

La Hitaire

zomerwijnen in de puurste vorm

Beste wijnliefhebber(ster),

De wijnen van La Hitaire worden met Zwitserse precisie gemaakt door Armin en Remy Grassa (zonen van de beroemde Yves Grassa) waarbij het uitsluitend gaat om puurheid en zuiverheid. Om dit te bereiken worden de druivenstokken met zeer grote zorg bewerkt. Mede dankzij het aantrekkelijke klimaat ontstaan fantastische druiven die op het optimale moment worden geoogst, bij voorkeur 's nachts of vroeg in de ochtend, om fruit en frisheid te behouden. De gebroeders Grassa hebben een speciale mobiele productieruimte ontwikkeld die naar de wijngaarden toegaat en waarin de geplukte druiven meteen worden verwerkt. Geniet van deze bijzonder zuivere en pure wijnen van La Hitaire. Nu tijdelijk zeer aantrekkelijk geprijsd met kortingen die kunnen oplopen tot 20%!

Mix&Match
 6 fles > -10%
 12 fles > -15%
 24 fles > -20%*
 * korting tot > 47,50

2012 La Hitaire LES TOURS

IGP Côtes de Gascogne - Frankrijk (wit) per fles 6,²⁵

Alc.11,5% Serveer: 8°C Drinkbaar: medio 2015

Druivenrassen: ugni blanc, colombard, gros manseng

Hier vind je de zon in het glas. Verfrissend, loepzuiver en sappig, fruitige tonen van rijp steenfruit en appel. Pakkende fruitzuren met een lange afdronk.

Lekker bij schaal- en schelpdieren, witvis gerechten en jonge kazen (feta, ricotta, mozzarella)

2011 La Hitaire HORS SAISON

IGP Côtes de Gascogne - Frankrijk (wit) per fles 8,²⁵

Alc.12% Serveer: 10°C Drinkbaar: eind 2015

Druivenrassen: sauvignon blanc, semillon

Zeer intense aroma's van wit- en exotisch fruit stuiven uit het glas, gevolgd door complexe tonen van hazelnoot en toast. De smaak is rijk, verfijnd met in de afdronk een stevige 'bite'.

Lekker bij geitenkaas, schaal-en schelpdieren, gevogelte.

2012 LA HITAIRE CHARD./SAUVIGNON

IGP Côtes de Gascogne - Frankrijk (wit) per fles 9,⁹⁵

Alc.12% Serveer: 10°C Drinkbaar: eind 2015

Druivenrassen: chardonnay, sauvignon

Explosief in de neus met bloemige aroma's en hints van kruiden en citrusfruit. In de smaak biedt de sauvignon blanc een mineralig karakter (steenfruit) dat wordt ondersteund door volle, zachte tonen van de chardonnay (tropisch fruit).

Lekker als aperitief of bij lichte visgerechten, rivierkreeft, jonge witschimmel kazen.



ROSÉ SPECIAL

6 halen 5 betalen

De échte liefhebbers zullen meteen een fles rosé op het terras openen zodra de eerste zonnestralen er zijn. Naar onze mening is rosé niet alleen voor in de zomer maar voor alle seizoenen. Wij bieden lichte en frivole wijnen voor een (tuin) feest tot wijnen met een mooie complexiteit als begeleider bij een lunch of diner.

2012 Toma Rosado DO La Mancha Spanje

Alc.12,5%
Serveer: 8°C
Drinkbaar tot: eind 2015
Druivenras: tempranillo

Dé partywijn bij uitstek!
Fris, fruitig en frivool, een echte
allemandsvriend bij diverse
hapjes en gerechten.

per fles 4,⁷⁵



2012 Cuvée Gastrovino Vin de France Frankrijk

Alc.12 %
Serveer: 8°C
Drinkbaar tot: medio 2015
Druivenrassen: syrah, grenache

In een literfles biedt deze wijn
zeer veel voor zijn geld.
Rijp rood fruit siert de neus
en mond.
Heerlijke wijn voor alledag!

literfles 4,⁹⁵



Dit is de best gen...

Natuurlijk presenteren we
alleen de lekkerste en mooiste
roséwijnen die op dit moment
in de wijnwereld te vinden zijn.
Wel hebben we een voorkeur
voor de absolute winnaar die
inderdaad de beste prijs-
kwaliteitsverhouding heeft.
Neem deze wijn voor uw mooie
momenten met een goed verhaal
over de wijn.

2012 L'Hirondelle IGP Pays d'Oc Frankrijk

Alc.12,5%
Serveer: 10°C
Drinkbaar tot: eind 2015
Druivenras: syrah

Deze zwaluw vliegt plezierig
in het glas.
Elegant, prettig zacht
en kruidig rood fruit.
Te genieten bij gevogelte,
kruidige visgerechten.

per fles 5,⁴⁵



2011 Insolence n°3 Domaine David & Duvallet Loire - Frankrijk

Alc.12,5%
Serveer: 8°C
Drinkbaar tot: medio 2014
Druivenrassen: cabernet franc,
merlot

Vriendelijke rosé met lieflijk
rood fruit, verleidelijke smaak
en een aangename tinteling in
de afdronk.

per fles 5,⁴⁵



2011 Houchart Sainte Victoire Provence - Frankrijk

Alc.: 12,5%
Serveer: 10-12°C
alle rosé's Drinkbaar tot
eind 2015
Druivenrassen: cinsault,
grenache noir, mourvèdre,
syrah

Deze rosé is een wolf in
schaapskleren. Sensueel
zalmrose kleur maar met
een krachtig parfum van
rood fruit en geurige kruiden.
Droge en stevige smaak met
een elegante ondertoon.
Prijswinnende rosé uit de
prachtige Provence. Zilver
in Brussel en goud bij de
Vinalies.

per fles 9,²⁵



Maximaal 9 dozijn rosé per klant!

DE ZON IN UW GLAS



Maandelijkse rosé!

Wij selecteerde een aantal roséwijnen die voor deze gelegenheden prima inzetbaar zijn en die u een heerlijk zomers gevoel zullen geven. Nu tijdelijk met een prachtige aanbieding van 6 halen en slechts 5 flessen betalen. Extra genieten van een lekker glas rosé!

2012 Cartolina Rosato IGT Puglia - Italië

Alc.13%
Serveer: 8-10°C
Drinkbaar tot: eind 2014
Druivenrassen: negroamaro, bambino nero

Gemaakt van lokale rassen met moderne vinificatiemethoden biedt deze wijn frivole aroma's met een sappige frisse afdronk. Watertandend lekker! Lekker bij koude pastasalades, schaal- en schelpdieren

per fles 6,25



2013 The Pavillion WO Western Cape Zuid-Afrika

Alc.13%
Serveer: 8-10°C
Drinkbaar tot: medio 2016
Druivenras: shiraz

Een serieus glas rosé. Jeugdigheid en kracht uiten zich in dit glas en daarmee een prima begeleider bij een heerlijke braai.

per fles 7,25



2011 Zinio Rosado DOCa. Rioja Alta Spanje

Alc.12,5 %
Serveer: 10-12°C
Drinkbaar tot: eind 2015
Druivenras: tempranillo

Veel karakter bij deze wijn. Bijzondere kenmerken van deze wijn; levendig, intens en rijp. Een échte eet-rosé bij gevogelte, paella, salades en roombrie.

Nog maar beperkt beschikbaar!

per fles 7,75



Gimonnet Gonet Champagne - Frankrijk

Alc.13,5%
Serveer: 10°C
Drinkbaar tot: eind 2015
Druivenrassen: pinot noir, chardonnay

Fantastische rosé champagne met een delicate mousse en verfijnde aroma's van rood fruit, nectarine en citrus. Wacht niet op het moment maar creëer het moment om deze wijn te drinken, als feestelijk aperitief maar ook bij vissalades, gevogelte of Spaanse tapas.

per fles 39,50



SYMPHONY {wijn waar muziek in zit}



Sinds de introductie eind 2012 is het een ongekend succes. Veel wijnliefhebbers hebben de wijnen van Symphony in hun harten gesloten. Ook de nationale wijnpers is enthousiast getuige de diverse vermeldingen door Harold Hamersma en Perswijn. Daarom brengen we deze fantastische wijnen nogmaals onder uw aandacht.

2012 SYMPHONY Intermezzo Rosé IGP Pays d'Oc - Frankrijk (rosé)

Alc.12,5% - Serveer: 10-12 °C

Drinkbaar: nu tot eind 2014

Druivenrassen: syrah, grenache

Afkomstig van een koele, kleiachtige bodem is deze blend gemaakt van 'Provençaalse' rassen. Na een korte, koele inweking ontstaat een lichtroze kleur met lieflijke aroma's van klein rood fruit (aardbei, kers, framboos) aangevuld met spannende kruidigheden (tijm, laurier, nootmuskaat). Drink deze Intermezzo tussendoor, bij een compleet diner of bij gevogelte, paté en vegetarische gerechten.

Per fles **8,95** Bij 12 **7,95** Bij 24 **7,45**

2012 Symphony Overture Blanc IGP Pays d'Oc - Frankrijk (wit)

Alc.13% - Serveer: 10-12 °C

Drinkbaar: nu tot eind 2014

Druivenrassen: chardonnay en viognier

De druiven zijn vroeg in de ochtend geoogst en uitsluitend op INOX tanks verwerkt. Hierdoor blijft de fris- en fruitigheid in de wijn behouden. Heldere en frisse tonen van citrus, prachtig gecombineerd met rijpe en volle aroma's van wit- en tropisch fruit. De smaak is evenwichtig, soepel en heeft een lange afdrank. Deze Overture drink je als aperitief of aan het begin van de maaltijd bij schaal- en schelpdieren, vis en gevogelte.

Per fles **8,95** Bij 12 **7,95** Bij 24 **7,45**

2011 SYMPHONY Passionato rouge IGP Pays d'Oc - Frankrijk (rood)

Alc.14% - Serveer: 17-18 °C

Drinkbaar: nu tot eind 2016

Druivenrassen: cabernet sauvignon, merlot

Door de unieke ligging van de wijngaarden en het koele klimaat profiteren de druiven van een optimale langzame rijping met behoud van aroma's en structuur. Het bouquet is uitbundig, barstensvol fruitige cassistonen en weelderig rood fruit. De smaak is mondvullend, vol zijdezachte tannines, verweven met vlezige zwarte bessen, mokka, cacao en een vleugje vanille van de 6 maanden lagering op Frans eikenhout. Elegante en zuiver van structuur met body en lengte. Geniet van deze passionato bij rood vlees, wild, gevogelte of (pittige) kazen.

Per fles **9,95** Bij 12 **8,95** Bij 24 **7,95**



SYMPHONY PASSIONATO, CABERNET SAUVIGNON 2011, PAYS D'OC

Het heeft natuurlijk wel wat om je wijn een symfonie te noemen, en dan ook nog passionato. De referentie naar muziek is niet helemaal te volgen, maar goed, het gaat hier om een fantasienaam voor een drietal wijnen – rood, wit, rosé – voor de eigen import. Wit en rosé zijn afkomstig van een ander bedrijf dan rood, en om de eenheid van de drie wijnen te benadrukken, koos men voor een gemeenschappelijke naam (Symphony plus toevoeging). Domaine de Martinolles in de Limoux mocht de

rode wijn leveren. Het is een compositie van 56% cabernet sauvignon en 44% merlot. Toch wordt niet geprobeerd een Bordeaux na te maken. Deze wijn heeft een meer gelijke, verleidelijke en toegankelijke stijl, rijk in het fruit, met een flinke dosis hout. De wijngaarden hebben al enige leeftijd (23 jaar bij de cabernet, 31 bij de merlot), zodat ze een wijn met de nodige kracht opleveren. Een prima glas Pays d'Oc, dat goed laat zien dat hier meer gemaakt kan worden dan alleen maar 'gewone' landwijnen. Het (luxe) hout is misschien een beetje *over the top*, maar het geheel is een prima wijn, voor wie van een lekker uitgesproken glas rood houdt.

Gastrovino, € 9,95 ****(*)

Perswijn

Voor het behalen van de maximale korting mag u alle wijnen van Symphony bij elkaar optellen.

U bent welkom in onze winkel, maar u kunt deze wijnen ook eenvoudig via de bijgaande bestelkaart reserveren, via de website bestellen of door even te bellen. Wij bezorgen bij u thuis!

