

Madregale witte wijn

Witte wijn: Madregale Terre di Chieti

Druivensoort: Trebbiano, Chardonnay

Land: Italië

Prijs: € 7,95 per fles

Naast de talrijke herkomstbenamingen met de status DOC (Denominazione de Origine Controllata) vindt men in Italië veel streekwijnen. In deze IGT-klasse (Indicazione Geografica Tipica) is de keuze aan druivensoorten voor de wijnboer uitgebreider.

De Terre di Chieti ligt feitelijk in de Abruzzes, maar voor de DOC-wijnen mag alleen de frisse trebbianodruif worden gebruikt. De IGT Madregale is ook gemaakt van de chardonnaydruif, die hier uitstekend gedijt. Deze geeft wat meer structuur en een heerlijke, sappige smaak. Drink deze smaakvolle Italiaan als borrel- of aperitiefwijn, of aan tafel bij lichtere gerechten.

Serveersuggesties:

Heerlijk als aperitief, bij (koude) voorgerechten, vis en buffetten.



Maison Robert Vic rode wijn

Rode wijn: Maison Robert Vic, 'Le Parc' Rouge IGP

Druivensoort: Syrah, Grenache

Land: Frankrijk

Prijs: € 7,95 per fles

Rode wijn met de rijke geur van donker fruit en wat kruiden. In de smaak aroma's van kersen en zacht van smaak.

Serveersuggesties:

Heerlijk bij lichte gerechten, een kaasplankje of bij de borrel.



Decadente rode wijn

Rode wijn: Decadente Vino de España Cuvée de la Noche Tempranillo

Druivensoort: 100% Tempranillo

Land: Spanje

Prijs: Per losse fles - € 9,50 per fles

Per doos à 6 flessen - € 55,50 per doos

Liefhebbers van zwoele, rijpe rode wijnen zullen zonder meer gecharmeerd zijn van deze Decadente Tempranillo. Hij komt uit La Mancha, het hete, droge binnenland van Spanje, waar de druiven zeer rijp kunnen worden. Om de wijn nog meer kracht en karakter te geven, krijgt de Tempranillo bovendien deels eikenhoutrijping. Het andere deel rijpt in tanks, om te zorgen dat naast het eiken ook het rijpe fruit duidelijk proefbaar blijft. De Decadente is dan ook stevig, zwoel en toasty, met tonen van gestoofd en gedroogd fruit, karamel en eiken. Een soepele, buitengewoon verleidelijke rode wijn, die bij veel wijnliefhebbers in de smaak valt.

Serveersuggesties:

Toegankelijke, smeuïge rode wijn met eikentoets om zo te drinken, of bij gekruide (grill)gerechten. Mooi bij geroosterde kip met chorizo, stoofschotel van kikkererwten, spinazie en paddenstoelen of jonge, harde kazen.



Orphica Monastrell rode wijn

Rode wijn: Bodegas Trenza Vino de España La Orphica Iluminada Monastrell

Druivensoort: 100% Monastrell

Land: Spanje

Prijs: Per losse fles - € 11,95 per fles

Per doos à 6 flessen - € 69,00 per doos

De Deense David Tofterup maakt originele, zondoorstoofde Zuid-Spaanse rode wijnen en is een ware monastrell-meester. Om extra diepgang in smaak te verkrijgen, oogst David de monastrelldruiven voor deze Iluminada pas eind oktober. De druiven zijn dan bijzonder rijp, sommige beginnen zelfs al in te drogen aan de stokken. Dit zorgt voor een sterke concentratie van de suikers en smaken in de druiven, met als resultaat een wijn die zich kenmerkt door jammy fruit en een stevige body. Eenmaal geoogst worden de druiven gekneusd en vergist. Na de gisting laat David de wijn nog zes maanden rijpen in houten vaten van Frans en Amerikaans eiken. Dit geeft de Iluminada verfijnde smaken van toast en tabak. Drink deze verleidelijke Spanjaard bijvoorbeeld bij chili sin of con carne, spare ribs of gerijpte harde kazen. Ook op zichzelf is de wijn heerlijk: een open haard- of meditatie wijn bij uitstek!

Serveersuggesties:

Zondoorstoofde, volle rode wijn om bij uitstek te combineren met rijke gerechten, zoals chili con/sin carne, gegrild vlees met Provençaalse kruiden, wildgoulash of harde, oude kazen.



Le Jade Pays d'Oc Viognier witte wijn

Witte wijn: Le Jade Pays d'Oc Viognier

Druivensoort: 100% Viognier

Land: Frankrijk

Prijs: Per losse fles - € 11,50 per fles

Per doos à 6 flessen - € 65,70 per doos

De Le Jade Viognier is een van de zeer geslaagde wijnen van Cave de Pomerols, een grote, moderne coöperatie in de Languedoc. Het domein ligt niet alleen dicht bij de Middellandse Zee, maar ook bij het bassin de Thau. Deze ligging heeft invloed op het weer: het klimaat is hier gematigder, met minder extreme uitschieters naar boven en naar beneden. Dat is goed voor de druiven, want die kunnen ongestoord en op hun gemak rijp worden. Al in de wijngaarden wordt een strenge selectie toegepast. Uitsluitend de meest rijpe druiven worden geoogst. Mede door een speciale inweking met de schil en een vergisting bij lage temperatuur ontstaat een heerlijke, sappige, moderne witte wijn. De Viognier heeft een verleidelijk aroma van perzik en tropisch fruit en die aangename combinatie van een zachte smaak met voldoende frisheid en spanning. Een ideale wijn om altijd in huis te hebben.

Serveersuggesties:

Evenwichtig en toegankelijk: uitstekend bij vissalades, koude schotels of pastagerechten.



Languedoc Rosé

Rosé: **Abbotts & Delaunay Languedoc Grenache-Syrah**

Druivensoort: Grenache Noir, Syrah

Land: Frankrijk

Prijs: Per losse fles - € 10,95 per fles

Per doos à 6 flessen - € 64,50 per doos

Deze verleidelijke, Zuid-Franse rosé is een blend van grenache en syrah. Wijnmaakster Jeanne Delaunay selecteert de druiven in de Aude en de Hérault. De warme Hérault geeft zeer rijpe druiven, die de wijn rondeur en een rijke smaak geven. De koelere Aude geeft druiven met meer frisheid, wat ervoor zorgt dat de rosé tegelijk een verkwikkend karakter heeft. In de wijnkelder houdt Jeanne het eenvoudig. Na een korte schilnweking, die de rosé z'n mooie zachtroze kleur geeft, perst ze de druiven en laat ze het sap bij koele temperaturen vergisten in roestvrijstalen tanks. Het resultaat is een heerlijk fruitige, doordrinkbare rosé, met een fraaie geur van wilde bosaardbeien en frambozen en een sappige, milde smaak. Een perfecte aperitief-, borrel- en tafelwijn!

Serveersuggesties:

Toegankelijke, fruitige rosé om solo te drinken, op het terras of bij de borrel. Ook perfect bij bruschetta, geroosterde gamba's, visbarbecue, koude aspergesalade of groentequiche.



Krohn Port Senador White & Tawny

Witte port: Krohn Port Senador White

Druivensoort: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Nacional & Touriga Francesa

Land: Portugal

Prijs: € 11,95 per fles

De witte Krohn port is zachtzoet met in de smaak iets van rozijnen. Door de rijping heeft ze een licht notige toets.

Serveersuggesties:

Een perfect aperitief, maar ook lekker bij gerijpte kaas, chocola, gedroogd fruit, noten en diverse taartjes.

Rode port: Krohn Port Senador Tawny

Druivensoort: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Nacional & Touriga Francesa

Land: Portugal

Prijs: € 11,95 per fles

De Krohn Tawny port heeft door de lange rijping een bruinrode kleur. Zacht en rond van karakter met in de smaak en geur rozijnen.

Serveersuggesties:

Lekker in combinatie met romige kazen zoals Brie en Camembert, maar ook met studentenhaver, diverse noten en chocoladedesserts.



Alcoholvrije Rabarbernectar

Alcoholvrij:	Van Nahmen Rhabarbernectar
Rabarber:	Rabarberrassen The Sutton en Frambozen
Land:	Duitsland
Prijs:	€ 7,75 per fles

Voor deze culinaire fruitsap worden twee rabarberrassen gebruikt: The Sutton en Frambozen. Het sap heeft een delicaat aroma en kan puur gedronken worden, of als spritzer met bruiswater of mousserende wijn (favoriet bij veel internationale restaurants).

Serveersuggesties:

Serveer deze culinaire sap bij salades en voorgerechten, (zoutwater)vis, schaal- en schelpdieren, Japanse en Franse keuken.



Giarola Limoncello Villa Sul Mare

Likeur:	Giarola Limoncello Villa Sul Mare
Basis:	schil van citroenen
Land:	Italië
Prijs:	€ 14,95 per fles

Limoncello is een bekende likeur die in Italië wordt gemaakt van de schil van verse citroenen. Deze geeft de smaak, kleur en stroperigheid waar limoncello zo bekend om is.

De Italiaanse likeur is bij de meeste mensen bekend als digestief dat je drinkt uit een borrelglasje, nadat je lekker hebt gegeten bij een Italiaans restaurant. Drink Limoncello ijs- en ijskoud en bewaar het in de vriezer.

Serveersuggesties:

Limoncello is niet alleen heerlijk om puur te drinken, maar doet het ook goed in verschillende cocktails, waaronder die met wijn, wodka of gin of meng het met bijvoorbeeld tonic of prosecco.

Of verwerk het eens in een heerlijke taart of maak een lekker toetje voor de feestdagen, zoals tiramisu met een twist.

<https://www.dekokendezussen.nl/recepten/tagliatelle-met-ricotta-en-limoncello/>
<https://www.foodiesmagazine.nl/recepten/limoncellotaart/>
<https://www.foodiesmagazine.nl/recepten/tiramisu-met-limoncello/>



Giarola Amaretto Della Nonna

Likeur:	Giarola Amaretto Della Nonna
Basis:	Noten
Land:	Italië
Prijs:	€ 14,95 per fles

Zacht, nostalgisch en vol amandel: Della Nonna Amaretto is een Italiaanse likeur die smaakt als een warm familierecept.

Della Nonna Amaretto is een fluweelzachte amandellikeur die herinneringen oproept aan huisgemaakte lekkernijen. Deze Italiaanse klassieker combineert subtiele zoetheid met rijke notentonen en is heerlijk puur, over ijs of als smaakmaker in cocktails en desserts. Della Nonna wordt geproduceerd door het Italiaanse huis Giarola, een familiebedrijf dat bekendstaat om traditionele likeuren met een ambachtelijke uitstraling. De naam 'Della Nonna' - Italiaans voor 'van oma' - benadrukt de huiselijke, authentieke sfeer die deze likeur wil oproepen.

De likeur wordt gemaakt met een extract van zoete en bittere amandelen, waaraan een zachte vanilletoets en lichte kruiden worden toegevoegd. Met een alcoholpercentage van 23% is Della Nonna soepel en toegankelijk, perfect voor elke gelegenheid waarbij smaak en sfeer samenkomen. In de neus domineren geroosterde amandelen en marsepein, aangevuld met een vleugje vanille. De smaak is rond en romig, met warme noten, een zachte kruidigheid en een aangenaam zoete afdronk. Een veelzijdige likeur voor elk moment van de dag.

Serveersuggesties:

Naast een heerlijk aperitiefje doet amaretto het ook goed in verschillende cocktails, waaronder de Amaretto Sour. Of meng het met glühwein voor een heerlijk warme twist! Ook kan amaretto gebruikt worden voor verschillende recepten, zoals een klassieke tiramisu, een appeltaart met een twist of een bitterkoekjespudding.

<https://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R1200164/tiramisu-met-amaretto>
<https://brendakookt.nl/recepten/appeltaart-van-appeltjes-in-amaretto/>
<https://www.patesserie.com/bitterkoekjes-pudding-maken-met-amaretto/>



Segredos de São Miguel olijfolie 50cl

Olijfolie: Segredos de São Miguel olijfolie extra vierge

Land: Portugal

Prijs: € 12,50 per fles

Op Herdade de São Miguel draait het om meer dan druiven. Eigenaar en wijnmaker Alexandre Relvas fokt er ook inheemse paarden en ezels. Daarnaast beheert hij kurkbossen en olijfgaarden, zoals vaker gebeurt op wijngoederen in Zuid-Portugal.

In die olijfgaarden oogst Alexandre lokale rassen als cobrançosa en arbequina. Via koude extractie haalt hij de olie uit de olijven, zodat geur en smaak zo goed mogelijk behouden blijven.

Het resultaat is een fijne, traditionele extra vierge olijfolie. De geur is verfijnd en licht kruidig; de smaak fris, romig en een tikje peperig. Zo geeft Segredos de São Miguel uiteenlopende gerechten extra karakter en is deze olie een veelzijdige smaakmaker voor in de keuken.

Serveersuggesties:

Deze olijfolie is heerlijk om vers brood in te dippen, of om salades of warme gerechten mee op smaak te maken.



Cadeaudoosje met venster

Materiaal:	natuurlijk karton met venster
Formaat:	9 x 9 x 38 cm
Geschikt voor:	één fles
Prijs:	€ 1,50 per stuk

Wil je een flesje rode of witte wijn, rosé of olijfolie cadeau geven aan je personeel, familie of vrienden? Bestel dan ook een handige cadeaudoos met venster, voorzien van een Popkoor Luidkeels etiket.

Deze cadeauverpakking van natuurlijk karton is geschikt voor het verpakken van één wijnfles of andere flessen met vergelijkbare afmeting. Dankzij het venster blijft de fles zichtbaar, waardoor de inhoud direct onderdeel wordt van de presentatie. De natuurlijke kleur combineert eenvoudig met linten, cadeaustickers en andere verpakingsdecoraties.

