

feeling



drinks!

William Wouters, sommelier en eigenaar van resto & winebar Pazzo, kijkt in het glas

Rode nazomerwijnen

3



**Spätburgunder 2008 trocken,
Karl Pfaffmann Erben - Pfalz, Duitsland**

Licht kersenrood. Klein rood fruit, kruidige aroma's met houttoets. Pittig en fruitig. Schenk op 14 à 16 °C.

Lekker bij: struisvogelfilet gelakt met acaciahoning, varkenshaasje, spiering, kort gegrilde uien.

Prijs: € 12,30 voor 75 cl

Waar: www.odilon.be

4



Brindisi Rosso 2008, Tenuta Partemio - Puglia, Italië

Negroamaro-druif. Eventjes stug, enorm mondvullend, kruidig. Duidelijk zwoele tannines. Schenk op 14 à 16 °C.

Lekker bij: kalfs- en varkenskotlet, spareribs, chipolata's en andere worsten, courgettes of aubergines gevuld met schapenkaas en verse kruiden.

Prijs: € 11,50 voor 75 cl

Waar: www.odilon.be