

# Restaurant **DE HOGENHOUCK**

Van Hogenhoucklaan 90 – 2596 TH Den Haag

## **Nieuw concept**

In de meeste restaurants wordt de wijn per fles voor minstens het driedubbele van de consumentenprijs verkocht wanneer de wijn bij het diner wordt gedronken. Per glas vaak voor een nóg hogere factor.

Restaurant De Hogenhouck heeft in samenwerking met Wij-N-Wereld een nieuw concept bedacht:

Wanneer u graag een ambachtelijke kwaliteitswijn bij het eten wilt drinken, kunt u in het wijnrek een fles uitzoeken. Dit kan uiteraard alleen per hele fles. Wanneer u deze fles niet helemaal heeft leeggedronken, dan kunt u het restant gewoon mee naar huis nemen. Bovendien leert u zo op deze manier op een laagdrempelige manier nieuwe wijnen kennen, meestal van kleinschalig producerende wijnboeren in Europa.

Ook kunt u vervolgens deze wijnen aanschaffen tegen normale prijzen, desgewenst bij u thuisbezorgd door Wij-N-Wereld.

We vertrouwen erop u op deze manier op een gastvrije manier van dienst te zijn.

Heeft u nog speciale wensen, laat u ons dat vooral weten. Via Han in de zaak, of telefonisch bij Ingo Wewer van Wij-N-Wereld: 06 – 480 732 17

Proost!

Han Feller  
Ingo Wewer

*Op de volgende pagina een uitgebreide omschrijving van de verschillende wijnen, alsmede de prijzen per fles.*

# Restaurant **DE HOGENHOUCK**

Van Hogenhoucklaan 90 – 2596 TH Den Haag

## **Cantina Ponteggia, Lori Lori, Umbria**

Deze wijn is gemaakt van sangiovese, aangevuld met wat merlot en montepulciano. Rijping vindt plaats in grote houten vaten van 4000 liter, zodat er wel wat zuurstof bij de wijn komt, maar het hout nauwelijks vat heeft op de wijn, hetgeen resulteert in een heerlijk fruitige wijn, met het kersenkarakter van de sangiovese.

De wijn is genoemd naar het zoontje van de wijnboer, Lorenzo.

Meeneemprijs € 8,75

Prijs in restaurant € 15,00

## **Cantina Ponteggia, Milicchio, Umbria**

Witte wijn met de modernste middelen geproduceerd. Op lage temperatuur vergist, zodat het fruit in de wijn wordt bewaard. Heerlijk bloemige smaak, echt anders dan anders. Veel gedronken in Umbria zelf. Lekker koud gedronken is deze wijn een mooie toevoeging aan bijzondere smaken in ons land.

Meeneemprijs € 8,75

Prijs in restaurant € 15,00

## **Castel San Giacomo, rosso, Sicilia**

Stevige Siciliaanse wijn van de nero d'avola en petit verdot. Krachtige bessensmaak. Quignones, de producent, is een klein familiebedrijf, geleid door Graaf Alfredo Quignones. heerlijk bij stevige vleesgerechten, stoofschotels en gekruide groenten.

Meeneemprijs € 9,95

Prijs in restaurant € 17,50

## **Castel San Giacomo, blanco, Sicilia**

Van de insolia druif komt een rijke, kruidige witte wijn, die in de verte iets doet denken aan een chardonnay. Deze druif kan de warmte van het land beter vertalen in rijke, zachte fruitsmaken. die doen denken aan tropisch fruit.

Meeneemprijs € 9,95

Prijs in restaurant € 17,50

## **Castel San Giacomo, rosato, Sicilia**

Zeer pittige en kruidige rosé. Bijna lichtrode wijn van de onbekende druif nero cappuccio. Deze rosé blijft bij de meeste gerechten goed overeind, zelfs bij meer dan gemiddelde kruidigheid. Leuk om eens iets totaal anders uit te proberen.

Meeneemprijs € 9,95

Prijs in restaurant € 17,50

## **La Gioiosa, prosecco**

Fruitige en lichtvoetige prosecco. Door de fijne mousse is deze prosecco een goede begeleider van iedere maaltijd met licht vlees, kip, gevogelte en salades. Bijzonder lekker om eerst een glas als aperitief te nemen. Mooi zacht bittertje in de afdronk.

Meeneemprijs € 8,75

Prijs in restaurant € 14,95

## **Montalvo Wil mot, Quintas de la Tejera, tempranillo**

Uit het midden van Spanje komt deze prijswinnende wijn op beurzen in Brussel en Hong Kong. Geweldige verhouding tussen prijs en kwaliteit. De krachtige tempranillo geeft een mondvollende fruitsmaak af (kersen), terwijl het gevoel in de mond zeer zacht aandoet. Ook de andere wijnen van Montalvo vallen vaak in de prijzen. een echte aanrader.

Meeneemprijs € 8,40

Prijs in restaurant € 14,50