

## Kelderschatten nog enkele flesjes

### **Nog 2x**

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

### **Nog 5x**

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, Col dórcia – Toscane, Italië

### **Nog 2x**

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 5x**

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
Verdicchio Castello Di Jesi 2019	€ 6,50
Roberto Sarotto, Langhe Arneis 2019	€ 7,00
Roberto Sarotto, Gavi Di Gavi, Cortese 2019	€ 7,75

### Rood:

	Per glas
Rosso Piceno Settantase 77	€ 6,00
Upupe, Roberto Sarotto, Barbera, Cabernet Sauvignon	€ 6,50
Bron en Ruseval, Forli Sangiovese, Cabernet 2015	€ 7,75

## Mousserende wijnen

	Per glas	Per fles
Roberto Sarotto IVI Vino Spumante	€ 6,75	
Jakob Jung, 2007 Riesling Sekt – Rheingau, Duitsland		€ 45,00
		€ 47,00
Baricchi, Visages de Canaille		€59,00
Franciacorta, s.a. Il Mosnel – Lombardije, Italië		€ 69,00

### Wijnen per fles wit

Pecorino Colli Ripani 2019 No. 9	€ 33,00
Roberto Sarotto, Langhe Arneis 2019	€ 35,00
Tenuta Manenti Bric Sassi Gavi del Comune di Gavi, 2019 Cortese –Piëmonte, Italië	€ 39,00
Jakoncic, Privat 2015 Tocai Friulano–Dobrovo, Slovenië	€ 42,00
Mercantino Offida DOCG Pecorino, 2018	€ 45,00
Chateau de TRACY, Pouilly Fume 2018 Mise Comtesse d’Estutt d’Assay	€ 45,00
Roberto Sarotto, Puro Barrique Chardonnay, Piemonte 2019	€ 55,00
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, 2019 Nebbiolo, Sangiovese –Piëmonte, Italië	€ 42,50
Domaine Tempier, 2011 Mourvedre, Grenache, Cinsault –Bandol, Frankrijk	€ 65,00

## Wijnen per flesroot

Meran Meraner Festival, 2017 Sudtirol, Skiave, Vernatsch	€ 33,00
Roberto Sarotto, Briccomacchia, 2017 Barbera, Neviglie, Italië	€ 36,00
Vina Herminia, Rioja, Chrianza 2015	€ 39,00
Castellano Rosso Piceno Superiore. 2013/2016 Sangiovese, Montepulciano	€ 42,50
Celli, Le grillaie, Sangiovese 2016	€ 42,50
Bron en Ruseval 2015 Cabernet Sauvignon, Sangiovese	€ 45,00
Roberto Sarotto, Langhe Nebbiolo Nativo 2018	€ 49,00
Jakoncic, Caroline Red, 2011 75% Cabernetsauvignon, 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
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?

## 1. VERTROETELLEN



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

## 2. PLUKKEN



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

## 3. KNEUZEN

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



## 4. CUVES

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

## 5. GIST BACTERIËN

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



## 6. FILTEREN



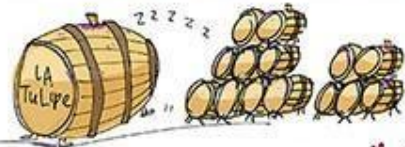
HET SAP IS NU WIJN GEWORDEN.

FILTER STEELTJES, PITJES EN EEN ENKELE AFGEKNITTE TLUKKERSVINGER ERUIT.

## 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.

## 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.



## 8. PROEVEN



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