



info@veggivino.com

https://veggivino.com

Boomgaardstraat 26, 3012 WILSELE (Leuven).

VEGGIVINO

Ixsir - Arak (53%)

Batroun - Libanon

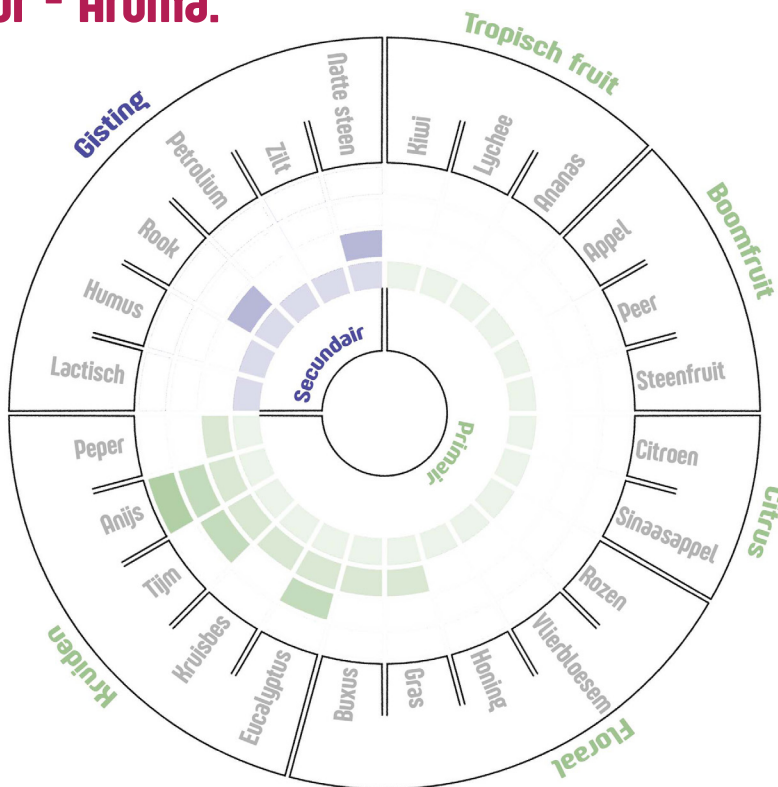
Alcohol



Druiven: Obeidy

Geografie: Batroun - Libanon

Geur - Aroma:



Smaak:

- Aanzet:** Kruidig
- Smaken:** Kruiden
- Anijs
- Sterke alcohol
- Afdronk:** 6 seconden

Profiel:

	Licht	Matig	Intens
ZUURTEGRAAD	●	●	●
ZOETHEID	●	●	●
TANNINE	●	●	●
BODY	●	●	●
FRUITIGHEID	●	●	●

Verhaal van de wijn:

Het wijnhuis Ixsir is het meest groene wijnhuis dat er bestaat. Ze verbruiken tot 75% minder elektriciteit dan elk ander wijnhuis op het noordelijke halfrond. Het wijnhuis zet in op ecologische wijnbouw en ook een sterke sociale ondersteuning aan de rest van de bevolging. Doch spenderen ze geen geld aan labels en certificaten.

Arak is een oosterse geestrijke drank die geproduceerd wordt op traditionele methodes. Deze Ixsir - Arak is gemaakt van Obeidy druiven die drie maal gedesilleerd zijn en zo een alcoholpercentage bekomen van 53%. Er is geen zoetstof of restsuiker in deze drank terug te vinden.

In de afdronk is hij sterk kruidig en heeft wat weg van Pastis of een sterke anijsdrank.

Combinatie - foodpairing:

Lekker als Aperitief of digestief. Niet puur maar best met een Tonic of wat water.



VEGGIVINO

Verhaal van de wijnhandel:

Veggivino is in 2020 opgericht vanuit onze passie en hobby. Tijdens het volgen van de opleiding tot Sommelier en wijnhandelaar ontstond het idee om de wijnen die we zelf graag drinken, ook aan te bieden aan anderen. Zo ontstond een wijncollectie en aanbod op de online webshop. Om de kosten te drukken en de wijnen betaalbaar te houden wordt er gewerkt zonder winkelruimte, zonder openingsuren en zonder vaste kosten.

De naam is afkomstig van Veggi (vegetarisch) en Vino (wijn). Vanuit onze eigen overtuiging om vegetarisch te eten zijn we op zoek gegaan naar lekkere speciale wijnen om te combineren met vegetarische gerechten. Op deze manier brengen we onze passie voor wijnen en koken, samen. Zo vind je op onze website telkens foodpairing suggesties maar ook een hoop recepten om zelf vegetarische schotels te maken.

Onze werking:

We werken met diverse importeurs om zo een gevarieerd aanbod te kunnen brengen kwa afkomst en specialiteiten. We kiezen er bewust voor om geen traditionele wijngebieden op te nemen in ons aanbod. Deze vind je veel goedkoper in de supermarkt. We zijn een speciaalzaak waar je premium wijnen kan ontdekken. Elke wijn heeft zijn verhaal, dat we mee geven op de wijnfiches. Elke bewerking is te proeven net als de selectie van druiven, opvoeding en ondergrond. Zo hebben we wijnen uit Uruguay - Moldavië - Libanon - Polen en zelfs uit België. Ook hebben we een selectie Alcoholvrije wijnen en wijnen zonder restsuiker - zodat we ook deze wijnliefhebbers een aanbod kunnen bieden.

Elke maand proeven we met een panel enkele wijnen en selecteren zo de nieuwigheden in ons aanbod.

We stellen vervolgens een infofiche op van de wijn met een geurcirkel en smaakprofiel. Zo weet jij wat te verwachten van de fles en kan je je smaken en ervaring verrijken. Leer je eigen smaakprofiel kennen en ontdek zo nieuwe wijnen die hierbij aansluiten.

Onze gegevens:

VEGGIVINO
Boomgaardstraat 26
3012 Wilsede (Leuven)

<https://veggivino.com>
info@veggivino.com

<https://veggivino.be>
+32 (0)16 79 92 64



<https://www.facebook.com/VeggiVino>

<https://m.me/VeggiVino>

+3216799264

<https://wa.me/3216799264>