



Henry Quarte is een lichte rode Wyne gemaakt door Bôtan Distillery op basis van 14 gedistilleerde kruiden waaronder cassis, jeneverbes geassembleerd met wijnperzik.

Stijl	Een fruitige stijl met zachte tannines
Smaak	Fruitig en zacht, veenbessen & cassis. Cacao & rozenbottel.
Occasion	Apéritif, dinner
Perfect serveren	Schudden voor gebruik Serveer rond 10°C in een wijnglas
Distillaties	jeneverbes, wijnperzik
Houdbaarheid	Binnen 8 dagen consumeren en gekoeld bewaren 2 jaar ongeopend
Wijn er gerecht	Zee-egel, oester Langoustines, sint-jakobsschelpen

1 fles bevat 6 porties van 125 ml