

Eindejaarsdegustatie 2023 - open flessen weekend - ENÙ in Puurs

Zaterdag 9 en zondag 10 december van 10u-17u

Sommeliers: Veerle en Mattias



	Wijn	Wijnbouwer	Regio	Type	Food pairing	Prijs	Aantal
1	 Red Moon Sparkling Botanical Aperitif NIEUW!	Red Moon Sparkling	Alto-Adige	Alcoholvrij	Aperitief Ontbijt Brunch	€ 10,50	
2	 Prosecco DOC Treviso Brut Mesai	Daldin	Veneto	Schuim	Aperitief Vis Wit vlees	€ 13,50	
3	 Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato Tre Dame 2022 OP BESTELLING	Daldin	Veneto	Schuim	Aperitief Hartige hapjes Kaas Charcuterie	€ 17,50	
4	 Corte Saggese Chardonnay Salento IGP 2022	Marulli	Puglia	Wit	Zeevruchten Vis Wit vlees Kaas	€ 13,50	
5	 Roero Arneis DOCG BEL 2022 NIEUW!	Carlo Casetta	Piemonte	Wit	Aperitief Vis Wit vlees Groenten	€ 18,50	
6	 Piemonte DOC Sauvignon Blanc 2020	Isolabella della Croce	Piemonte	Wit	Aperitief Hartige hapjes Vis	€ 19,50	
7	 Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC Arcana Bianco 2018	Terre Bianche	Ligurië	Wit	Gegrilde vis Wit vlees Gevogelte	€ 29,50	
8	 Caporotondo Negroamaro Salento IGP 2021	Marulli	Puglia	Rood	Rood vlees Pasta met vlees Kaas	€ 13,50	
9	 Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC Ius Lacrimae 2018	Vigna degli Estensi	Le Marche	Rood	Rood vlees Wild Kaas Zwarte truffel	€ 17,50	
10	 Barbera d'Alba Superiore DOC NID 2020 NIEUW!	Carlo Casetta	Piemonte	Rood	Rood vlees Geroosterd vlees Vitello tonnato Pasta met vlees	€ 22,00	
11	 Piemonte DOC Pinot Nero Bricco del Falco 2018	Isolabella della Croce	Piemonte	Rood	Gevogelte Varkensvlees Kalfsvlees	€ 31,50	
12	 Barolo DOCG Parussi 2019	Chionetti	Piemonte	Rood	Rood vlees Geroosterd vlees Gevogelte Wild	€ 46,00	
13	 Brunello di Montalcino DOCG 2018	Le Chiuse	Toscane	Rood	Rood vlees Geroosterd vlees Gevogelte Wild	€ 65,00	
14	 Moscato d'Asti DOCG Canelli Valdiserre	Isolabella della Croce	Piemonte	Zoet	Panettone Cake of gebak Desserts met fruit	€ 15,50	