont d'Hortes Grenache, Syrah, Merlot – Languedoc Rousillon, Frankrijk	<b>Per glas</b> € 4,75	<b>Per fles</b> € 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 STELTJES, PITJES EN EEN ENKELE AFGEKNITTE TLUKKERSVINGER ERUIT.

## 8. PROEVEN



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

## 1. VERTROETELN



VERTROETEL DE DRUIVEN IN DE WIJNGAARD EN WAAR OVER MEN ALSOF HET 100.000 LIEFDESABIES ZIJN (WAT TOEGELIJK OOK ZO IS).

## 4. CUVES

(VIN SOAL)

SLUIT HET DRUWENSAP SAMEN MET DE SCHILLETJES OP IN DE CUVES EN LAAT HEN LANGDURIG EN INTENS DE LIEFDE BEDRIJVEN.



## 7. VATEN

(VAN HOUT)

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



## 9. IN DE FLES



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

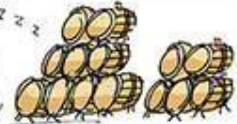
## 2. PLUKKEN



PLUK DE TROSSEN MET ZACHTE HAND, ZODAT HUN SAP MET AL IN DE DRUK GAAT GISTEN!

## 5. GIST BACTERIËN

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



## 10. OPSLURPEN

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

