

Wijn 1: Lichte zoete witte wijn – Muschiato Moscato Dolce

Druivenras: Moscato Bianco (muscat)

Land: **Italië** (regio: Piëmonte)

Karakter: Geelgroene kleur. Lichte frisse mediumzoete wijn. Zeer geurig, licht en met slechts 9,5% alcohol. Impressies van uiteraard verse muskaatdruiven in de geur en smaak, maar ook wat tonen van abrikoos, perzik en bloemen.

Serveren bij: Koel zomers aperitief, zoete desserts met fruit, sabayon, tarte tatin, maar ook voorgerechten met gevogelte, crudités en risotto.

Serveertemperatuur 8 à 10°C



Wijn 2: Lichte witte wijn – 'Viabore' Bianco

Druivenrassen: Passerina 80%, Trebbiano 10%, Pecorino 10%

Land: **Italië** (regio: Marche)

Karakter: Strogeel van kleur met een groene zweem. In de neus kruidig en bloemig. De smaak is frivool en charmant met hint van appel, droog en fruitig, zeer elegant met een frisse zuurgraad in de afdronk.

Serveren bij: Als aperitief of huiswijn, bij lichte visgerechten (niet gerookt), schelpdieren zoals mosselen en vongole, bij lichte gerechten met blank vlees en gevogelte, pasta's antipasti, salades.

Serveertemperatuur 10 à 12°C



Wijn 3: Lichte rode wijn – Rosso Piceno 'Viabore'

Druivenrassen: Sangiovese 50%, Montepulciano 50%

Land: **Italië** (regio: Marche)

Karakter: Intens robijnkleurig. In de neus mild fruit van kersen. Zachte, innemende smaak, droog, vol en fruitig, zeer elegant met een klein bitter in de afdronk.

Serveren bij: Als rode schenk wijn, bij o.a. gegrild rood vlees, lam, wild zoals eend, hert, bij stoofgerechten met kruiden en specerijen, pittige en harde kazen.

Serveertemperatuur 16°C



Wijn 4: Lichte rosé wijn – T'Wines Rosé

Druivenrassen: Cinsault 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Grenache 20%

Land: **Frankrijk** (regio: Languedoc)

Karakter: Zalmroze, intense fruitige aroma's (bosaardbeien), goede zuurgraad. Een ronde frisse evenwichtige rosé.

Serveren bij: Heerlijk zomers aperitief, prima in combinatie met vis, schaal en schelpdieren, lichte vleesgerechten, geroosterd of gegrild van de bbq, pastasalades, groentegerechten.

Serveertemperatuur 12 °C



Alcoholvrij, nr 5 en nr 6: (nr 5) Bergappelsap met hop / (nr 6) Bergappelsap met vlierbloesem

Appelrassen die zich konden aanpassen aan een bergklimaat. Hierdoor ontwikkelt de appel meer smaak en behoudt zijn frisse zuren. Er zijn 8 variëteiten appelrassen die hiervoor worden gebruikt waaronder Pinova, Jonagold, Elstar, Rubinette en Gravensteiner.

Land: **Italië** (regio: Alto Adige – Südtirol)

Karakter:

Nr 5: met Hop: Strogeel. Kruidige aroma's van de hop contrasteren mooi met de zoetheid van het appelsap. De fijne zuurgraad zorgt dat het sap niet zoet overkomt en fris blijft, ook in de afdronk.

Nr 6: met vlierbloesem: Strogeel. Bloemig, met duidelijk geur van de bloesem en frisse appel. Kruidig en rijk met voldoende zuren. Vooral zeer verfrissend.

Serveertemperatuur 10°C

