



# WIJNPROEVERIJ

## WIJNHANDEL DE ADMIRALITEIT

Komende zaterdag is het weer zover, dé mogelijkheid voor het inslaan van mooie wijnen en/of bubbels voor de komende feestdagen, de keldervoorraad bij te vullen maar in ieder geval voor het goede doel! Gert Stolk, eigenaar van Wijnhandel de Admiraliteit, heeft een eigzinnige wijnselectie geselecteerd waarvan de volledige opbrengst gaat naar **Stichting EsSaJo**.

### Stichting EsSaJo

Een stichting tegen armoede, samen staan wij sterker dan alleen!



<b>Wanneer</b>	Zaterdag 19 november, 16.30 uur - 18.30 uur
<b>Waar</b>	Restaurant Yolo - Admiraliteitsstraat 17b
<b>Welke Wijnen</b>	Zie blz. 2 voor wit, 3 voor rood & 4 voor bubbels
<b>Hoe te bestellen</b>	Via je connectie bij Lionsclub de Papegay of via onderstaande link; <a href="https://www.lcdepapegay.nl/wijn">https://www.lcdepapegay.nl/wijn</a>
<b>Bestelhoeveelheid</b>	- Bubbels per fles - Wijn per doos (6 flessen) of combinatie van 2 x 3 flessen





# WIJNPROEVERIJ

## 'WIT'

- 1. Viognier, 2021, Abbotts & Delaunay, Languedoc, Frankrijk € 9,50**  
Een fruitbommetje met mango, sinas en florale toetsen. In de mond een klein zuurtje.  
Goed met: varkensvlees, gevogelte, vette vis
- 2. Chardonnay, 2021, Abbotts & Delaunay, Frankrijk € 9,50**  
Gerijpt op hout, complex en elegant. Subtiële tonen van vanille, hout en citroen.  
Goed met: pasta, vegetarisch, gevogelte, magere vis
- 3. Sauvignon Blanc 'Satellite', 2020, Spy Valley, Marlborough, Nieuw-Zeeland € 12,50**  
In de mond een mooie spanning tussen exotisch fruit en stuivend en grassif zuur.  
Goed met: geitenkaas, vegetarisch, schelpdieren
- 4. Grüner Veltliner, 2020, 'Felix' Weingut Weszeli, Kamptal, Oostenrijk € 12,50**  
Grüner Veltliner op z'n best: licht, aromatisch, swingend en prikkelend.  
Goed met: charcuterie, vegetarisch, magere vis, varkensvlees, gevogelte
- 5. Juwel Grauburgunder, 2020, Tuwel, Rheinessen, Duitsland € 17,00**  
Een no-nonsense wijn waar je bij elke gelegenheid van kan genieten. Elegant met krokant fruit en een lange afdrank  
Goed met: charcuterie, paddenstoelen, varkensvlees, pittig eten
- 6. Bourgogne Blanc 'Septembre', 2020, Edouard Delaunay, Bourgogne, Frankrijk € 20,50**  
Heerlijke doordrinker, deze wijn zet je met plezier op tafel.  
Goed met: pasta, charcuterie, milde en zachte kaas, vette vis, schelpdieren  
★ KERSTTIP ★
- 7. Chardonnay, 2018, Apricus Hill, Western Australia-Denmark, Australië € 21,50**  
Denmark, Australië ligt op een boogscheut van de oceaan. In de neus citrus, steenfruit, nootjes en hout. In de mond nectarine, spicy vanille en een mooie textuur.  
Goed met: vegetarisch, varkensvlees, gevogelte, vette vis



# WIJNPROEVERIJ

## 'ROOD'

- 1. Mourvèdre, 2019, Abbotts & Delaunay, Languedoc, Frankrijk** € 9,50  
Zwart fruit, zwarte peper, Laurier en kruidnagel. Stevig, ronde tannines met vol fruit.  
Goede met: pasta, rundvlees, kalfsvlees
- 2. Zweigelt, 2020, Ferdinand Mayr, Niederösterreich, Oostenrijk** € 10,50  
Een zwoele neus van rode bessen en kersen met zachte tannines en een lange finale.  
Goed met: rundvlees, lam en wild (hert)
- 3. Balon Rosso, 2020, Cascina di Mela, Piemonte, Italië** € 10,50  
Frisse rijpe Barbera perfect uitgebalanceerd met een kwart Merlot. Een mond vullend pallet van rijp rood en zwart fruit met een aards en kruidig bittertje.  
Goed met: pasta, rundvlees, lam en wild (hert)
- 4. Blaufränkisch Vom Kalk, 2020, Altenburger, Burgenland, Oostenrijk** € 15,00  
Krieken en braambessen springen uit het glas en worden ondersteund door een zekere kruidigheid, zonder dominantie. Karakteristiek en zeer toegankelijk.  
Goed met: pasta, rundvlees, gevogelte
- 5. Spätburgunder, 2019, Martin Wassmer, Baden, Duitsland** € 18,50  
Een rijp fruitbommetje met veel troeven. We vinden rijpe pruimen en kersen met rokerige kruidigheid. In de mond zorgt het zuurtje voor spanning zodat het rijpe fruit niet overheerst.  
Goed met: rundvlees, kalfsvlees, wild (hert), gevogelte  
★ KERSTTIP ★
- 6. Parajes de Callejo, 2019, Bodegas Callejo, Ribera del Duero, Spanje** € 23,00  
12 maanden gerijpt of Franse eiken vaten om tegengewicht te bieden aan het dense fruit en stevige rijpe tannines. In de aromatische neus vinden we rood en zwart fruit met kruiden. Sappig, intense tannine blenden tot een geweldig geheel.  
Goed met: rundvlees, lam, wild (hert)



# WIJNPROEVERIJ

## 'BUBBELS'

- 1. Wiscoutre Blanc de Blancs, Entre Deux Monts, Heuvelland, België** € 23,00  
Voor wie zijn bubbels wat dichterbij huis zoekt is dit een absolute aanrader. De kleur is lichtgeel en in de neus vinden we sappig fruit. Fijne, zuivere Belgische mousseux.  
Goed met: vegetarisch, varkensvlees, gevogelte, verse vis
- 2. Blanc de Noir Champagne, Léon & Lucien, Champagne, Frankrijk** € 32,00  
Champagne van Pinot Noir en Pinot Meunier. Beide rode druiven zorgen voor knapperig rood fruit in de neus. Daarnaast de typische brioche en toast aroma's afkomstig van de lange rijping.  
Goed met: varkensvlees, milde & zachte kaas, vette vis, schelpdieren

★ KERSTTIP ★

