







# ANGOLO VINOSO

info@angolovinoso.com



Legenda:	 Wit	 Rood
	 Oranje	<b>B</b> Buisend
	 Rosé	<b>D</b> Dessert Wijn

## ITALIË

### *Trincherò (Piemonte)*

	<b>Bianco</b> - Arneis 60% Malvasia di Candia 40% - 10-15 dagen schilnweking	2016	€ 27,00
	<b>Palmé</b> - Chardonnay 100% - 10-15 dagen schilnweking	2017	€ 31,00
	<del><b>Terra Del Noce</b> - Barbera 100%</del>	2013	€ 18,00
	<b>Vigna Del Noce</b> - Barbera 100% - 5 jaar in 6000 lt. kastanjehout vaten - Maar 4 flessen beschikbaar	2007	€ 55,00
	<b>Vinage</b> - Licht rode wijn - 10% Nebbiolo, 20% Freisa, 30% Merlot, 30% Arneis, 10% Barbera	2014	€ 22,00

### *Tenuta Grillo (Piemonte)*

	<b>Baccabianca</b> - Cortese 100% - 60 dagen schilmaceratie	2011	€ 24,00
	<b>Pratoasciutto</b> - Dolcetto 100%	2005	€ 24,00
	<b>Pecoranera</b> - Freisa 75%, Barbera 10%, Dolcetto 10%, Merlot 5%	2004	€ 24,00
	<b>Igiea</b> - Barbera 100%	2006	€ 24,00

### *Vini Curto (Piemonte)*

	<b>Dolcetto D'Alba DOC</b> - Dolcetto 100%	2018	€ 13,00
	<b>Barbera D'Alba DOC</b> - Barbera 100%	2018	€ 14,50
	<b>Langhe Freisa DOC</b> - Freisa 100%	2017	€ 16,00
	<b>Langhe Nebbiolo DOC</b> - Nebbiolo 100%	2016	€ 19,50
	<b>La Foia Barolo DOCG</b> - Nebbiolo 100%	2014	€ 40,00
	<b>La Foia Barolo Arborina DOCG</b> - Nebbiolo 100%	2014	€ 47,00
	<b>Barolo Chinato</b>		€ 44,00
	<b>Grappa di Barolo invecchiata</b>		€ 48,00

### *Vigne del Pellagroso (Lombardia)*

	<b>Sidro</b> - Applecider met bergamot, 1,5 liter fles	2017	€ 27,00
	<b>Magnum 44</b> - Chardonnay, Garganega, Moscato, Tocai, Malvasia en Pinot Bianco	2018	€ 15,00
	<b>Belgingin</b> - Chardonnay 100%	2018	€ 18,00
	<b>38 Special</b> - Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Grigio, Molinara en Rondinella	2018	€ 14,00
	<b>Tommy Gun</b> - Cabernet Sauvignon en Rondinella	2018	€ 15,00
	<b>Bombo</b> - Merlot 100%	2018	€ 15,50

### *Andrea Marchetti (Lombardia)*

	<b>G-Ray</b> - Pinot Grigio 100% - rond 10 dagen op de schillen	2018	€ 17,50
	<b>Red Lights</b> - Cabernet Sauvignon en Rondinella	2018	€ 17,50

### *Grawü (Alto Adige)*

	<b>Mitterberg Bianco</b> - Sauvignon 70%, Gewurztraminer 15%, Pinot Grigio 15% - 2-3 weken op de schille	2015	€ 27,00
	<b>Vigneti delle Dolomiti Chardonnay</b> - Chardonnay 100% - 0-3 dagen op de schillen	2017	€ 19,00
	<b>Vigneti delle Dolomiti Pinot Grigio</b> - Pinot Grigio 100% - 5-8 dagen op de schillen	2017	€ 22,00

### *Pranzegg (Alto Adige)*

	<b>Vino Rosso Leggero</b> - Merlot 10%, Lagrein 20%, Schiava 60%	2017	€ 19,00
	<b>Campil</b> - Schiava 100%	2015	€ 28,00

### *Paraschos (Friuli)*

	<b>Ponka</b> - Ribolla gialla 25%, Friulano 25%, Chardonnay 25%, Sauvignon 25%	2012	€ 26,00
	<b>Ribolla Gialla</b> - Ribolla Gialla 100% - 20 maanden in grote eiken vaten	2016	€ 26,00
	<b>Kai</b> - Friulano 100% - 40 maanden in grote eiken vaten	2015	€ 26,00
	<b>Not</b> - Pinot Grigio 100% - 24 maanden in grote eiken vaten	2013	€ 26,00
	<b>Orange One</b> - Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia - Collio traditionele cuvee	2014	€ 26,00
	<b>Amphoreus Malvasia</b> - Malvasia 100% - 13 maanden schilmaceratie in oude keramiek amphoren	2015	€ 33,00
	<b>Amphoreus Bianco</b> - Ribolla gialla 75%, Chardonnay 25% - 7 maanden schilmaceratie in oude amphor	2013	€ 33,00

### *Casa Belfi (Veneto)*

	<b>Prosecco Colfondo</b> - Glera 100%	2016	€ 14,50
	<b>Prosecco Colfondo in Anfora Magnum</b> - Glera 100% - In keramiek amphoren gerijpt	2016	€ 40,00
	<b>Bianco Delle Venezie IGT</b> - Chardonnay, Incrocio Manzoni	2016	€ 13,50
	<b>Raboso Colfondo</b> - Raboso Piave 100% - UITVERKOCHT	2015	€ 13,50
	<b>Rosso Delle Venezie IGT</b> - Cabernet en Raboso Piave	2014	€ 13,50

### *Giovanni Menti (Veneto)*

	<b>Roncaie sui Lieviti</b> - Garganega 100%, tweede fermentatie opgestart met passito most	2018	€ 13,50
	<b>Riva Arsiglia</b> - Garganega 100%	2016	€ 15,50
	<b>Monte del Cuca</b> - Garganega 100%	2017	€ 21,00
	<b>Albina</b> - Garganega 100% passito - UITVERKOCHT	2016	€ 28,00
	<b>Vin de Granaro (375ml)</b> - Garganega 100% - typisch vin santo van de streek	2007	€ 40,00

### *Garganuda (Veneto)*

<b>Soave</b> - Garganega 100%	2018	€ 15,00
<b>Valpolicella</b> - Corvina, Corvinone, Rondinella	2018	€ 16,00

### *Marco Barba (Veneto)*

<b>Barbabianca</b> - Riesling, Garganega	2018	€ 10,00
--	------	---------

### *Casé (Emilia Romagna)*

<b>B</b> <b>Harusame</b> - Pinot Nero wit gevinifieerd, 12 maanden gerijpt daarna tweede fermentatie geleverd door nieuwe most, nog sur lie		€ 21,50
<b>Casé Bianco</b> - Malvasia Aromatica, Ortrugo, Moscato en Marsanne - 10 dagen schilmaceratie	2017	€ 17,00
<b>Calcarot</b> - Barbera 50%, Bonarda 50% - Oude stokken, volgens traditie gemaakt	2016	€ 15,00
<b>Casè</b> - Pinot Nero 100%	2014	€ 18,00
<b>Riva del Ciliegio</b> - Pinot Nero 100% - tussen 12 en 18 maanden in eiken vaten	2013	€ 20,00

### *Croci (Emilia Romagna)*

<b>B</b> <b>Lubigo</b> - Ortrugo 100% - Sur lie	2015	€ 15,00
<b>B</b> <b>Campedello Monterosso</b> - Malvasia di Candia Aromatica 60%, Trebbiano R. - Ortrugo 35%, Sauvignon - Marsanne 5% - Sur lie	2016	€ 15,00
<b>Valtolla</b>	2018	€ 20,00
<b>B</b> <b>Gutturnio</b> - Barbera 60%, Bonarda (croatina) 40% - Licht Bruizend	2012	€ 14,50
<b>Valtolla Rosso</b> - Barbera 50%, Bonarda (croatina) 50%	2016	€ 15,00
<b>D</b> <b>Emozione Di Ghiaccio</b> (375ml) - ICE WINE - Malvasia Di Candia 70% - Moscato 30%		€ 45,00

### *Andrea Cervini - Vino Del Poggio (Emilia Romagna)*

<b>Vino Bianco</b> - Malvasia Aromatica di Candia 100% - 12 maanden schilmaceratie	2015	€ 24,00
<b>Vino Rosso</b> - Barbera	2013	€ 16,00
<b>Navel</b> - Barbera 50%, Bonarda 50% - 12 Maanden in gebruikte barriques	2010	€ 21,00

### *Podere Della Bruciata (Toscana)*

<b>La Bruggina</b> - Trebbiano, Malvasia, San Colombano, Verdello, Grechetto	2018	€ 14,00
<b>Usta - Rosato</b> - Sangiovese 100%	2018	€ 14,00
<b>Barcaiolo - Chianti Colli Senesi</b> - Sangiovese 95% - Petit Verdot 5%	2018	€ 14,00
<b>Ermete - Rosso di Montepulciano</b> - Sangiovese 95% - Petit Verdot 5%	2016	€ 15,00
<b>Cesiro - Nobile di Montepulciano</b> - Sangiovese - 18 maanden in eiken vaten	2014	€ 25,00

### *Ranchelle (Toscana)*

<b>Millocchio Bianco</b> - Ansonica, Clairette (Francesino), Procanico, Trebbiano - Lange schilmaceratie, 10 maanden in eiken tonneau	2017	€ 16,50
<b>Millocchio Rosso</b> - Alicante, Ciliegio, Sangiovese en andere autochtone druiven - Lange schilmaceratie, 10 maanden in eiken tonneau	2017	€ 15,00

### *Pacina (Toscana)*

<b>La Cerretina</b> - Trabbiano 50%, Malvasia 50% - 6 dagen schilmaceratie	2017	€ 27,00
<b>Pacina</b> - Sangiovese 95%, Canaiolo/Ciliegiolo 5% - 14 maanden in eiken vaten gerijpt	2013	€ 24,00
<b>Il Secondo</b> - Sangiovese 95%, Canaiolo/Ciliegiolo 5% - 12 maanden in beton gerijpt	2015	€ 16,50
<b>Villa Pacina</b> - Sangiovese 100% - geen toegevoegde sulfieten	2015	€ 29,00
<b>La Malena</b> - 50% Ciliegiolo, 50% Syrah	2017	€ 30,00

### *Podere Borgaruccio (Toscana)*

<del><b>Ripabianca</b> - Trebbiano, Malvasia, Colombana</del> <b>UITVERKOCHT</b>	2014	€ 13,00
<b>Era</b> - Trebbiano, Malvasia, Colombana - deels gerijpt in eiken vaten	2016	€ 16,00
<b>Babuc</b> - Sangiovese 100%	2016	€ 13,00
<b>Cantore</b> - Sangiovese 100% - deels gerijpt in eiken vaten	2014	€ 16,00
<b>Eretico</b> - 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot - 18 maanden in barriques gerijpt	2015	€ 19,00

### *Podere Casaccia (Toscana)*

<b>D Assolato</b> (375ml) - Traditionele Vin Santo - Trebbiano en Malvasia	2010	€ 24,00
--	------	---------

### *Piana Dei Castelli (Lazio)*

<b>B Cesare</b> - Cesanese 70%, Cabernet Franc 30% - méthode traditionnelle, nog sur lie	2016	€ 19,00
<b>Piana dei Castelli Bianco</b> - Malvasia Puntinata 100%	2016	€ 15,00
<b>Out</b> - Cesanese 50%, Montepulciano 50% - rode druiven, vroeg oogst, wit gevinificeerd	2013	€ 15,00
<b>3</b> - Trebbiano Giallo di Velletri 100%	2014	€ 18,00
<b>Follia Bianco</b> - Grechetto, Sauvignon, Malvasia Puntinata, Trebbiano Giallo, Riesling	2016	€ 22,00
<b>Sauvignon 27/7</b> - Sauvignon 100%	2011	€ 25,00
<b>Out Pink</b> - Cesanese 50% - Montepulciano 50%	2013	€ 15,00
<b>Grigio</b> - Pinot Grigio 100% - 7-10 dagen schilmaceratie	2013	€ 18,00
<b>Piana dei Castelli Rosso</b> - Merlot 100%	2015	€ 15,00
<b>Capitancelli</b> - Cesanese 30% - Sangiovese 30% - Montepulciano 20% - Shiraz 20%	2012	€ 18,00
<b>La Trama</b> - Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 50% - 14 maanden in tonneaux	2013	€ 22,00
<b>Follia</b> - Cesanese 100% - 32 Maanden in eiken tonneaux	2010	€ 40,00
<b>Torre del Mare</b> - Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50% - 32 maanden in eiken tonneaux	2009	€ 40,00


### *Deanike (Lazio)*

<b>Deanike Bianco</b> - Passerina 100%	2014	€ 15,00
<del><b>Deanike Cesanese</b> - Cesanese del Piglio 100%</del>	2014	€ 16,00








### *Il Vinco (Lazio)*

<b>Biancoperso</b> - Procanico, Rossetto, Malvasia bianca lunga - 3 dagen op de schillen	2017	€ 16,00
<b>Canajó</b> - Canaiolo 100%	2018	€ 17,00
<b>Rosso delle Macchie</b> - Canaiolo 100% van een oude pre-phylloxera gaard	2016	€ 23,00
<b>Le Capasnacce</b> - Grechetto Rosso 100%	2018	€ 19,00






### Marco Merli (Umbria)

 <b>Venco</b> - Grachetto 100%	2015	€ 22,00
 <b>Brucisco Rosso</b> - 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon	2013	€ 25,00





### Marina Palusci (Abruzzo)

 <b>Senza Niente Pecorino</b> - 100% Pecorino	2017	€ 13,00
 <b>Senza Niente Cerasuolo d'Abruzzo</b> - 100% Montepulciano d'Abruzzo	2017	€ 13,00
 <b>Senza Niente Montepulciano d'Abruzzo</b> - 100% Montepulciano d'Abruzzo	2017	€ 13,00
 <b>Plenus Pecorino</b> - 100% Pecorino	2017	€ 16,50
 <b>Plenus Passerina</b> - 100% Passerina	2015	€ 16,50
 <b>Plenus Rosae</b> - 100% Montepulciano d'Abruzzo	2015	€ 16,50
 <del><b>Plenus Montepulciano d'Abruzzo</b> - 100% Montepulciano d'Abruzzo</del>	<del>2013</del>	<del>€ 16,50</del>



### Cantina Indigeno (Abruzzo)

 <b>Bianco</b> - Trebbiano	2017	€ 13,00
 <b>Megablend</b> - Trebbiano, Montepulciano, Montonico	2017	€ 16,00
 <b>Bianco Giara</b> - Trebbiano - 3 dagen op de schillen, in keramiek amphoren gerijpt	2017	€ 21,00
 <b>Dubott</b> - Montonico, Passerina, collaboratie wijn met Lammidia	2017	€ 30,00
 <b>Rosso Giara</b> - Montepulciano - in keramiek amphoren gerijpt	2017	€ 22,00

### Podere Veneri Vecchio (Campania)

 <b>Bianco Tempo</b> - Grieco, Cerreto, Falanghina - 7-8 dagen schilmaceratie - Gerijpt in acacia en kersenhout vaten	2014	€ 17,50
 <b>Il Tempo Ritrovato</b> - Grieco, Cerreto, Falanghina - 12-25 dagen schilmaceratie - Gerijpt in acacia en kersenhout vaten	2014	€ 20,00
 <b>Bella Ciao Agostinella</b> - 100% Agostinella - Gerijpt in acacia en kersenhout vaten	2014	€ 25,00
 <b>Nigrum</b> - 100% Aglianico - Gerijpt in kersenhout vaten	2013	€ 19,00








### Tufiello (Campania)

 <b>Sancho Panza</b> - Fiano 100% - 60 dagen schilmaceratie	2016	€ 24,00
 <b>Monte Mattina</b> - Fiano 100% - 60 dagen schilmaceratie	2015	€ 25,00

### Tenuta Macchiarola (Puglia)

 <b>Uno Di Noi</b> - Primitivo 100%	2015	€ 18,00
---	------	---------

### Etnella (Sicilia)

 <b>Attia</b> - Chasselas ibrid 90%, Carricante 5%, Moscattello 5% - 1 dag schilmaceratie	2016	€ 18,00
 <b>Orientale Sicula Rosato</b> - Nerello Maesalese 90%, Nerello Cappuccio 10%	2018	€ 20,00
 <b>Tracotanza</b> - Nerello Maesalese 90%, Nerello Cappuccio 10%	2016	€ 20,00
 <b>Anatema</b> - Nerello Maesalese 85%, Nerello Cappuccio 15%	2016	€ 21,50
 <b>Petrosa</b> - Nerello Maesalese 90%, Nerello Cappuccio 10%, gerijpt in ekenvaten	2017	€ 21,00
 <b>Villa Petrosa</b> - Nerello Maesalese 90%, Nerello Cappuccio 10%, gerijpt in Kastanjevaten	2017	€ 27,00
 <b>Notti Stellete</b> - 85% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio, 5% Alicante 3% Syrah 2% Autochtone	2016	€ 42,00

### *Alessandro Viola (Sicilia)*

<b>Note di Bianco</b> - Grillo 100%	2019	€ 16,50
<b>Rosso isi-</b> Nero D'Avola 60%, Nerello Mascalese 40%	2019	€ 15,00
<b>Note di Rosso</b> - 50% Nero D'Avola, 40% Syrah, 10% Nerello Mascalese	2018	€ 18,00
<b>D 50 Gradi All'ombra</b> - Grillo passito - Late Harvest		€ 28,00

### *Longarico (Sicilia)*

<b>Nostrale</b> - Cataratto 100%	2016	€ 15,00
<b>Catartico</b> - Catarratto 100% - 3 dagen op de schillen	2016	€ 24,00
<b>Insolito</b> - Syrah 80%, Nerello Mascalese 20% - 6 manden in kersenhout gerijpt	2016	€ 18,00

## GRAPPA

### *Capovilla*

<b>Grappa di Bassano</b> 0,7 cl. 41%	€ 41,50
<b>Grappa di Barolo</b> 0,5 cl. 44%	€ 55,00
<b>Grappa di Brunello</b> 0,5 cl. 44%	€ 55,00
<b>Grappa di Ribolla Gravner</b> 0,7 cl. 52%	€ 81,50
<b>Grappa Breg Gravner</b> 0,7 cl. 52%	€ 81,50
<b>Distillato di Albicocche</b> 0,2 cl. 41%	€ 39,50

## SLOVENIË

### *Stekar (Brda)*

<b>Belo</b> - Rebula, Chardonnay, Pinot Blanc en wat autochtone druiven (Polsakica, Pogroznica...)	2018	€ 14,00
<b>Izi</b> - Rebula 100%, licht bruizend	2018	€ 14,00
<b>Mali</b> - Merlot 100%, Licht Bruizend	2018	€ 14,00
<b>Re Piko</b> - Riesling 90%, Picolit 10% - 22 dagen schilmaceratie, 36 maanden in grote acacia vaten	2015	€ 29,00
<b>Kuisko</b> - Chardonnay 100% - 22 dagen schilmaceratie, 48 maanden in eiken vaten	2015	€ 29,00
<b>Rebula Prilo</b> - Rebula 100% - 28 dagen schilmaceratie, 6 jaar in grote acacia vaten	2015	€ 29,00
<b>Pinot Draga</b> - Pinot Grigio 100% - 21 dagen schilmaceratie, 12 maanden in gebruikte barriques	2012	€ 29,00
<b>Malvazija</b> - Malvasia 100%	2018	€ 29,00
<b>Jankot</b> - Friulano 100% - 4 weken schilmaceratie - 1 jaar in grote eiken vaten gerijpt	2017	€ 25,00
<b>006</b> - Pinot Grigio 100% - 21 dagen schilmaceratie, onder de floor in eken vaten gerijpt	2006	€ 50,00
<b>Rebula Prilo Special Vintage</b> - Rebula 100%	2004	€ 60,00
<b>Rebula Prilo Special Vintage MAGNUM</b> - Rebula 100%	2006	€ 150,00
<b>Merlot Izbor</b> - Merlot 100% - Late Harvest	2008	€ 50,00

## FRANKRIJK

### *Sebastien Riffault - Sancerre*

<b>Les Quarterons</b> - Sauvignon Blanc	2017	€ 25,00
<b>Akméniné</b> - Sauvignon Blanc	2010	€ 30,00

### *Domaine de Majas - Côtes de Roussillon*

<b>Blanc</b> - Macabeu, Rolle, Carignan Blanc	2018	€ 14,00
<b>Chardonay</b> - Chardonay	2018	€ 15,00
<b>Rouge</b> - Carignan, Grenache	2018	€ 15,00

### *Matassa - Côtes de Roussillon*

Alexandria - Muscat Alexandrië	2018	€ 29,00
Olla Rouge - Grenache Noir & Gris, Macabeu	2018	€ 24,00
<del>Brutal Rouge</del> - Syrah & Muscat Petit Grain	2018	€ 29,00
<b>Rouge</b> - Carignan Noir, Gris & Blanc	2018	€ 39,00

### *Mas Zénitude - Languedoc*

<b>Equinox</b> - Merlot, Carignan	2015	€ 19,00
<b>Audace</b> - Cinsault	2014	€ 24,00

### *Andréa Calek - Ardèche*

<del>À Tois Nous</del> - Grenache, Syrah	2018	€ 15,50
<b>Chatons de Garde</b> - Syrah	2014	€ 23,00

### *La Grange Tiphaine - Loire*

<b>Clef de Sol Blanc</b> - Chenin Blanc	2018	€ 25,00
<b>Clef de Sol Rouge</b> - Cabernet Franc	2018	€ 25,00

### *Sarin Berrux - Bourgogne*


<b>Aligoté en Fûts</b> - Aligoté	2017	€ 22,00
<b>Bourgogne Blanc</b> - Chardonnay	2016	€ 26,00
<b>Chablis</b> - Chardonnay	2015	€ 30,00
<del>Bojo Sutra</del> - Gamay	2018	€ 12,00
<b>Gamay</b> - Gamay	2016	€ 17,00
<del>Bourgogne Rouge</del> - Pinot Noir	2015	€ 26,00

*Nicolas Dubost - Beaujolais*

 <b>Croix Haty</b> - Gamay	2015	€ 13,00
--	------	---------

## SPANJE

*Esencia Rural*

 <b>Pampaneo Natural</b> - Airen	2017	€ 13,00
 <del><b>De Sol A Sol</b></del> - Airen	2014	€ 16,00
 <b>De Sol A Sol Rancio</b> - Airen	2014	€ 16,00
 <del><b>Pampaneo Eco</b></del> - Tempranillo	2017	€ 11,00






## OOSTENRIJK

*Gut Oggau*

 <b>Theodora</b> - Grüner Veltliner, Welschriesling	2018	€ 32,00
 <b>Maskerade Rot</b> - Field blend	2018	€ 31,00
 <b>Atanasius</b> - Zweigelt, Blaufränkisch	2015	€ 30,00
 <b>Josephine</b> - Blaufränkisch, Roesler	2017	€ 46,00

## SERVIË

*Maurer*

 <b>Szeremi Szerelem</b> - Muscat, Gewurztraminer, Welschriesling, Sremska Zelenika	2017	€ 13,00
 <b>Muscat</b> - Muscat	2017	€ 22,00
 <b>Mezes Feher</b> - Mezes Feher aka Medenac Beli	2017	€ 23,00
 <b>Kadarka</b> - Kadarka	2018	€ 15,00
 <b>Kadarka 1880</b> - Kadarka, oude garde van 1880	2017	€ 29,00


## GEORGIË

*Phesant Tears - Kakheti*

 <del><b>Mtsvane</b></del> - Mtsvane	2017	€ 20,00
 <b>Kisi</b> - Kisi	2018	€ 22,00
 <b>Saperavi</b> - Saperavi	2017	€ 20,00









*Samtavisi Marani - Kartli*






 <b>Mtsvane</b> - Mitsvane	2018	€ 25,00
--	------	---------

AUSTRALIË


*Jauma*

 <b>B Peek a boo</b> - Grenache Pet Nat	2017	€ 24,00
 <b>Thousand fires</b> - Semillon Chenin 3 weeks on skins	2017	€ 24,00
 <b>Tikka the Cosmic Cat</b> - Shiraz Grenache	2017	€ 24,00
 <b>Audreys Fairinfhten</b> - Carboc Shiraz	2017	€ 25,50
 <b>Danby</b> - Carbonic Grenache	2017	€ 24,00
 <b>'Alfred' Clarendon</b> - Grenache	2017	€ 34,00

*Delinquente*

 <b>Screaming Betty</b> - Vermentino - <b>UITVERKOCHT</b>	2017	€ 15,00
 <b>Pretty Boy</b> - Nero d'Avola Rosato	2017	€ 15,00
 <b>Roxanne The Razor</b> - Nero d'Avola/Montepulciano	2017	€ 15,00
 <b>Hell Series White</b> - Vermentino	2017	€ 22,00
 <b>Hell Series Red</b> - Nero D'Avola, Montepulciano	2017	€ 22,00





*Manon*

 <b>High Paradise</b> - Chardonnay, Garganega, Sauvignin	2017	€ 27,00
 <b>She Blushes Gris</b> - Pinot Gris (skin contact)	2017	€ 27,00
 <b>Love Lies Bleeding</b> - Pinot Noir	2017	€ 25,00




*Yeti and the Kokonut*

 <b>Mt Savagnin</b> - Savagnin	2017	€ 23,00
 <b>B'rose</b> - Grenache, Gewürztraminer	2017	€ 20,00
 <b>Skinny Gewurz</b> - Gewürztraminer	2017	€ 25,00



*Gentle Folk*

 <b>Mountain</b> - Chardonnay	2017	€ 25,00
 <b>Village</b> - Pinot noir	2017	€ 23,00
 <b>Gnomes</b> - Merlot, Petit Verdot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon	2017	€ 23,00
 <b>Tiermen</b> - Syrah	2017	€ 25,00

*Lucy Margaux*

 <b>Chardonnay</b> - Chardonnay 100%	2018	€ 26,00
 <b>Cliquante Nuance de Gris</b> - Pinot Gris 100%	2018	€ 23,00
 <b>3 Colours Red</b> - Greache Rouge, Gris en Blanc	2018	€ 19,00
<b>Vino Rosso</b> - 60% Merlot, 20% Sangiovese, 10% Pinot Gris, 10% Gamay	2018	€ 20,00
<b>Noir de Florette</b> - Pinot Noir	2018	€ 23,00

*Tom Shobbrook*

 <b>Beach +</b> - Chenin Blanc	2018	€ 26,00
 <b>Marco</b> - Merlot	2018	€ 23,00
<b>Novellino</b> - Pinot Noir, Nebbiolo, Syrah, Mourvèdre, Riesling, Semilion	2018	€ 23,00
<b>Tommy Ruff</b> - Syrah, Mourvèdre	2018	€ 23,00