



GASTROVINO

SINDS 1932

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

Het witte goud! de lekkerste aspergewijnen

Begin maart staken de eerste witte asperges al boven de grond. Ze waren vroeg dit jaar, want het traditionele aspergeseizoen start half april en loopt tot eind juni. Deze koningin van de groenten laat zich graag begeleiden door een glas witte wijn. Onze tips: Martin Wassmer Weisserburgunder of de Castello Monaci Acante Fiano. Bij aankoop van 6 flessen van deze aspergewijnen, koop je een aspergepan voor slechts € 5,-! Naast de asperges zetten we in deze folder ook de chardonnay druif in het zonnetje. Deze populaire druif is verantwoordelijk voor een grote diversiteit aan wijnen. Welke kies jij?

Bij het recept van de maand schenken we de Château Pesquié Terrasses Rouge. En in mei is het ook tijd voor rosé! Daarom op de achterzijde onze top 3 rosé wijnen. En voor wie een keer alcoholvrij wil, staan er in deze folder ook twee geweldige alcoholvrije wijnen.

Bij aankoop van 6 flessen*, een aspergepan voor slechts

€ 5 (Winkelwaarde € 33,75)
*combineren mag



Martin Wassmer Weisserburgunder Trocken

Zuivere en knisperende smaak, overwegend rijp wit fruit, maar ook een hint van fijne kruiden. Een klassieke combinatie met witte asperges.



Castello Monaci Acante Fiano

Fluweelzachte, levendige smaak met veel fruit. Met een toets van hazelnoot in de afdrank. Serveer deze wijn bij asperges met gerookte zalm.



Zeg JA tegen chardonnay

Chardonnay is één van de meest populaire witte druivensoorten ter wereld. Deze druif vindt zijn oorsprong in de Bourgogne, Frankrijk, en is hier de basis voor fantastische wijnen zoals Chablis, Meursault en Le Montrachet. Dat deze druif het ook goed doet in andere wijnlanden hebben veel wijnmakers ontdekt. Zo staat de druif aangeplant in veel Europese landen, maar ook verder weg in Australië, Nieuw Zeeland, Chili en de Verenigde Staten. Groeit chardonnay in een koel gebied, dan is de smaak vaak fris. Hoe zuidelijker en warmer je komt, hoe meer tropische fruittonen naar voren komen. Met de chardonnay druif kun je veel smaken en stijlen creëren door verschillende wijnmaaktechnieken toe te passen. Rijping op RVS zorgt voor behoudt van frisse tonen, rijping op eikenhouten vaten geeft een vette chardonnay met tonen van vanille en boter. In het Gastrovino assortiment zit ook een alcoholvrije chardonnay. Zo hebben we dus echt voor iedereen de perfecte chardonnay. Bij 6 flessen (mag in de mix) geven we 10% korting! Dus mix en match jouw favoriete selectie bij elkaar.

Actie:
Bij 6 flessen
10%
korting*



Domaine Vignaud Chablis

In Chablis is het fris en er zit er veel kalk in de bodem. Dit geeft de wijn zijn kenmerkende minerale tonen. De smaak is rijk en knisperend fris. Wijn spijs: schaal- en schelpdieren.



Dal Cerro Vermentino/Chardonnay

Oké; geen 100% chardonnay, maar een blend met de typisch Italiaanse druif vermentino. Prachtige balans van rijp exotisch fruit en een knisperende frisheid met een aangename kruidige toets van amandelen. Wijn spijs: schaal- en schelpdieren, asperges, visgerechten, pasta gerechten en gevogelte.



Ventopuro Chardonnay Single Vineyard

Casablanca Valley ligt vlak aan de Chileense kust, waardoor de chardonnay druif optimaal profiteert van de koele zeebries. Om de wijn iets meer body te geven, wordt 30% vier maanden op hout gerijpt. Wijn spijs: salades, pasta en visgerechten.

California,
USA



Cloud Break Chardonnay

Wil je hout? Ga dan voor Cloud! Deze tropische chardonnay heeft door de houtlagering een heerlijke boterachtige smaak ontwikkeld. De houttonen worden mooi in balans gebracht met frisse tonen, waardoor de wijn niet te log wordt. Top glas! Wijn spijs: vis, gevogelte, pasta, kazen.

0% alcohol
Languedoc,
Frankrijk



VINADA Crispy Chardonnay 0%

Een alcoholvrije wijn die écht lekker is! De wijn wordt gemaakt zoals een 'normale' wijn en wordt vlak voor het bottelen middels vacuümextractie gedealcoholiseerd. Resultaat: een mooie mousserende wijn met een indrukwekkende, uitgebalanceerde smaak. Knapperig en fris met tonen van appel, meloen en een vleugje citrus. En nog vegan ook!

Recept mei Quiche Méditerranéée



Van
~~€ 11,95~~
Voor
€ 9,95
per fles

Wijntip
Wijn van de maand
Château Pesquié
Terrasses Rouge



Ingrediënten voor 8 punten

- Springvorm of quichevorm
- 7 plakjes bladerdeeg
- 1 bol mozzarella
- 1 courgette
- 1 rode punt paprika
- 6 cherry tomaten
- 100 gram parmaham
- 1 rode ui
- 5 eieren
- 150 ml kookroom
- 1 eetlepel paneermeel
- 2 theelepels Italiaanse kruiden
- Parmezaanse kaas
- Peper en zout
- Olijfolie

Instructies

- Ontdooi de plakjes bladerdeeg en vet alvast de quiche vorm in met boter.
- Snijd de courgette in plakjes, de rode ui in halve ringen, de paprika in reepjes, de mozzarella in blokjes, de parmaham in stukjes en halveer de cherytomaten.
- Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de courgette, rode ui en paprika. Voeg wat peper en zout toe. Laat vervolgens uitlekken op keukenpapier.
- Bak in dezelfde pan de parmaham knapperig.
- Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
- Klop de eieren los en voeg de kookroom, Italiaanse kruiden en wat peper en zout toe.
- Leg de plakjes bladerdeeg in de vorm en druk de randjes goed tegen elkaar zodat je een egale bodem krijgt. Bestrooi de bladerdeeg bodem met het paneermeel.
- Verdeel de groente en parmaham over de bodem en giet hier het eimengsel overheen. Strooi de blokjes mozzarella en cherytomatjes over de quiche. Finish met een laag Parmezaanse kaas.
- Zet de quiche in het midden van de oven en laat in zo'n 30 tot 40 minuten goudbruin en gaar worden.

Rosé

Zodra de zon gaat schijnen, trekken wij een fles rosé open. Want geen enkele wijn schreeuwt zo om rokjesdag, terras en strand als rosé. Van zachtroze, zalmroze tot bijna robijnrood. Rosé kan veel kanten op

schieten. Hoe langer de schilweking, des te meer kleur. Rosé is een prachtige wijn om bij te eten. Van Aziatische tot Provençaalse gerechten en van tapas tot lamsvlees. Dit is onze top 3 voor de lente, plus een alcoholvrije sparkling rosé van VINADA.

Actie:
Bij 6 flessen
10%
korting



€ 5⁹⁵
per fles

Parini Pinot Grigio Blush Rosé

De smaak is zacht en biedt volop rode en witte fruitigheden zoals framboos, aardbei en peer. De afdrank is vriendelijk door een licht zoetje. Verrassend veel wijn voor dat geld.



€ 6⁹⁵
per fles

La Grange Bertolet Rosé

Uit Languedoc-Roussillon komt deze heerlijk geurende rosé. De smaak is vol, zacht, maar ook heerlijk fris met fijne zuren en veel sappigheid. De perfecte aperitief wijn.



€ 16⁹⁵
per fles

Le Paradou Provence Rosé

Uit het mekka van rosé: Provence! Zeer licht zalmroze van kleur. De geur levert verse rode bessen. De smaak is heerlijk soepel met elegante, frisse tonen van framboos en rode bessen. Koningin van de Mediterraan.



€ 7⁹⁵
per fles

VINADA Tinteling Tempranillo Rosé 0% alcohol

Een fruitige, droge wijn met nuances van rood fruit als aardbei, aalbes en framboos. De rosé heeft een verfrissende smaak, bevat fijne bubbels, een harmonieuze zuurgraad en subtiele tannines.



Gastrovino Proefdoos

Een selectie van de leukste en lekkerste wijnen uit deze folder in een mooie geschenkdoo.

- Martin Wassmer Weisserburgunder Trocken
- Ventopuro Chardonnay Single Vineyard
- Cloud Break Chardonnay
- Parini Pinot Grigio Blush
- Le Paradou Provence Rosé
- Château Pesquié Terrasses Rouge

Van ~~€ 76,50~~
Voor € 66⁵⁰
per doos

Inclusief gratis
Glossy Magazine

