

Kelderschatten nog enkele flesjes

Nog 3x

Orzada Cabernet Franc, Odfjell, Maipo Valley,
Chili, 2011

Van € 79,00

Voor € 59,00

Nog 2x

Meyer-nakel, Riesling, 2014, Ahr, Oostenrijk

Van 79,00

Voor € 49,00

Nog 5x

Baricchi, 2006

Barbaresco – Piëmonte, Italië

Van €80,00

Voor €70,00

Nog 2x

Markus Gruber Riesling, Kamptal Oostenrijk

Van €59,00

Voor 49,00

Nog 3x

Brunellodi Montalcino, 2011

Sangiovese Grosso, Col dórcia – Toscane, Italië

Van €89,00

Voor €75,00

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

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	€ 7,00
Bron en Ruseval, Forli Sangiovese, Cabernet 2015	€ 7,75

Mousserende wijnen

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

Wijnen per fles wit

La Burgondie, Bourgogne Chardonnay, 2018	€ 29,00
Domaine Coudoulet, Viognier, Pay D'OC 2019	€ 32,00
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
Mercantino Offida DOCG Pecorino, 2018	€ 45,00
Chateau de TRACY, Pouilly Fume 2018 Mise Comtesse d'Estutt d'Assay	€ 45,00
Domaine Delaporte, Sancerre Chavignol, 2019	€ 49,00
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
Alberto Bichot, Chablis Premier Cru Les Vaillons, 2018	€ 59,00
Bouchard Père & Fils, 2013 Chassagne-Montrachet–Bourgogne, Frankrijk	€ 95,00

Wijnen per fles rosé

	€ 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
Ramos Pinto, Duas Quintas, Douro 2017	€ 37,00
Roberto Sarotto, Briccomacchia, 2017 Barbera, Neviglie, Italië	€ 36,00
Vina Herminia, Rioja, Chrianza 2015	€ 39,00
Castellano Rosso Piceno Superiore, 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	Per glas € 4,75	Per fles € 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	Per glas € 4,75	Per fles € 23,75
--	---------------------------	----------------------------

Rosé:

Domaine de Mont d'Hortes Grenache, Syrah, Merlot – Languedoc Rousillon, Frankrijk	Per glas € 4,75	Per fles € 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 SOAK) 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



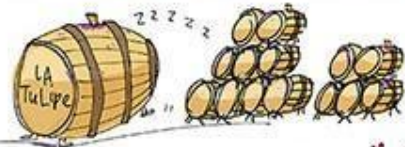
HET SAP IS NU WIJN GEWORDEN.

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.