

## Culinaire avond met biologische-wijnproeverij Buurtmarkt *Syl&Salighyd*

naam	Informatie
<b>Moncaro Verdicchio</b>	Verdicchio, wit, Italië. BioNoord: €8,49  Een frisse, fruitige wijn met een beetje kruidigheid. Lekker bij de lunch.
<b>Esperanza</b>	Verdejo, wit, Spanje. BioNoord: €11,95  Licht van kleur, koel en fris in de neus, met intense, rijke aroma's van ananas, grapefruit en anijs. Levendig en fris met een lange, zuivere finale.
<b>Santa Tresa</b>	Grillo Viognier, wit, Italië. BioNoord: €9,89  Een fruitige en aromatische wijn. Goed te combineren met vis, schaal- en schelpdieren en lichte pasta's. Natuurlijk ook lekker als aperitief.
<b>Shatoh Feldmark</b>	Droog, wit, Duitsland/Nederland. <a href="http://www.schatoh-feldmark.de">www.schatoh-feldmark.de</a> €15,00  Duitse druiven, gebotteld in Nederland. De originele droog doet denken aan honingmeloen en groene appel met een uitgesproken boeket. Het heeft een medium body. Past goed bij tarte flambée, vis en gevogelte.
<b>Feudo di Santa Tresa</b>	Purato. Catarratto - Pinot Grigio, wit, Italie. BioNoord  Een witte wijn met heerlijke aroma's van bloemen, perzik, nectarine en kruiden. Kruidig in de afdronk. Lekker als aperitief en bij visgerechten.
<b>Les Grands Arbres</b>	Chardonnay, wit, Frankrijk. BioNoord: 13,50  Een pure, frisse en sappige wijn. Toegankelijk en zomers. Goed te combineren met vis met botersaus.
<b>Quinta Arrio Crianzo</b>	Rioja, rood, Spanje. BioNoord: €12,99  Druif: Tempranillo. Een smaakvolle wijn met zachte tannines en verfijnde houttoon. Vol en krachtig, lekker bij vlees/wild.
<b>Chateau vieux Chevrol</b>	Bordeau - Lalande de Pomerol, rood, Frankrijk. BioNoord: €19,49  Een krachtige en stevige wijn. Combineert aan tafel goed bij vlees en gevogelte.
<b>Padami</b>	Montepulciano d'Abbruzzol, rood, Italie. BioNoord: €9,99  Een wijn vanuit biologisch-dynamische teelt. Rijke aroma's en een droge afdronk. Het best te combineren met zwaardere gerechten.
<b>Maury Grenat</b>	Dessertwijn (niet biologisch)