

## Onze basic wijnen komen uit Jumilla, een plek in de Spaanse provincie en regio Murcia.



### **Garnacha**

Rood droog - fruitig, kruidig

Druivenras Garnacha

Optimaal op dronk 2 - 4 jaar  
Serveertemperatuur 14 - 16 °C  
12% alcohol

Helderrood van kleur met een parfum van zwarte en bosbessen, drop en laurier, vanille en koffiebonen. Elegant, in balans, gepolijst en met een plezierige zeer lang aanhoudende finale. Een wijn met een 'bite'.

*Gaat goed samen met gekruide vleeschotels en gevogelte.*



### **Rosado Monastrell**

Rosé droog - aromatisch, fris

Druivenras Monastrell

Optimaal op dronk 1 - 2 jaar  
Serveertemperatuur 8 - 10 °C  
12% alcohol

Helder zalmkleurige wijn, met intense florale en fruitige aroma's als kersen, aardbeien, witte bloemen, meloen en bosbessenyoghurt! De wijn is fris droog en in balans en met een intense en lang aanhoudende finale met in de afdronk munt en bessen.

*Gaat goed samen met salade, tapas, kipgerechten, gambas, fruitsalade, pastagerechten en paëlla.*



### **Sauvignon Blanc**

Wit droog - aromatisch, uitbundig

Druivenras Sauvignon Blanc

Optimaal op dronk 1 - 2 jaar  
Serveertemperatuur 8 - 10 °C  
11% alcohol

Zeer expressief, de wijn knalt het glas uit. Aroma's van tropisch fruit zoals ananas en passievrucht met een mild mondgevoel.

*Zeer veel 'Value for Money'!*

*Gaat goed samen met gambas, frisse salade, geitenkaas, toastjes, visgerechten en tapas. Of gewoon op zichzelf als aperitief.*