

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 1x

Baricchi, 2006

Van €80,00

Voor €70,00

Barbaresco – Piëmonte, Italië

Nog 2x

Markus Gruber Riesling, Kamptal Oostenrijk

Van €59,00

Voor 49,00

Nog 2x

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 2x

Pinot Noir, Brigante 2011

Van € 69,00

Voor € 49,00

Nog 4x

Chianti Nozzole 2015

Van € 52,00

Voor € 42,00

Nog 2x

Domaine Thomas, St Veran, 2018

Van €59,00

Voor € 49,00

Chardonnay – Bourgogne, Frankrijk

Wilt u liever genieten van uw eigen kelderschat?

Wij vragen € 25,00 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
Chardonnay Beau Vignac 2020	€ 6,50
Roberto Sarotto, Langhe Arneis 2019	€ 7,00
Colli Ripani Pecorino 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
Leo Ripanus Montepulciano Riserva 2015	€ 8,50

Mousserende wijnen

	Per glas	Per fles
Borgo Molino Valdobbiadene Brut Millesimato DOCG Spumante	€ 7,75	
Jakob Jung, 2007 Riesling Sekt – Rheingau, Duitsland		€ 45,00
Franciacorta Le Quattro Terre Brut €49,- Sboccatura Dec 20		
-		

Wijnen per fles wit

Lugana c'a dei Frati 2020		€ 39,00
Pecorino Colli Ripani 2019 No. 9		€ 33,00
Godello 2019 Casar De Burbia Bierzo		€41,-
Verdicchio Di Matelica Riserva 2018 Cambrugiano		€49,-
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		€ 59,00
Domaine Delaporte, Sancerre Chavignol, 2019		€ 55,00
Montagny Premier Cru Louis Latour 2019	½ €27,50	€52,-
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		€ 65,00
Bouchard Père & Fils, 2013 Chassagne-Montrachet–Bourgogne, Frankrijk		€ 125,00

Wijnen per fles rosé

Roberto Sarotto, Rosae, 2019 Nebbiolo, Sangiovese –Piëmonte, Italië		€ 42,50
Rosato Sangiovese 2019 Le Marche		€38,-
Domaine Tempier, 2011 Mourvedre, Grenache, Cinsault –Bandol, Frankrijk		€ 65,00

Wijnen per flesrood

Ramos Pinto, Duas Quintas, Touriga , Douro 2017	€ 34,00
Roberto Sarotto, Upupe, 2019 Barbera en C.S. ,Neviglie, Italië	€ 36,00
Merlot Jakoncic BRDA Slovenie 2015	€35,00
Alceo Tempranillo 2020 la Mancha .	€ 39,00
Castellano Rosso Piceno Superiore, 2016 Sangiovese, Montepulciano	€ 42,50
Spatburgunder Becker 2019 Rheinhessen	€42,00
Celli, Le grillaie, Sangiovese 2016	€ 42,50
Bron en Ruseval 2015-2016 Cabernet Sauvignon, Sangiovese Riserva	€ 45,00
Jakoncic, Caroline Red, 2011 75% Cabernetsauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernetfranc–Goriska, Slovenië	€ 59,00
Barolo DOCG, 2016 Nebbiolo– Piemonte,	€ 79,
Roberto Sarotto, Audace, 2013 Barolo–Piëmonte, Italië	€ 89,00
Bodegas y Vinedos, Alion, 2009 Tempranillo–Ribera del Duero, Spanje	€ 165,00
Baron Philippe Rothschild, Almaviva, 2007 CabernetSauvignon, CabernetFranc, 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
--	---------------------------	----------------------------

Rood:

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

HOE MAAK JE RODE WIJN?

3. KNEUZEN

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



1. VERTROETELN



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

2. PLUKKEN



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

4. CUVES

(VAN SOAK)

SLUIT HET DRUKENSAP 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 WATEN, EN UITPREFEN ALS ALCOHOL!



6. FILTEREN



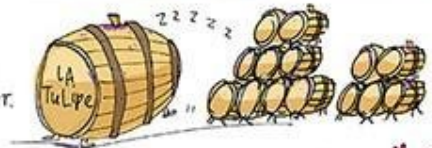
HET SAP IS NU WIJN GEWORDEN.

FILTER STEELTJES, PITJES EN EEN ENKELE AFGEMILTE PLUKKERSVINGER ERUIT.

7. VATEN

(VAN HOUD)

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



8. PROEVEN



WATERAARD MOET ZIJ (WIJN IS VERWELJÉ) ZEER REGELMATIG WORDEN GETROEFD.

9. IN DE FLES



DE WIJN WORDT WERKELIJK 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.

