Blijf op de hoogte van de laatste nieuwtjes
Volg ons op Social Media
GASTROVINO SINDS 1932

GASTROVINO

SINDS 1932

WIJNEN • DELICATESSEN • GESCHENKEN • PROEVERIJEN • ANTI PASTI • KAAS • NOTEN • CHOCOLADE

Winterse wijnen

Januari is de maand waarin we vaak starten met goede voornemens maar is ook de perfecte maand voor Winterse wijnen. Want als het buiten koud en guur is drinken we graag vollere en kruidige wijnen.
Ons goede voornemen voor dit jaar is om jullie ook dit jaar mooie wijnen en delicatessen aan te bieden daarom beginnen we direct goed met een aantal populaire wijnen uit Zuid-Frankrijk die passen bij deze tijd van het jaar. We zijn trots dat wij in Nederland de wijnen van Domaine Paul Mas mogen vertegenwoordigen die door het gerenommeerde tijdschrift Wine Enthousiast is uitgeroepen tot Winery of The Year en hier hoort een bruisende actie bij. Las but not least vind je nog enkele winteropruimingen en onze befaamde proefdoos om alle heerlijkheden zelf te beoordelen.

We proosten om een mooi jaar en wensen iedereen een gezond liefdevol 2021

Peyres Nobles Corbières
Inktzwarte wijn met elegante smaak van bosbessen en bramen, een vriendelijke allemansvriend. Bij breed palet aan kazen en mooi stuk rood vlees.
Perswijn magazine: ★★★★☆

Comte de Morlières Chardonnay
Sappige chardonnay met genoeg hout, bijna een Bourgogne. Bij rijke visgerechten, risotto en gevogelte.
Vivino: **4.1**

European Winery of the Year

Domaine Martinolles

Domaine Paul Mas, een van de toonaangevende wijnbedrijven in Zuid-Frankrijk, heeft tijdens de Wine Star Awards 2020 van het tijdschrift Wine Enthousiast de prestigieuze titel van European Winery of The Year ontvangen. Om dit te vieren hebben we deze maand een feestelijke aanbieding: Je ontvang bij aankoop van iedere 6 flessen Martinolles een fles Château Martinolles Crémant wit of rosé cadeau. Cheers!

Domaine Paul Mas, opgericht door Jean Claude Mas in 2000, omvat nu 15 verschillende landgoederen verspreid over de Languedoc, van de Roussillon in het uiterste westen tot nabij de Rhône in het oosten. In het Gastrovino assortiment voeren we drie wijnhuizen van Paul Mas: Château Martinolles, Côté Mas en Latitude.

Eigenaar en hoofdwijnmaker Jean Claude Mas over deze prijs: *"Dit is een prestatie! In de afgelopen 20 jaar hebben we geleerd hoe we 25 verschillende terroirs moeten beheren en hoe we 45 verschillende druivensoorten kunnen vinifiëren. Dit jaar zullen we ongeveer 20 miljoen flessen wijn maken van onze 2340 hectare wijngaard "*

Wine Enthusiast over de winnaar: "Oprichter Jean Claude Mas *wilde de wijntradities van de Languedoc opnieuw uitvinden en daarbij vooral het land respecteren met oog op de toekomst. De groei van het bedrijf is exponentieel. "*

Domaine Martinolles Chardonnay
Fris en vol van smaak, levendig met een intense lange afdronk. Serveer bij schaaldieren, vis, wit-vlees, blauwe schimmelkaas en hartige taarten

Château Martinolles Chardonnay VV Limoux
Vol en rijk van smaak met specerijen, elegante frisse nuances en een opmerkelijk lange afdronk. Heerlijk bij rijke visgerechten, zeefruit, geitenkaas en oude Cantal kaas.

Domaine Martinolles Pinot Noir
Een glas wijn boordevol rijp fruit. Voor een gulle Bourgondische slok. Gaat goed bij Bourgondische paté, gegrild gevogelte of kalfsvlees, klein wild en roodschimmel kaas.

Château Martinolles Garriguet VV Limoux
Het volle rijpe fruit in de smaak is zeer verleidelijk en worden ondersteund door aangename zachte tannines. Serveren bij rood vlees, wild en rijpe kazen.

Actie!
Bij iedere 6 flessen Domaine Martinolles een Crémant cadeau t.w.v. € 15,95

Van ~~€ 10,95~~ Voor € 9 95 per fles

Wijntip

Wijn van de maand

Lorenz Valentin Riesling

Tintelfris en milddroog met minerale, wat zilte tonen, het fruitige van appel, ananas en citrus en speelse, vrolijke, florale aroma's. Een riesling van een bijzonder mooie klasse. Nahe, Duitsland.

Recept Januari

Winterse Kaasfondue

Ingrediënten voor 4 personen
- 300 gr geraspte Gruyère AOP Switzerland kaas
- 300 gr geraspte Vacherin Fribourgeois AOP kaas
- 2 tl maizena
- 1 teentje knoflook
- 5 dl droge witte wijn
- 1 mespunt nootmuskaat
- 2 el kirsch
- 1 scheutje citroensap
- Zout & Peper
- Brood, groente, antipasti om te dippen

Bereidingswijze
- Meng in een kom de Gruyère AOP en 1 tl maizena.
- Meng in een andere kom de Vacherin Fribourgeois AOP met de resterende maizena en zet apart.
- Wrijf de fonduepan in met het teentje knoflook. Verwarm de witte wijn.
- Zet het vuur laag zodra het kookpunt bereikt is en voeg per handje de Gruyère AOP toe.
- Roer achtjes met een houten lepel.
- Voeg als de Gruyère AOP gesmolten is de Vacherin Fribourgeois AOP toe en roer achtjes.
- Breng op smaak met zout, peper en de nootmuskaat.
- Voeg de kirsch en het citroensap toe.
- Zet de kaasfondue op laag vuur op tafel en dippen maar!

Van ~~€ 69,50~~
Voor
€ 59,50 per doos

Gastrovino Proefdoos

Een selectie van de leukste en lekkerste wijnen uit deze folder in een mooie geschenkdoos.
Leuk om cadeau te geven of om lekker zelf te houden.

- Lorenz & Söhne Riesling Valentin
- Comte de Morlières Chardonnay
- Château Martinolles Crémant de Limoux
- Peyres Nobles Corbières
- Château Martinolles Garriguet Limoux
- La Resistance No Sulfites (biologisch)

WINTEROPRUIMING
20% KORTING

Le Clos du Pins Graves Rouge
Bordeaux, Frankrijk

La Resistance No Sulfites – Biologisch
Côtes du Rhône, Frankrijk

Lorenz & Söhne Riesling Trocken (1ltr)
Nahe, Duitsland

The Nest Sauvignon Blanc
Marlborough, Nieuw Zeeland

Toma Tempranillo
La Mancha, Spanje

Toma Sauvignon Blanc / Verdejo
La Mancha, Spanje

Acties zijn geldig t/m 31 januari 2021. Onder voorbehoud van druk- en zetfouten.