

Wijn & Spijs combinaties



Rode wijnen

Petit Marotte Rouge

Deze frisse rode wijn met weinig tannines kenmerkt zich door de geur van bosaardbeitjes, kersen, kruidigheid en een beetje vanille. De smaak is fris en het evenwicht tussen zuur en alcohol is mooi in balans. Hij smaakt heel erg lekker bij tapas, gekruid eten, hartige taarten en vette vis- & vleesgerechten.

Cuvée Niels rouge

Onze Cuvée Niels is een breed inzetbare wijn met een kleine bite. Je proeft veel donkerrood fruit, een beetje geroosterd brood, leer en tabak. Hij is verder iets rokerig en lekker kruidig met een bijzondere frisheid in de afdrank. Je kunt deze wijn heel goed combineren met rood vlees, lamsvlees of – licht gekoeld – met volle en iets vette (vis)gerechten. Daarnaast is hij ook heerlijk als begeleider van een Hollands kaasplateau.

Vieilles Vignes rouge

Onze Vieilles Vignes rouge is een zeer volle, ronde en romige rode wijn met de geuren van gekonfijt rood fruit, pruimen en daarbij een beetje venkel, vanille en zoet- en cederhout. De smaak is erg mooi in balans met een klein zoetje, een bittertje en een heel fijn zuurtje aan het eind. Het is een heerlijke begeleider van vele verschillende gerechten. Variërend van vette vis tot gevogelte als parelhoen en eend tot konijn en kalfsvlees. Maar ook diverse stoofgerechten komen mooi tot hun recht met deze Vieilles Vignes.

Cuvée Eline rouge

Deze krachtige rode wijn kenmerkt zich door de geuren van gekookt rood fruit zoals bramen, (cassis) en bessen. Maar ook door iets van vanille en eikenhout, fijne Provençaalse kruiden, aardtonen en een klein beetje truffel. Hierdoor is deze wijn een perfecte begeleider van wildgerechten met stevige sauzen maar ook van stoofgerechten met paddenstoelen. En niet te vergeten maaltijden met varkensvlees als spek of kalfsvlees.



Cuvée Jubilé Prestige

Onze meest geconcentreerde wijn is de Cuvée Jubilé Prestige. Je herkent de geuren van rood fruit zoals bramen, zwarte bessen en aardbeities maar ook laurier en vanille. Daarbij heeft deze wijn lichte tonen van eikenhout. Het is een breed inzetbare gelaagde wijn die perfect is voor het begeleiden van groot gebrad en gerechten met geconcentreerde sauzen, paddenstoelen, fruit en zelfs cacao. Bij deze wijn proef je echt de Provençaalse zon! Hij is nu al op dronk maar je kunt 'm ook nog uitstekend enkele jaren bewaren.

