

Donderdag 5 Juli

Wine & Dine

Met Mike Overvliet & Class by Jofel



Uit eten gaan of thuis eten betekent doorgaans dat er één wijn bij het gerecht wordt gedronken, natuurlijk heeft u dan een mooie passende wijn uitgekozen maar toch blijft de vraag: “Wat past nog meer bij dit gerecht?”



In samenwerking met Class by Jofel en Mike Overvliet, wijnkenner bij uitstek, gaan wij u een culinaire avond bezorgen.

Wij hebben een 3-gangen maaltijd samengesteld en bij ieder gerecht krijgt u 3 wijnen te proeven met een verhaal van Mike erbij.

In totaal zullen zo'n **10** verschillende wijnen worden geproefd!

Als thema hebben we deze keer gekozen voor Noord- en Zuid Italië.

Hoe verhouden deze wijnen zich tot elkaar en vooral tot het gerecht?

De avond vangt aan om **19.00 uur**.

De kosten bedragen: **€ 45,00** p.p.

Over te maken op: NL75KNAB0255790465 t.n.v. Helders' Drinkenspecialzaak
o.v.v. Wine & dine 5 juli

SLECHTS BEPERKT AANTAL PLAATSEN BESCHIKBAAR!!




WIJN VAN DE MAAND

EPICURO

Puglia, de hak van de Italiaanse laars, stond van oudsher bekend als een regio waar enorme volumes aan wijn werden geproduceerd. Vandaar de naam 'wijnkelder van Europa'. Tegenwoordig is dat niet meer van toepassing. De wijnboeren gebruikten hun kennis om over te stappen op krachtige topwijnen en maakten het geheel af met het bekende Italiaanse gevoel voor design.

Dit geldt vooral voor het wijnhuis Epicuro.

De wijngaarden liggen in het zuidelijke deel van Italië en op Sicilië. Het klimaat in deze regio is uitermate geschikt voor het produceren van zeer hoogwaardige wijnen. Dit resulteert, in combinatie met het Italiaanse gevoel voor design, in prachtige wijnen uit 'La Bella Italia'

| | | |
|---|---|--|
|  |  |  |
| <p>Pinot Grigio</p> | <p>Negroamaro</p> | <p>Rosato</p> |
| <p>Heerlijk rijp fruit van perzik en peer zijn mooi aanwezig in deze Italiaanse witte wijn. Op de achtergrond proef en ruik je witte roos. De frisse intensiteit vloeit mooi over in de afdronk.</p> | <p>De wijn heeft plezierige aroma's van kersen en rood fruit en heeft een aangename, gulle smaak.</p> | <p>Een fruitige rosé met aroma's van rood fruit, voornamelijk bessen, en smaken van framboos en aardbei.</p> |
| <p>Ligging: De wijn wordt gemaakt op Sicilië. Wijn en spijs: Een heerlijk aperitief of om te drinken bij geroosterde vis, pasta's met roomsaus, prosciutto of salades. Vinificatie: Moderne vinificatie, de wijn heeft gerijpt op roestvrijstalen vaten.</p> | <p>Ligging: Gelegen bij Puglia. Wijn en spijs: Deze warmbloedige Italiaan past bij verschillende gerechten, zoals hors-d'oeuvres, maar ook bij geroosterd lams- en varkensvlees. Vinificatie: Traditioneel. Tijdens de vinificatie hebben de schillen van de druiven 6 dagen meegegist bij een temperatuur van 26 °C. De wijn heeft gerijpt in roestvrijstalen vaten gedurende 18 maanden.</p> | <p>Ligging: Deze wijn wordt gemaakt in Puglia. Wijn en spijs: Deze rosé is een ideale begeleider van visgerechten en lichte maaltijden zoals salades, carpaccio of pasta met zelfgemaakte pesto. Vinificatie: Korte maceratie op de schil onder gecontroleerde temperatuur.</p> |

Van: € 7,95

Voor: € 6,49

Whisky van de maand

Càrn Mòr Strictly Limited Edition Pulteney 2007 10 y.o. 46%, Bourbon Barrel

Vrijdag 1 juni hadden wij een whiskyproeverij van de bottelingen van Morrison & MacKay. Peter MacKay kon helaas niet aanwezig zijn, hij was 30 mei met spoed in het ziekenhuis opgenomen met hartritme stoornissen, wij wensen Peter nogmaals een spoedig herstel toe!

Marcel Bol, mede-eigenaar van Whisky Import Nederland, was direct bereid om zijn plek in te nemen en nam ons met zijn verhalen mee op reis door whisky land.

Van de 7 te proeven whisky's was er wel één heel bijzonder, een whisky nl. die je zelden tegenkomt bij de onafhankelijke bottelaars.

Als ik nu de merknaam "Old Pulteney" noem, zegt u "o ja, natuurlijk".

Pulteney gelegen in het plaatsje Wick is onlosmakelijk verbonden met dit havenplaatsje. Wick was vroeger dé haven voor de haringvangst. Als eerbetoon brengt Pulteney onder de merknaam "Old Pulteney" nog diverse bottelingen uit ter ere van die tijd.



Neus: uitbundig geel fruit met vers gestreken linnen, madeliefjes in de bloei. Dat alles met een neusprikkel. Smaak: eerst verfrissend zoet met vanille en kokos. Dan ingelegde kruiden met grastonen en lichte zilte invloeden.

Afdronk: spat zuiver. De kruiden laten de tong niet meer los.

Prijs per fles: € 59,95

Rum van de maand

Flying Dutchman Premium Dark Rum Rum 3



The Flying Dutchman Rum wordt met de hand gemaakt in de ambachtelijke distilleerderij van de familie van Zuidam. Meer dan 50 jaar ervaring in het distilleren van exclusieve dranken en een constante zoektocht naar perfectie heeft geleid tot de geboorte van deze uitzonderlijke Nederlandse rum.

The Flying Dutchman Rum 3 is minimaal 36 maanden gelagerd op drie verschillende soorten vaten; new American oak, first fill Oloroso Sherry vaten en first fill Pedro Ximenez vaten. Elke fles wordt met de hand geplakt.

Nieuwsgierig geworden?

Bij ons staat een proefballon klaar!



Prijs per fles: € 24,50 (nu met gratis glas, op = op)

Bier van de maand Juni

Heer Van Oranje



Prinsheerlijk bier

Heer Van Oranje, craft bier gebrouwen op Nederlandse bodem. Innovatief maar met respect voor tradities.



Rijk aan traditie

Steeds zoeken we naar de beste natuurzuivere ingrediënten en alle bieren zijn zonder kunstmatige toevoegingen, maar vol van smaak.



Hoogstpersoonlijk

Heer Van Oranje brengt nieuwe bieren met elan en nodigt je uit om in stijl te proosten op goede tijden.

Heer van Oranje brengt je een viertal vaste kwaliteitsbieren: Pale Ale, India Pale Ale, Saison en een prijswinnende Weizen (2018). Ieder met zijn eigen karakter gevormd door de unieke grondstoffen en met passie en vakmanschap gebrouwen. Dat kunnen we uitleggen, maar dat kan veel beter geproefd worden.

per fles: € 2,95.

Tot ziens!

Santé

Persoonlijk contact blijft bij ons natuurlijk voorop staan, dus bent u altijd welkom in onze winkel.

Ook op de digitale snelweg zijn wij actief: u kunt ons vinden op:

www.helders-drankenspeciaalzaak.nl

En heeft u ons al geliked op [facebook](https://www.facebook.com/helders-drankenspeciaalzaak)?

Vragen en/of opmerkingen?

Kom langs in de winkel of stuur een email naar helders@drankenspeciaalzaak.nu.

Als u geen nieuwsbrief meer wenst te ontvangen, kunt u zich [hier](#) afmelden.