



WIJNEN VOOR DE WINTER

Geselecteerd door Na Regen komt Wijn

December 2025

WINTER EN FEESTDAGEN

De komende maanden draait veel om samenzijn. Kerstdiners, gourmet-avonden, oliebollen in de keuken, borrels met collega's, families die elkaar weer even helemaal bijpraten. Wijn speelt daarbij een hoofdrol. De flessen mogen voller, rijker of juist feestelijk sprankelend zijn, passend bij comfortfood, kaasplanken en lange avonden.

In dit overzicht vind je een selectie winterwijnen waar wij op dit moment erg blij van worden. Geen complete catalogus, wel precies die flessen die kerstavonden, borrels, spelletjesmiddagen en oud & nieuw net een beetje meer glans geven. Zoek je een wijn uit een eerder overzicht? Die is er meestal nog gewoon. Ontbreekt jouw ideale fles? Laat het weten, ons assortiment is groter dan deze brochure laat zien.

De komende periode blijven wij proeven, inkopen en organiseren. Winterse wijnproeverijen aan keukentafels en in horeca, speciale wijnpakketten voor thuis en natuurlijk cadeaubonnen voor iedereen die liever zelf kiest. Onze eigen NRKW-kurkentrekker en capsulesnijder gaan mee in kerstpakketten en onder de boom. Ook werken we achter de schermen verder aan een basiscursus wijn, zodat je in het nieuwe jaar je kennis een flinke boost kunt geven.

Welke plannen jij ook hebt deze winter, een uitgebreid kerstdiner, een borrel met vrienden, een rustige oudjaarsavond of een stevige winterwandeling met daarna comfortfood, wij denken graag mee over passende wijnen.

Je weet ons te vinden!

*Liefs,
Joyce & Emmely*

EEN SPRANKELEND BEGIN

Feestdagen vragen om bubbels. De eerste fles die knalt tijdens het kerstdiner, een glas bij het gourmetten of een toast op het nieuwe jaar: mousserende wijn hoort erbij. Van strakdroog tot lichtzoet, deze bubbels brengen frisheid, spanning en dat feestelijke gevoel waar december om draait.



JAUME SERRA CAVA – BRUT, SEMI SECO & BRUT ROSADO

Klassieke Spaanse mousserende wijnen, gemaakt volgens de méthode traditionnelle met tweede gisting op fles. De Brut is strak en droog, met tonen van groene appel, citrus en toast (€ 8,95). De Semi Seco heeft een zachtere, rondere stijl met rijp fruit en een vleugje honing (€ 8,95). Brut Rosado is gemaakt van de rode Trepatdruif: fris, elegant, met aardbei, framboos en een lichte kruidigheid (€ 9,95). Alle drie delen dezelfde verfijnde mousse en dat feestelijke karakter dat Cava zo geschikt maakt voor december.

Wintermoment: op tafel tijdens het kerstdinerdessert (als aperitief), of als eerste glas om te proosten op het nieuwe jaar.

DONNA GLORIA PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG

Elegante Prosecco uit het hart van Valdobbiadene, waar de Glera-druif extra verfijning haalt uit de steile heuvels. De geur toont peer, witte perzik en bloesem, terwijl zachte, romige bubbels het geheel dragen. De smaak blijft droog en energiek, met een lichte amandeltoon in de afdronk, kenmerkend voor Prosecco Superiore. Complexer en verfijnder dan veel standaard DOC-versies.

Wintermoment: bij een feestelijk kerstontbijt met brioche, kerststol en zachte kazen, tijdens een luxe brunch op tweede kerstdag of als knisperend aperitief wanneer de gasten hun jas net hebben uitgetrokken.



WITTE WIJNEN: FRIS & LEVENDIG

Licht, helder en energiek. Deze wijnen houden het kerstdiner luchtig en geven frisse tegenwicht aan rijke sauzen en ovenschotels. Citrus, appel en mineraliteit zorgen voor spanning, zonder dat het zwaar wordt. Ideaal bij voorgerechten, vis, frisse salades bij gourmet of als opfrisser tussen de gangen.



€ 6,95

CALEO PINOT GRIGIO - DELLE VENEZIE (ITALIË)

Toegankelijke witte wijn uit het noordoosten, gemaakt van Pinot Grigio. De geur geeft peer, meloen en witte bloesem, de smaak is zacht fruitig met milde zuren en een droge, heldere afdronk. Deze stijl is precies waarom zoveel mensen naar Pinot Grigio grijpen: lichtvoetig, soepel en makkelijk te schenken aan een gemêleerd gezelschap.

Wintermoment: bij een borreltafel met toastjes, milde kazen en carpaccio, bij gourmet met vis of kip of als veilige allrounder tijdens een familiekerst waar smaken uiteenlopen.

VERDEJO GARAYES - RUEDA (SPANJE)

Verdejo uit Rueda staat bekend om levendige frisheid en subtiele kruidigheid. De geur laat limoen, appel en anijsbloem zien, gevolgd door een sappige, droge smaak met levendige zuren. In de afdronk verschijnt een licht bittertje dat structuur en lengte geeft. Deze stijl toont precies waarom Verdejo zo populair blijft als borrelwijn: aromatisch, fris en nooit overdreven.

Wintermoment: bij een geitenkaassalade met appel en noten voorafgaand aan het kerstdiner, bij hapjes met geitenkaas uit de oven of als verfrissend glas tijdens de voorbereidingen op een drukke decemberdag.



€ 7,95

WITTE WIJNEN: FRIS & LEVENDIG

QUERCUS REBULA - BRDA (SLOVENIË)

Karaktervolle witte wijn van de Rebula-druif, uit de heuvels van Brda. De geur laat citrus, appel, abrikoos en een hint hazelnoot zien. De smaak combineert levendige zuren met een subtiele romige textuur door wat schilcontact. Dit geeft een wijn met diepgang, spanning en een bijna Bourgogne-achtige elegantie.

Wintermoment: bij geroosterde wintergroenten uit de oven, romige pompoenrisotto, knolselderijpuree of een voorgerecht met knapperige toast en hazelnootcrème.



€ 9,95

KARL PFAFFMAN RIESLING TROCKEN PFALZ (DUITSLAND)

Schoolvoorbeeld van droge Riesling: zuiver, precies en elegant. Citroen, groene appel en witte perzik gaan samen met een minerale toon van natte steen. De wijn blijft strakdroog met hoge, mooi geïntegreerde zuren en een lange, heldere afdrank.

Wintermoment: bij Aziatische gerechten tijdens de feestdagen, zoals knapperige loempia's, Thaise curry met kokos of pittige noedelsoep tijdens een informele decemberavond.



€ 11,95

PURCARI SAUVIGNON BLANC STEFAN VODA (MOLDAVIË)

Moldavische Sauvignon met de frisheid van de Loire en het fruit van warmere regio's. Kruisbes, grapefruit en tropisch fruit in de neus, een zachtere, ronde structuur in de mond dan veel klassieke Sauvignons. De zuren blijven levendig zonder scherp te worden, waardoor de wijn breed inzetbaar blijft.

Wintermoment: bij een visgerecht met citroenboter, kabeljauw uit de oven, een frisse salade met avocado bij gourmet of als glas tijdens het koken van het kerstdiner.



€ 12,95

WITTE WIJNEN: FRIS & LEVENDIG

ENDLESS RIVER SAUVIGNON BLANC ROBERTSON (ZUID-AFRIKA)

Frisse, energieke wijn met passievrucht, limoen en kruidige grasachtige tonen. Deze toon voelt zonniger aan dan de Moldavische variant; de balans tussen citrus en tropisch fruit maakt hem verkwikkend.

Wintermoment: bij hapjes als garnalencocktail, frisse salade met citrusdressing, gegrilde groenten op de gourmetplaat of als glas bij olieballen met citroensuiker voor wie naast zoet ook iets fris wil.

€ 9,95



VINARIA 7 COLINE VIORICA BIANCA - MOLDAVIË

Elegante witte wijn van Viorica en Bianca. Bloesem, acacia en kamperfoelie gaan samen met perzik en citrus. De smaak blijft fris en licht kruidig met zachte zuren en een minerale afdronk. Ideaal voor wie iets nieuws wil schenken bij de feestdagen, zonder te extreem te worden.

Wintermoment: bij romige pasta met citroen en kip, kip uit de oven met rozemarijn of zachte kazen op een winters dessertplankje.

€ 8,95



LAPILLI GRECO DI TUFO - CAMPANIË (ITALIË)

Karaktervolle witte wijn van vulkanische bodem. Rijpe appel, peer en amandel komen samen met een minerale toon die bijna zilt overkomt. De smaak is vol maar fris, met subtiele romigheid en een lange, droge afdronk. Kracht en elegantie in één glas.

Wintermoment: bij romige risotto met paddenstoelen, kalkoen met citroen en tijm, kabeljauw met beurre blanc of romige polenta bij stoof.

€ 12,95



WITTE WIJNEN: FRIS & LEVENDIG

LUMÀ GRILLO - SICILIË (ITALIË)

Publiekslieveling bij veel NRKW-fans. Grillo toont zich hier geurig, rijp en licht kruidig. Perzik, citroenschil en witte bloesem worden ondersteund door een sappige structuur met milde zuren en een minerale toets in de afdrank.

Wintermoment: bij vis uit de oven met mediterrane kruiden, ovenschotels met venkel en aardappel, quiche met zalm of bij een schaal geroosterde wintergroenten.

€ 9,95



TEMPERATUUR DOET ALLES

Serveer frisse witte wijnen niet te koud: 8 à 10 graden is perfect. Koeler en de aroma's verdwijnen, warmer en het frisse karakter vervliegt.



Tijdens onze wijnproeverijen ontdek je niet alleen welke stijl bij jou past, maar ook waarom dat zo is. We laten je zien hoe fris en fruitig kan verschillen van vol en zacht en hoe een wijn ineens tot leven komt bij het juiste hapje. Nooit ingewikkeld, altijd gezellig!

ONTDEK HET TIJDENS EEN WIJNPROEVERIJ

WITTE WIJNEN: VOL & ZACHT

Ronde texturen, rijp fruit en soms een vleugje vanille. Deze wijnen voelen als een winterse deken bij het eten: vol zonder log te worden, rijk zonder zwaar te smaken. Ideaal bij romige schotels, gevogelte, stoofgerechten met room en uitgebreide kerstmenu's.



€ 12,95

JEAN GEILER GEWÜRZTRAMINER BIO ELZAS (FRANKRIJK)

Rijke, aromatische witte wijn met de volle charme van Gewürztraminer. Lychee, rozenblaadjes, honing en rijpe abrikoos springen uit het glas, aangevuld met gember en sinaasappelschil. De smaak is rond, zacht en licht kruidig, met een fluweelzachte structuur en subtiel restzoet in balans met frisse zuren.

Wintermoment: bij kruidige curry met kokos op tweede kerstdag, tajine met abrikoos, pompoensoep met gember, milde blauwschimmelkaas of een dessert met tropisch fruit.

MASSERIA BORGO DEI TRULLI FICHETO APULIË (ITALIË)

Zonnige, volle witte wijn van Fiano, Malvasia en Sauvignon Blanc. De geur toont perzik, tropisch fruit en bloesem, met subtiele vanille en toast door gedeeltelijke vatgisting. De smaak is rond en romig, met voldoende frisheid om in balans te blijven. De houtlagering geeft structuur en diepgang, terwijl het fruit centraal blijft.

Wintermoment: bij romige pasta met pompoen of paddenstoelen, kip in roomsaus uit de oven, kalkoen met een rijke vulling of zelfs bij kaasfondue.



€ 11,95

WITTE WIJNEN: VOL & ZACHT

CARMEL & JOSEPH VILLA BLANCHE CHARDONNAY LANGUEDOC (FRANKRIJK)

Verfijnde Chardonnay met subtiele houttoets. Boter, vanille en rijp geel fruit worden ondersteund door frisse citrus. De wijn is rijk zonder zwaar te worden, met een goede balans tussen rondheid en zuurgraad. De afdronk laat brioche en lichte mineraliteit zien.

Wintermoment: bij zalm uit de oven, kip met dragon, een hartige quiche met spek en prei of een romig vispannetje tijdens eerste kerstdag.

€ 8,95



€ 10,95



GIANNI TESSARI SOAVE - VENETO (ITALIË)

Elegante, minerale Soave van Garganega. Witte bloesem, perzik en een subtiele amandeltoon vormen de geur; de smaak is soepel met frisse zuren en een zachte textuur. De afdronk blijft zuiver en licht kruidig.

Wintermoment: bij pasta met paddenstoelen-roomsaus, kip met salie en citroen, lasagne met witte saus of luxe visgerechten tijdens kerst.

SAN FELIPE BARREL SELECT CHARDONNAY MENDOZA (ARGENTINIË)

Volle, houtgerijpte Chardonnay met het zonrijke karakter van Mendoza. Tropisch fruit, banaan, ananas en geroosterd eiken treden duidelijk naar voren. De smaak is romig en rond, met zachte zuren en een vleugje vanille. De afdronk blijft lang en gelaagd.

Wintermoment: bij geroosterde kip met tijm en knoflook, romige ovenschotels, koolvis met kaaskorst, of een winterse kaasplank later op de avond.

€ 12,95



WITTE WIJNEN: VOL & ZACHT

WELTEVREDE VANILLA CHARDONNAY ROBERTSON (ZUID-AFRIKA)

Huisklassieker bij Na Regen komt Wijn. Chardonnay met warme geur van vanille, boterbloem en rijpe perzik. De korte houtrijping op een deel van de wijn geeft zachte romigheid zonder dat hout de hoofdrol pakt. De smaak blijft fluweelzacht en in balans, met een lichte honingtoets in de afdronk.

Wintermoment: bij kip uit de oven, camembert met walnoten, kalkoen met romige saus of simpelweg op de bank, dekentje erbij, serie aan.



€ 9,95

BELLINGHAM TREE SERIES PEAR TREE WHITE FRANSCHHOEK (ZUID-AFRIKA)

Geurige Chenin Blanc uit Zuid-Afrika. Rijpe peer, perzik, gele appel, witte bloesem en een vleugje honing vormen het aromapalet. De wijn blijft fruitig en levendig, met een zachte ronde afdronk dankzij vergisting en korte rijping op de lies.

Wintermoment: bij Caesar salad met kip als licht kerstgerecht, wraps met gegrilde kip, borrelplanken met milde kazen en kippenpastei.

€ 7,95



BRIQUE D'OR CHARDONNAY LANGUEDOC (FRANKRIJK)

Zonnige Chardonnay uit het zuiden. Rijpe aroma's van tropisch fruit, perzik en citrus worden aangevuld door een subtiele toon van vanille, toast en honing dankzij korte houtrijping. Het volle fruit blijft leidend, de houtinvloed geeft net dat beetje extra laag.

Wintermoment: bij romige kipgerechten, aardappelgratin met prei, zalm uit de oven of een winterse brunch met quiche en warme broodjes.



€ 7,95

WITTE WIJNEN: VOL & ZACHT

MAROTTE VIOGNIER - VENTOUX (FRANKRIJK)

Biologische Viognier van oudere stokken aan de zuidhellingen van de Mont Ventoux. Een deel van de wijn vergist en rijpt op eiken. De geur laat abrikoos, perzik en honingbloesem zien, met een vleugje vanille. De smaak is rond, romig en zacht, met fijne zuren en lange, verfijnde afdrank.

Wintermoment: bij geroosterde pompoensoep, kip in romige saus, coquilles met bloemkoolpuree, of pasta met gebakken paddenstoelen tijdens kerstdiner.

€ 12,95



BELLINGHAM THE BERNARD SERIES OLD VINE CHENIN BLANC - COASTAL REGION(ZUID-AFRIKA)

Wijn van oude stokken Chenin Blanc uit verschillende wijngaarden. De lage opbrengst zorgt voor concentratie en rijkdom. De geur toont rijpe peer, perzik, abrikoos, honing, amandel en subtiele vanille- en toasttonen. De houtlagering op Franse barriques geeft structuur en complexiteit, terwijl frisse zuren elegantie brengen.

Wintermoment: bij gegrilde kip met salie, gebakken kabeljauw met rijke saus, romige gerechten met paddenstoelen of pompoen en uitgebreide kerstdiners.

€ 18,95



FEITJE: HOUT & WIJN

Wanneer witte wijn op hout wordt vergist en/of gerijpt, ontstaat meer diepte en romigheid. Het contact met eikenhout voegt subtiele tonen van vanille, toast en kruiden toe, terwijl de wijn ronder en zachter wordt van structuur.



WITTE WIJNEN: VOL & ZACHT

PURCARI VIORICA MUSCAT OTTONEL STEFAN VODA (MOLDAVIË)

Veelgevraagde huisfavoriet. Geurige, expressieve witte wijn met florale tonen, muskaat en rijp geel fruit. De smaak is vol, licht kruidig en afgerond door zachte zuren. Viorica brengt elegantie, Muscat zorgt voor geurige charme; de afdrank voelt fluwelig met een licht honingaccent.

Wintermoment: bij kruidige gerechten, zachte kazen, desserts met appel of peer, of als aromatische afsluiter van een uitgebreid winterdiner.

€ 13,95



VOCHÉ BLANCO FERMENTADO EN BARRICA RIOJA (SPANJE)

Verfijnde witte Rioja van Viura en een klein deel Malvasía, vergist en gerijpt op eiken. Rijpe peer, citrus, vanille en amandel vormen de geur. De smaak is romig en gelaagd, met mooie balans tussen frisheid en hout. De afdrank is lang en zacht.

Wintermoment: bij romige pasta met paddenstoelen, gegrilde zalm met botersaus, luxe borrelplank met manchego en amandelen tijdens kerstavond.

€ 13,95



PROEVERIJPAKKET VOOR THUIS



Wist je dat je we ook DIY proeverijpakketten voor thuis aanbieden? Zes zorgvuldig gekozen wijnen, met proefnotities, hapjestips en uitleg. Ontdek het via www.naregenkomt wijn.nl/proeverijpakket-voor-thuis

ROSÉ: LICHT & VROLIJK

Rosé hoort niet alleen bij zwoele terrassen. De juiste stijl past juist goed bij winterkost: zacht, kruidig en met voldoende body naast quiches, borrelplanken en licht pittige gerechten. Deze roséwijnen brengen kleur in donkere dagen en houden de borreltafel speels.

€ 9,95



DROPS BY CECILIA BERETTA ROSÉ VENETO (ITALIË)

Elegante rosé van Corvina en Rondinella. Framboos, bosaardbei, kers en een vleugje abrikoos en peer vormen de geur. De smaak blijft droog, verfijnd en fruitig, met een typisch bittertje in de afdronk dat doet denken aan amandel of bitterkoekje. Fris én spannend.

Wintermoment: bij borrelhapjes als bruschetta, bitterballen, serranohamrolletjes met roomkaas, quiche met groenten of hartige bladerdeeghapjes tijdens een decemberborrel.

PINOT ROSÉ BANAT (ROEMENIË)

Rosé van Pinot Noir uit Roemenië met een elegante, lichte stijl. Aardbei, framboos, rode bes en wat bloesem vormen het geurbeeld. De smaak blijft soepel en rond, met zachte zuren en een lichte kruidigheid. Zachter en luchtiger dan de Drops-rosé, met subtiel fruit en zijdeachtige textuur.

Wintermoment: bij borreltafels met charcuterie, een salade met gegrilde groenten en feta bij het kerstdiner, zalmwraps met kruidenkaas of een lichte lunch tijdens de vakantie.

€ 6,95



ROSÉ: LICHT & VROLIJK

LES LIGÉRIENS ROSÉ D'ANJOU LOIRE (FRANKRIJK)

Klassieker met charme. Rosé d'Anjou is beroemd om de zachte, fruitige stijl en laat zien hoe rosé elegant kan zijn in koudere maanden. Rode vruchtjes spelen de hoofdrol; de wijn is halfdroog, mild en sappig. Gemaakt van vooral Grolleau, met wat Gamay en Cabernet voor extra diepte.

Wintermoment: bij salades met fruit, Aziatische gerechten met kokos, milde curry, borreltafels met zachte kazen of als glas bij een winterse high tea.

€ 9,95



ROSÉ IN DE WINTER? JAZEKER.

Rosé is niet alleen voor op het terras. De zachtere, fruitige stijlen, zoals onze Rosé d'Anjou, doen het verrassend goed bij milde kazen, kruidige salades of een quiche met groenten of zalm. Ook lekker bij Aziatische gerechten met een vleugje kokos of gember.

Deel je moment via Instagram en tag [@naregenkomt wijn](https://www.instagram.com/naregenkomt wijn)
Wij delen de mooiste combinaties in onze stories.

WELKE ROSÉ PAST BIJ JOUW WINTER?



RODE WIJNEN: SOEPEL & ZACHT

Sappig rood fruit, milde tannines en veel drinkplezier. Deze rode wijnen voelen vriendelijk en toegankelijk, ook voor gemengde groepen. Ideaal bij pasta's, pizza's, borrelplanken en informele kerstavonden.

€ 7,95



GALIANNI PRIMITIVO APULIË (ITALIË)

Primitivo met zwoel, zonnig karakter. Rijpe pruim, zwarte kers, vijg en een vleug cacao vormen de geur. De smaak is rond en zacht met soepele tannines en een warme afdrank die doet denken aan zoethout en specerijen.

Wintermoment: bij lasagne uit de oven, stoofschotel met mediterrane kruiden, pizza's tijdens een filmavond in de kerstvakantie of bij een schaal ovenpasta na een winterwandeling.

MAROTTE CUVÉE NIELS VENTOUX (FRANKRIJK)

Zuid-Rhône blend van Grenache, Syrah, Mourvèdre en Carignan. Rijp donker fruit als kers en braam gaat samen met nuances van vanille, drop en tabak. De wijn is vol en soepel, met zachte tannines en evenwichtige structuur. Charme en pit in één glas.

Wintermoment: bij lamsrack met kruidenkorst, stoofvlees met Provençaalse kruiden, eendenborst met roodfruitcompote of bij een uitgebreide borrelplank met stevige kazen.

€ 9,95



RODE WIJNEN: SOEPEL & ZACHT

CALEO NERO D'AVOLA - SICILIË (ITALIË)

Zonnige Nero d'Avola die puur fruit laat spreken. Rijpe kers, pruim en een tikje kruidigheid typeren de stijl. Geen hout, wel sappigheid en charme, met milde tannines en aanwezige zuren (voor de liefhebber van fris rood dus).

Wintermoment: bij pasta met tomatensaus, pizza met pittige salami, ovenschotels met gehakt, gourmet met rood vlees of borrelhappen met mediterrane inslag.



€ 6,95

PURCARI PINOT NOIR STEFAN VODA (MOLDAVIË)

Elegante Pinot Noir uit een klimaat dat verrassend veel op Bourgogne lijkt. Rijping van zes maanden op Frans eiken geeft extra diepte. De geur laat viooltjes, bosaardbei, framboos, kers en een vleug toast en kaneel zien. De smaak blijft zacht en verfijnd, met fluweelachtige tannines en frisse afdronk.

Wintermoment: bij geroosterde kip, paddenstoelenrisotto, kalkoen met cranberrysaus of een romige paddenstoelenragout.



€ 11,95

VALIANO CHIANTI CLASSICO DOCG BIO TOSCANE (ITALIË)

Biologische Chianti Classico van Sangiovese. Twaalf maanden rijping op eiken geven diepte. De geur toont rijpe kersen, viooltjes, tabak en specerijen. Sappig rood fruit, fijne tannines en levendige zuren zorgen voor een frisse, kruidige afdronk.

Wintermoment: bij paddenstoelenpasta, kruidige pizza, Toscaanse borrelplank met pecorino, olijven en prosciutto of als rode wijn bij een Italiaans kerstmenu.



€ 11,95

RODE WIJNEN: WARM & INTENS

Donker fruit, kruidigheid en een warme gloed: de wijnen in deze categorie vullen de kamer met geur. Ideaal bij stoofgerechten, winterbarbecues, pizza's uit de oven en lange avonden waarbij de tijd even verdwijnt.

€ 11,95



DOMINI VENETI APPASSIMENTO VENETO (ITALIË)

Altijd populair. Gemaakt volgens de appassimento-methode, waarbij een deel van de druiven indroogt voor extra concentratie. Donker fruit, rozijnen, chocolade en kaneel kenmerken de geur. De smaak is vol en fluwelig met lichte zoetindruk, zachte tannines en rijke kruidige afdronk.

Wintermoment: bij stoofpotten, oude kaas, stevige vleesgerechten of tijdens een rustige oudejaarsavond nadat het vuurwerk voorbij is.

Psst....fan van deze? Probeer dan ook eens de andere appassimento-wijnen uit ons assortiment.



BORG DEI TRULLI SALICE SALENTINO RISERVA - APULIË (ITALIË)

Volle wijn van Negroamaro en een beetje Malvasia Nera. Rijpe kersen, gedroogde pruimen en vanille uit houtrijping spelen de hoofdrol. De smaak is rond met zachte tannines, kruidige ondertoon en lange, fluwelige afdronk.

Wintermoment: bij stoofvlees met rozemarijn, truffelkaas op de kaasplank, pulled pork of langzaam gegaarde spareribs tijdens een winterbarbecue.

€ 11,95



RODE WIJNEN: WARM & INTENS

SCRIANI VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE – VENETO (ITALIË)

Trots van Valpolicella. Jonge Valpolicella die opnieuw gist op de schillen van Amarone, wat extra concentratie en complexiteit geeft. Zwarte kers, rijpe pruim en gedroogd fruit domineren, met kruidigheid, tabak en vanille op de achtergrond. De smaak is rond en rijp met zachte tannines en fluwelige, lange afdronk.

Wintermoment: bij langzaam gegaard rundvlees, stoof met paddenstoelen, oude kaas of een rijk pastagerecht met ragù tijdens kerstavond.

€ 16,95



€ 8,50

WILD HOUSE PINOTAGE FRANSCHHOEK (ZUID-AFRIKA)

Moderne Pinotage met rijpe kersen, bramen en een vleug mokka. Subtiële rokerige tonen van eikenhout geven extra diepte. De wijn blijft soepel en fruitgedreven, met zachte tannines en sappige structuur; een brug tussen Pinot Noir en kruidige Syrah.

Wintermoment: bij gegrilde kip met rozemarijn, stoofpot van linzen en paprika, gegrilde groenten uit de oven of een borrelplank met beleggen kazen.

RODE WIJNEN: WARM & INTENS

PURCARI RARA NEAGRĂ - STEFAN VODA (MOLDAVIË)

Wijn van Rară Neagră, gerijpt op Frans eiken. Robijnrode kleur met granaataccent. De geur toont kers, pruim, chocolade, gedroogd fruit en lichte kruidigheid. De smaak is soepel en gelaagd met zachte tannines en levendige zuren. Hout blijft subtiel, waardoor fruit en structuur mooi samenkomen.

Wintermoment: bij eendenborst met vijgen, langzaam gegaard wild, rijke rundstoofpotten of stoofschotels met wortel en knolselderij.



€ 14,95

€ 10,95



TRUMPETER BY RUTINI MENDOZA (ARGENTINIË)

Toegankelijke broer van de grote Rutini Malbec. Rood fruit, vanille en specerijen geven een warme geur. De smaak is zacht en rond met voldoende structuur om bij eten te schenken, maar ook solo overtuigend.

Wintermoment: bij borrelplanken met oude kaas en droge worst, chili con carne, gevulde wraps uit de oven of stoofschotels.

CHÂTEAU TERTRE DE VIAUD BORDEAUX (FRANKRIJK)

Klassieke Bordeaux-blend waarin Merlot rondheid brengt en Cabernet stevigheid. Rood en zwart fruit, laurier en lichte houtinvloed bepalen de geur. De smaak blijft soepel met zachte tannines en elegante kruidigheid.

Wintermoment: bij stoofpotten, truffelkaas, charcuterie, paté en een goed gevulde plank tijdens de feestdagen.



€ 9,95

RODE WIJNEN: WARM & INTENS

BODEGA ALTANZA TEMPRANILLO CRIANZA RIOJA (SPANJE)

Klassieke Rioja Crianza met sappig rood fruit, vanille van Amerikaans eiken en een hint tabak en specerijen. Twaalf maanden houtlagering geven zachte structuur en warme kruidigheid zonder zwaar te worden. Tannines voelen afgerond, de afdrank blijft lang en elegant.

Wintermoment: bij stoofschotel met chorizo, gegrild vlees, tapas met manchego en serranoham of bij een schaal patatas bravas en gehaktballetjes.

€ 11,95



ZACHTE TANNINES, WAT BETEKEN DAT EIGENLIJK?

Tannines geven rode wijn structuur en grip in de mond. In soepele wijnen zijn ze rijp en fluwelig, waardoor de wijn zacht aanvoelt en het fruit mooi in balans blijft. Dat zorgt voor een rond, vriendelijk mondgevoel dat nooit (te) stroef wordt.

Zodra wijn in contact komt met zuurstof, openen de aroma's zich en wordt de geur intenser. De smaak lijkt zachter en ronder, omdat het fruit en de kruidigheid beter naar voren komen. Even laten ademen is dus een uitnodiging voor de wijn om zijn karakter te laten zien.

WIJN EVEN LATEN ADEMEN



RODE WIJNEN: DIEP & KRUIDIG

Donkere kleuren, rijping op eiken en veel gelaagdheid. Dit zijn de wijnen voor diners met meerdere gangen, wildgerechten, lang gestoofde schotels en gesprekken die ver na middernacht doorgaan.



€ 13,95

BODEGAS RUTINI MALBEC MENDOZA (ARGENTINIË)

Malbec met diepte en gelaagdheid uit hooggelegen wijngaarden. Rijpe bramen, pruimen en viooltjes gaan samen met cacao en eikenhout. De smaak is krachtig maar verfijnd, met fluwelige tannines, goede frisheid en een lange, kruidige afdronk.

Wintermoment: bij entrecote, wildstoof, runderriblappen die uren op het vuur hebben gestaan of stoofschotel met veel diepgang.

VOCHÉ RIOJA GRAN RESERVA DOCA RIOJA (SPANJE)

Top-Rioja met lange rijping: minimaal vijf jaar, waarvan minstens twee op eiken en drie op fles. Rijpe kers, pruim, leer, lichte tabak en cacao vullen het glas, met subtiele kruidige tonen uit het hout. De mond vult zich met warmte en lengte; de afdronk blijft elegant en harmonieus.

Wintermoment: bij gestoofd wild, eendenborst met vijgensaus, ribeye met kruidenkorst of rijke stoofgerechten met paddenstoelen.



€ 23,95

RODE WIJNEN: DIEP & KRUIDIG

BELLINGHAM THE HOMESTEAD SERIES SHIRAZ PAARL (ZUID-AFRIKA)

Diep robijnrood en krachtig. Pruim, zwarte bes, zwarte peper en specerijen in de geur, aangevuld met viooltjes en zachte peperige toets in de smaak. Volle, maar elegante structuur met rijpe tannines en lange afdronk.

Wintermoment: bij gegrilde ribeye, wildgerechten, stoofpotten met veel kruidigheid of een rijke kaasplank aan het einde van een diner.

€ 12,95



€ 9,95

TERRANOBLE CIVIS CARMENÈRE COLCHAGUE VALLEY (CHILI)

Elegante Carmenère uit Colchagua Valley. Rijp donker fruit als braam en zwarte bes combineert met mokka, ceder en specerijen na rijping op Frans eiken. De structuur is vol, maar de frisheid zorgt voor balans.

Wintermoment: bij stoofpotten met rund en paprika, geroosterde aubergine uit de oven, gegrilde vleesspiezen tijdens een winterbarbecue.



CADEAUBON VAN NA REGEN KOMT WIJN

Op zoek naar een cadeau voor een wijnliefhebber? Met een NRKW cadeaubon zit je altijd goed. De ontvanger kan zelf kiezen: een proeverij, een wijnpakket voor thuis of een selectie favoriete flessen.



DESSERT & VERSTERKT: ZOET & ZACHT

De laatste gang van een winterdiner mag gerust iets zachter en ronder zijn. Zoete wijnen en port sluiten kerstmenu's af, passen bij desserts, kazen of bij een rustig moment op de bank na een drukke dag.

€ 14,95



PELASSA MOSCATO D'ASTI DOCG PIEMONTE (ITALIË)

Licht mousserende Moscato met lage alcohol (rond 5,5 %) en levendige zoet-fris balans. Goudgele kleur, geur van bloesem, perzik, abrikoos, acacia-honing en sinaasappelbloesem. De smaak voelt soepel, zoet én fris.

Wintermoment: bij desserts met fruit, panna cotta, kerststol, citroentaart, oliebollen met poedersuiker of als feestelijke afsluiting van de kerstavond.

PORT: DIVERSE STIJLEN

Port in verschillende stijlen: van lichtzoete White Port tot volle, kruidige Tawny en fruitige Ruby. Fruitig en rond, notig en verfijnd of kruidig en intens; elke stijl heeft een eigen rol op de wintertafel. Witte port doet het gekoeld geweldig als aperitief of bij kazen en vijgen. Rode port combineert prachtig met pure chocola, blauwe kaas of rijke stoof.

Geef gerust door bij welk moment jij port wilt inschenken, kaasplank, dessert, haardvuur of fijne oudejaarsavond, dan helpen wij zoeken naar een stijl die precies past.



BESTELLEN IS EEN FEESTJE

Zin gekregen om je winterkast te vullen? Stuur ons een appje, mail of DM en wij regelen de rest.

Of het nu gaat om een kerstdiner, relatiegeschenk of iets moois voor jezelf, we denken graag met je mee.

GEEF JE BESTELLING EENVOUDIG AAN ONS DOOR VIA:

Mail: info@naregenkomtwin.nl

App of bel: 06-48562301 (Emmely) of 06-11908727 (Joyce)

DM: via Instagram of Facebook (@naregenkomtwin)

Levering of bezorging

We leveren jouw bestelling snel (binnen een week) en in overleg spreken we af of je de bestelling zelf komt ophalen of dat wij bezorgen. Bezorging doen we alleen in de directe omgeving van Musselkanaal en de stad Groningen. Heb je haast en de wijnen z.s.m nodig? Laat het ons weten, dan regelen we het voor je.

Zoek je iets speciaals dat niet in dit winteroverzicht staat?

Of twijfel je over de perfecte match bij jouw gerecht? Geen probleem! Wij denken graag met je mee en zorgen ervoor dat we bieden wat jij zoekt.

Cheers op een winter vol smaak en gezelligheid!

Joyce & Emmely

CONTACTGEGEVENS

www.naregenkomtwin.nl

info@naregenkomtwin.nl

E: 06-48562301 | J: 06-11908727

Social media:

[@naregenkomtwin](https://www.instagram.com/naregenkomtwin)

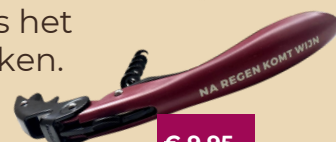
#nrkw

KLAAR VOOR HET ONTKURKEN

De NRKW-kurkentrekker en capsulesnijder maken het openmaken van je fles minstens zo leuk als het inschenken en drinken.



€ 5,95



Bestel direct mee!

€ 9,95