

WIJNOVERZICHT NRKW ONTKURKT



NRKW

NA REGEN KOMT WIJN

GARAYÉS VERDEJO (DO RUEDA - SPANJE)

FRISSE KICKSTART VOOR DE BORREL
GROEN, KNISPEREND EN LEKKER DOORDRINKBAAR



Land:	Spanje (Castilla Y Leon - Rueda)
Wijnhuis/label:	Garayés
Druif:	Verdejo
Alcohol:	13%
Serveertemp.:	8-10 °C
Prijs:	7,95 euro

Beschrijving

Bleekgeel met een levendige geur van groene appel, limoen, witte perzik en een vleugje venkel. In de mond fris, droog en knisperend met tonen van citrus, peer en een subtiel amandelbittertje in de afdronk.

Vinificatie & stijl

's Nachts geoogst om oxidatie te vermijden, vergist in RVS zonder hout of MLF. Alles draait hier om frisheid en puurheid van de Verdejo-druif.

Wijnfeitjes

Verdejo was in de 20e eeuw bijna verdwenen; dankzij enkele pioniers maakte hij zijn comeback en werd Rueda in 1980 tot DO verheven.

Hapjes- & dinertips

Borrelhapje: manchego met een dun schijfje groene appel (of druppeltje citroenolijfolie met venkelzaad).
Dinertips: ceviche met limoen/koriander, gegrilde zeebaars met citroen, geitenkaassalade met venkel, lichte pasta met groene asperges.

PURCARI SAUVIGNON BLANC

STRAK, FRIS EN MINERALIG
SAUVIGNON BLANC MET KONINKLIJKE PRECISIE



Land:	Moldavië (Ștefan Vodă)
Wijnhuis/label:	Chateau Purcari
Druif:	Sauvignon Blanc
Alcohol:	13%
Serveertemp.:	8-10 °C
Prijs:	11,95 euro

Beschrijving

Heldere bleekgele wijn met aroma's van kruisbessen, limoen, grapefruit en versgemaaid gras. De stijl is strak en mineraal, meer Loire dan Nieuwe Wereld: levendige zuren, fijne spanning en een subtiel zilte afdronk.

Vinificatie & stijl

Koele vergisting in RVS, geen MLF. Korte rijping sur lie voor extra rondheid en textuur.

Over het huis / wijnfeitjes

Chateau Purcari (1827) is het oudste en meest gerenommeerde wijnhuis van Moldavië. Purcari heeft al vele internationale prijzen gewonnen met haar wijnen. Het gebied heeft veel overeenkomsten met Bordeaux. *PS: in Moldavië heb je zelfs wijnkelders waar je met de auto doorheen kunt rijden!*

Hapjes- & dinertips

Borrelhapjes: komkommer met kruidenroomkaas en bieslook, toastje roomkaas met citroenzeste en dille.

Dinertips: geitenkaas-salade, coquilles met limoenboter, sushi of lichte pasta-pesto.

DOMAINE DE MAROTTE

CUVÉE VIOGNIER

DEZE GEURIGE ZACHTE VIOGNIER
MAAKT ZEKER WETEN INDRUK



Land:	Frankrijk (Rhône/Ventoux)
Wijnhuis/label:	Domaine de Marotte
Druif:	Viognier
Alcohol:	13,5%
Serveertemp.:	10-12 °C
Prijs:	12,95 euro

Beschrijving

Licht goudgeel van kleur met aroma's van rijpe perzik, abrikoos, witte bloemen en honing. In de mond rond en zacht, met milde zuren en een lichte kruidigheid. De wijn voelt romig aan door rijping op de lies (gistcellen) en heeft een verfijnde, frisse afdronk.

Vinificatie & stijl

De wijngaarden liggen op de zuidelijke hellingen van de Mont Ventoux. Koele nachten en warme dagen zorgen voor aromatische concentratie. De wijn is volledig vergist in roestvrijstaal en blijft enkele maanden sur lie (op gistcellen) voor extra diepte en zachtheid. Overbrengen zoveel mogelijk m.b.v. zwaartekracht, betoniet voor het klaren van de wijn.

Over het huis / wijnfeitjes

Domaine de Marotte is een jong domein met Nederlandse eigenaren. De 'Mas' (oude boerderij) op het domein dateert uit de 16e eeuw en was vroeger een agrarisch domein met groenten en fruit, omzoomd door truffeleiken. Sinds 1998 produceren ze enkel biologische wijnen.

Hapjes- en dinertips

Borrelhapje: toastje met brie en abrikozenjam.
Dinertips: gegrilde kip met roomsaus en perzik, couscous met gedroogde abrikoos en amandelen, romige pompoensoep.

“THE BERNARD SERIES” OLD VINE CHENIN BLANC

EEN VAN DE MEESTE GELIEFDE DRUIVEN VAN
ZUID-AFRIKA. NA ÉÉN SLOK SNAP JE WEL WAAROM!



Land:	Zuid-Afrika (Coastal region)
Wijnhuis/label:	Bellingham
Druif:	Chenin Blanc (oude stokken)
Alcohol:	13,5%
Serveertemp.:	10-12 °C
Prijs:	18,95 euro

Beschrijving

Rijk geurend naar perzik, appel en honingbloesem met nuances van toast en vanille. Vol en gelaagd met frisse zuren, een zachte textuur en lange, minerale afdronk.

Vinificatie & stijl

Oogst in twee fasen voor frisheid en rijpheid. Deels vergist in oude Franse eiken vaten (ca. 30% nieuw), deels in beton en amfora. Tien maanden sur lie-rijping. Er is gewerkt met natuurlijke gisten.

Over het huis / wijnfeitjes

Bellingham is een van de oudste en meest invloedrijke wijnhuizen in Zuid-Afrika (1693). De Bernard Series is een ode aan medeoprichter Bernard Pdlashuk.

Hapjes- & dinertips

Borrel: hapjes jong/belegen Gouda met appel-/perencompote, toastje Comté of Gruyère met honing.

Dinertips: gegrilde zalm met beurre blanc, geroosterde kip met kruiden, romige risotto.

WELTEVREDE 'VANILLA' CHARDONNAY

DEZE ROMIGE CHARDONNAY VOELT ALS EEN
WARME KNUFFEL



Land:	Zuid-Afrika (Robertson)
Wijnhuis/label:	Weltevrede
Druif:	Chardonnay
Alcohol:	11,5 - 13%
Serveertemp.:	10-12 °C
Prijs:	9,95 euro

Beschrijving

Deze chardonnay is als een zachte deken op een koele avond: vanille, crème brûlée, perzik, mango, ananas en een beetje citrus voor de frisheid. In de mond romig, maar niet te zwaar: de zuren zijn mild, de body is medium plus.

Vinificatie & stijl

De druiven groeien op kalkrijke, verweerde leembodems. De wijn heeft gedeeltelijk houtrijping gehad op jonge barriques voor vanille en romigheid. MLF is toegepast voor meer rondheid en een boterachtige textuur.

Over het huis / wijnfeitjes

Weltevrede bestaat sinds 1912 en is eigendom van de Jonker familie. Ze zijn bekend geworden om hun terroirwijnen uit Robertson en met name hun Chardonnay-lijnen. Onder leiding van Philip Jonker is Weltevrede steeds consistent in glasheldere fruitprofielen met houtinvloed.

Hapjes- & dinertips

Borrelhapjes: toastje brie of camembert met walnoot.

Dinertips: gegrilde kabeljauw met beurre blanc, kip met roomsaus, romige pasta met groenten.

LES LIGÉRIENS ROSÉ D'ANJOU

ROSÉ ALLEEN IN DE ZOMER? NEE HOOR!
DIT IS DE ROSÉ DIE OOK IN DE HERFST WERKT.



Land:	Frankrijk – Loire (Anjou)
Wijnhuis/label:	Vignerons de l'Anjou
Druiven:	Grolleau (Gamay en Cabernet Franc)
Alcohol:	11,5%
Serveertemp.:	10-12 °C
Prijs:	9,95 euro

Beschrijving

Zalmroze van kleur met een neus vol aardbei, framboos en rozenblaadjes. Licht zoet (off-dry), maar perfect in balans door zachte frisse zuren. In de mond sappig, rond en soepel. Geen lichte Provence-stijl, maar iets ronder en zachter. Perfect voor wie in de herfst ook van rosé wil genieten.

Vinificatie & stijl

Koude inweking op de schillen, daarna vergisting in RVS. De gisting wordt bewust vroeg gestopt zodat er restsuiker achterblijft en de wijn een lichtzoete, soepele stijl krijgt.

Wijnfeitje

Rosé d'Anjou was jarenlang de populairste rosé van Frankrijk, vooral in de jaren '80 en '90. Het wordt traditioneel gemaakt van grolleau (vaak met Gamay en Cabernet Franc). Vandaag komt hij weer terug omdat die zachtere, ronde stijl een perfecte brug is tussen wit en rood in koelere maanden.

Hapjes- & dinertips

Borrelhapje: serrano-hamrolletjes met roomkaas en bieslook.

Dinertips: zalm met lichte kruiden, salade Niçoise, kip Provençaals, lichte Aziatische gerechten (zoet en zuur).

SCRIANI VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

ITALIAANSE ELEGANTIE DIE PERFECT WERKT BIJ
EEN ONTSPANNEN DINER MET MEERDERE GANGEN



Land:	Italië (Veneto-Valpolicella)
Wijnhuis/label:	Scriani
Druiven:	Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Alcohol:	13,5%
Serveertemp.:	16-18 °C
Prijs:	16,95 euro

Beschrijving

Diep robijnrood met geuren van kersen, gedroogd fruit, kruidnagel en een vleug cacao. De mond is vol en zacht met fluweelzachte tannines en een rijpe, warme afdronk.

Vinificatie & stijl

Na de eerste vergisting hergist de wijn op de schillen van Amarone (Ripasso). De wijn rijpt daarna nog ca. 12 maanden op Slavonisch eikenhout.

Over het huis / wijnfeitje

Scriani is een familiebedrijf in Fumane, hart van de Classico-zone. Ze werken ambachtelijk, met kleine productie en focus op traditionele druivenrassen. De Valpolicella DOC werd in 1968 erkend en staat bekend als hét lichte, sappige rood van Italië. Het wijnhuis Scriani heeft ook prachtige Amarone wijnen.

Hapjes- & dinertips

Borrelhapje: bruschetta met tomaat/basilicum, geroosterde paddenstoelen, zwarte olijven
Dinertips: pasta al ragu, risotto met paddenstoelen, gestoofd rund of lamsbout met rozemarijn.

PURCARI RARĂ NEAGRĂ & SAPERAVI

DRUIVEN DIE JE VAST NOG NIET KENT...MAAR NA
DIT GLAS VERGEET JE ZE NOOIT MEER.



Land:	Moldavië (Ștefan Vodă)
Wijnhuis/label:	Chateau Purcari
Druif:	Rară Neagră (51% & Saperavi (49%)
Alcohol:	13,5%
Serveertemp.:	16-18 °C
Prijs:	14,95 euro

Beschrijving

Robijnrood, met aroma's van kers, granaatappel en pruim, aangevuld met een vleugje cacao en vanille. Medium body, levendige zuren, fluweelzachte tannines. In de mond kruidig, fruitig en verfijnd.

Vinificatie & stijl

Vergisting in RVS, daarna ongeveer 6 maanden rijping in Franse barriques (deels nieuw). Het aandeel Saperavi geeft extra kleur en structuur.

Over het huis / feitje

Purcari is het meest prestigieuze wijnhuis van Moldavië. Al in de 19e eeuw werden Purcari-wijnen geschonken aan Europese vorstenhoven. De regio ligt dicht bij de Zwarte Zee en de Dnjestr, wat een koel briesje en frisheid in de wijnen brengt.

Hapjes- & dinertips

Borrelhapjes: beleggen kaas met vijgencompote, milde fuet of salami.

Dinertips: eendenborst met bessensaus, lamskoteletten, gekruid varkensgebrad, paddenstoelenrisotto.

MAROTTE CUVÉE NIELS

KRUIDIG EN SOEPEL, GEMAAKT VOOR EEN AVOND
MET BORRELPLANK EN VRIENDEN



Land:	Frankrijk (Rhône/Ventoux)
Wijnhuis/label:	Domaine de Marotte
Druiven:	Grenache (40%), Syrah (25%), Mourvedre (20%), Carignan (15%) (biologische wijn)
Alcohol:	13,5%
Serveertemp.:	16-18 °C (kan ook licht gekoeld)
Prijs:	9,95 euro

Beschrijving

Zowel rood, donker als gekonfijt fruit, zoethout, iets rokerigs en iets van tabak. De afdronk is vol en rond. Medium body, elegant en toegankelijk: ideaal voor wie rood wil dat niet te zwaar is.

Vinificatie & stijl

Vergisting in betonnen en RVS-tanks, zodat het fruit zuiver blijft. Gedeelte maceration carbonique, gedeelte kneuzen en volledig ontstelen. Biologische wijnbouw, met veel aandacht voor biodiversiteit. Het overbrengen van de wijn zoveel mogelijk m.b.v. zwaartekracht.

Over het huis / feitje

Marotte is een Frans-Nederlands familiebedrijf. Wijnnamen zijn vernoemd naar de kinderen (zoals Niels en Eline). Ze werken duurzaam en combineren Franse traditie met Nederlandse nuchterheid.

Hapjes- & dinertips

Borrelhapje: milde chorizo met stipje roomkaas.
Dinertips: gegrild lamsvlees, ratatouille, Mediterrane groenteschotel.

SALICE SALENTINO RISERVA

SLA JE DE HERFST HET LIEFST OVER?
MET DEZE ZWOELE WIJN HAAL JE DE ZON TERUG.



Land:	Italië (Puglia)
Wijnhuis/label:	Borgo dei Trulli (Fantini)
Druif:	Negroamaro 90% (met 10% Malvasia Nera)
Alcohol:	13,5%
Serveertemp.:	16-18 °C
Prijs:	11,95 euro

Beschrijving

Diep rood met donker fruit, laurier en een toets pure chocola. Vol, zacht en rond met rijpe tannines en lage zuren.

Vinificatie & stijl

Vergisting in RVS, daarna ca. 12 maanden rijping op grote oude houten vaten voor zachtheid en lichte specerijen.

Over het huis / feitje

De naam verwijst naar de "trulli": traditionele witte huisjes met kegelvormige daken in Puglia. Borgo dei Trulli brengt wijnen die typisch Zuid-Italiaans zijn: zwoel, warm, zacht en publieksvriendelijk.

Hapjes- & dinertip

Borrelhapje: oude kaas met vijgencompote.

Dinertips: ribeye steak, stoofvlees, wildgerechten, chocolade desserts (niet te bitter).

TRUMPETER MALBEC BY RUTINI

**ZACHT, ZWOEL EN VOL
DE KLASSIEKE MALBEC VAN MENDOZA**



Land:	Argentinië (Mendoza)
Wijnhuis/label:	Rutini
Druif:	Malbec
Alcohol:	13,5%
Serveertemp.:	16-18 °C
Prijs:	10,95 euro

Beschrijving

Diep robijnrood met paarse schittering. Aroma's van rijpe pruimen, braam, viooltjes en een vleugje vanille. Vol, zacht en rond met rijpe tannines en een lange afdronk.

Vinificatie & stijl

Klassieke vergisting in RVS, daarna 7 maanden rijping op Frans eiken.

Over het huis / feitje

Rutini is een van de oudste huizen van Mendoza (1885). De Trumpeter-lijn is hun estate grown instapcollectie met focus op fruitzuiverheid. De druiven groeien op 700-1200 meter hoogte.

Hapjes- & dinertip

Borrelhapjes: licht gerookte worst, grilworst of oude cheddar.

Dinertips: Argentijns rundvlees (entrecote) of lamsrack, bonenstoofpot, chocolade-dessert (melkchocolade/karamel).

PROEVEN KLAAR? BESTELLEN MAAR!

HEB JE VANMIDDAG NIEUWE FAVORIETEN ONTDEKT?
GOED NIEUWS: DIE KUN JE GEWOON THUIS
OP TAFEL ZETTEN.

HOE WERKT HET?
SUPER EASY!

1. CHECK JE FAVORIETEN (WE WETEN DAT HET ER MEER DAN 1 IS 😊)
2. VUL HET BESTELFORMULIER IN EN LEVER HET BIJ ONS IN
3. WIJ REGELEN DE REST (LEVERING BINNEN EEN WEEK)

ALVAST BEDANKT VOOR JE BESTELLING!

PSST... NAAST DE WIJNEN DIE JE TIJDENS NRKW ONTKURKT HEBT GEPROEFD, HEBBEN WE
NOG VEEL MEER MOOIS IN HET ASSORTIMENT. VRAAG GERUST NAAR DE MOGELIJKHEDEN.



NRKW
NA REGEN KOMT WIJN