

### **Wijn 1: Lichte zoete witte wijn**

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**

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 frivol en charmant met hint van appel, droog en fruitig, zeer elegant met een frisse zuurgraad in de afdrank.

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**

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 afdrank.

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**

Druivenrassen: Grenache 50%, Cabernet Sauvignon 50%

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

**Karakter:** Licht zalmroze van kleur, klein rood fruit als aardbei, iets framboos. Aangenaam droge stijl, licht filmend in de smaak, iets gekruid en een beetje bessen. Moderne Zuid-Franse stijl.

Serveren bij: Als aperitief, bij salades, gegrilde vis, schaaldieren en lichte vleesgerechten, pasta's en Mediterrane smaken.

Serveertemperatuur 8 à 10°C



### **Alcoholvrij, nr 5: Bergappelsap verrijkt met hop**

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

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

**Karakter:** 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 afdrank.

Serveren bij: Als aperitief met prosecco of bruisend water en ijs, gemarineerde en gegrilde kip en gerechten met Noord-Afrikaanse kruiden zoals ras el hanout, salades, verse en geitenkaas. Houd wel rekening met restzoet in combinaties met gerechten. Na opening zijn de Essences gekoeld houdbaar voor 6 dagen.

Serveertemperatuur 10°C

