

Brasserie De Witte – High Wine

Genieten van een lekker glas wijn begeleid door smakelijke hapjes met vrienden, familie of collega's.

Bij Brasserie De Witte kunt u in een sfeervolle ambiance genieten van onze heerlijke High Wine. Tijdens de High Wine serveren wij vier rondes met uiteenlopende wijnen en lekkere hapjes in een mooie smaakopbouw. Neem de tijd, ontspan en geniet!

De High Wine wordt geserveerd op basis van reservering vooraf. Voor de High Wine is een minimum aantal van vier personen vereist.

Wij serveren voor u de volgende wijnen:

Wijn 1 – Gruner Veltliner, Weingut Karl Steininger, Kamptal, Oostenrijk, 12,5%

Een zeer fruitige, klassieke witte wijn met een intrigerend pepertje in de smaak. Zachte zuurstructuur en een opmerkelijke vruchtengeur. Levendig, elegant met mineralen in de afdronk.

Wijn 2 – Viognier, The 'Y' Series, Yalumba Winery, Zuid Australië, 14,1%

Een rijke witte wijn met een mooie, goudgele kleur. Heerlijke aroma's van abrikozen, citroen, lychee en honing in combinatie met een lange afdronk met een subtiel bittertje.

Wijn 3 – Tempranillo, Crianza, Bodegas Ramón Bilbao, Rioja, Spanje, 14%

Een complexe, dieprode wijn met aroma's van zwart fruit, pruimen, sandelhout en hints van balsemiek, kokosnoot en drop. De smaak is zwoel en vol met rijpe tannine. Een prachtige elegante, minerale afdronk.

Wijn 4 – Muscat de Rivesaltes Blanc, Domaine Cazes, Roussillon, Frankrijk, 15,5%

Frisse, zoete witte dessert wijn met heerlijke aroma's van citrusvruchten, exotische vruchten, perzik en abrikoos. Zeer complex, zonder log te worden. De wijn blijft aantrekkelijk en heeft een hele fraaie, rijke smaak.

Deze wijnen worden begeleid door verschillende koude en warme hapjes:

Cappuccino kopje verse soep van het seizoen, zongedroogde tomaatjes, zoete olijven, fuet, Coppa di Pappa, salami, vers afgebakken Frans stokbrood met huisgemaakte dips, diverse kaasjes, gefrituurde calamaris en uienringen en friandises.

High Wine: 25 p.p.