GAINSBOURG

6 OKTOBER 2026 #33 - GB GAZETTE

QUI SANS AMOUR EXISTE?

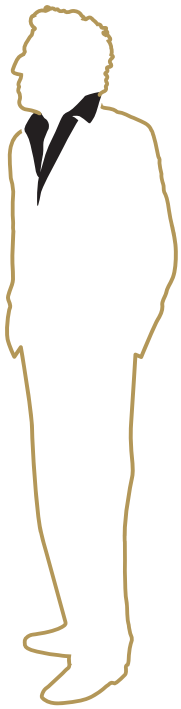
Welkom bij Gainsbourg

Onze ideeën zijn eenvoudig: de chef gaat op zoek naar de ***beste ingrediënten*** en maakt ze klaar ***in de puurste vorm***. In de keuken maken ze alles klaar zoals ze dit al eeuwen doen: met ***hout, houtskool, kruiden*** en ***veel tijd***!

Vraag gerust meer uitleg aan de chefs in de keuken. Check zeker de side dishes om uw maaltijd compleet te maken.

Laat het smaken!

“Je suis venu pour te voler cent millions de baisers.”



OUR KAMADO JOE BBQ'S



De Kamado is een dikwandige grill, gebaseerd op de kookpotten uit het oude Azië. Vlees, vis en groenten krijgen in de Kamado een rijk rookaroma. Met trots heeft Kamado Joe voortgebouwd op deze traditie. De klassieke stijl van de grill hebben we gemoderniseerd met ongeëvenaard vakmanschap, innovatieve accessoires en een collectie flexibele grilloppervlakken.

www.kamadobbq.be

NO ALCOHOL, LOW IN CALORIES

> HOME MADE ICE TEA ZERO CALORIES

Ice Tea Spicy Bergamot - 5[5]
Made with Earl Grey tea, bergamot and jalapeño

Ice Tea Lavender Green - 5[5]
Made with green tea and lavender

Ice Tea Kalamansi Ginger - 5[5]
Made with black tea and lots of love!

> MOCKTAILS

Zen Zero - 12[5]
Italian mocktail with crodino and Fever Tree ginger beer

Red Love - 11[5]
This mocktail is based on our delicious ‘Queen Berry’ tea. Some lime and zusto make for a worthy non-alcoholic drink

Last Sober Driver - 12[5]
Are you driving? Try this great mocktail with thyme, lemon and elderflower tonic

> FIZZY HOME MADE LEMONADES

Spicy & Mango - 5[5]
Sweet mango with a little red pepper to give it a boost

Lemon & Lemongrass - 5[5]
Totally refreshing after a hard day’s work

Berry Goodness - 5[5]
Red passion in a glass! Made with cassis and sage

COCKTAILS

> BITTER & DRY

Negroni – 16[5]
Bombay Sapphire - Campari - Martini Rosso
Italian Classic made with Bombay dry Gin, Campari and Martini Rosso

> LIGHT & SWEET

Porn Star Martini – 16[5]
Below 42 - Vanilla - Lime -Passion Fruit
A fruity sweet crowd pleaser made with vodka and passion fruit

Blue Basil – 14[5]
St.Germain Elderflower - Purple Basil - Lemon - Elderflower Tonic • Elderflower spritz: move your a**e! This is the new spritz

> COMPLEX & SPICED

Imperial Old-Fashioned – 16[5]
Bertrand cognac - Mandarine Napoleon - Vermouth - Mint • Bartender's favourite!

Pearing up with Jack – 16
Jack Daniels - Pear - Red wine - Lime
When Jack meets a pear, it's love at first sip!

Margerita d' Amour perdue – 16
Smoked pineapple - tequila - jalapeño - Cointreau - Lime • As Serge said: "Je veux trouver l'oubli"
Prepared with pineapple smoked in our smoker!

That's Peachy! – 16
Woodford Bourbon - Almond - Apricot - Lemon
Fruity and slightly sweet, but far from offensive!

CHAMPAGNE

Champagne Thiénot Brut rijpt minimaal 4 jaar 'sur lattes' in hun kelders alvorens hij op de markt komt. Fijne pareling, zachte mousse. Delicate, frisse uitnodigende neus, in de mond opnieuw fijn en elegant met tonen van appel en peer. Fraîcheur in perfecte combinatie met karakter. Een Champagne met charisma!

Thiénot Brut glas – 15
Thiénot brut fles – 90
Thiénot Blanc des Blancs – 105

"Mieux vaut pleurer de rien que de rire de tout"

GIN

Gin Flight – 15[5]
Laat je verrassen door 3 maal 2cl gin uit al de windstreken met een Fever-Tree Tonic

The Ultimate G&T – 13
Bombay Sapphire, Lime, Liquorice, Fever-Tree Tonic

When the East meets the Mediterranean – 14
Bombay East, Lemongrass, Lime, Fever-Tree Tonic

Double You W – 14[5]
Grapefruit, Liquorice, Fever-Tree Mediterranean Tonic

Lemon with a twist – 15[5]
Bombay Pressé, citroen, Fever-Tree Indian Tonic

Old Fashioned Bombay Dry Gin – 13[5]
Cinnamon, Lemon, Fever-Tree Indian Tonic

#GAINSBOURGLEUVEN
Tag je foto's!

Bent u allergisch aan bepaalde ingrediënten, meld het ons aub. In al onze gerechten kunnen sporen voorkomen van allergenen. Wij kunnen kruisbesmetting ondanks alle genomen voorzorgsmaatregelen niet voor 100% uitsluiten • Onze keuken is open van 17u30 tot 21u30. • Last call voor dranken is om 22u30. • Eén rekening per tafel.

BELGIAN BEER CRAFT LOVERS

>BROUWERIJ WILDEREN

Te midden van de Haspengouwse bloesems vind je Brouwerij & Distilleerderij Wilderen. Een authentiek locatie waar traditionele bieren en spirits worden geproduceerd in combinatie met een stevige portie rock'n roll. Bieren zoals Tripel Kanunnik, Cuvée Clarisse, Wilderen Goud en Wilderen Kriek aangevuld door bekende spirits zoals Double You Gin, Omerta Spiced Rum en Wild Weasel Whisky, zorgen voor iedereen wat wils.

Tripel Kanunnik - 33cl -(8,2%) - Belgian Tripel - 6
Een klassiek gebrouwen 4-granen Tripel voor de moderne fijnproever. Edele hopsoorten geven deze rijke Tripel een typisch en herkenbaar karakter. Fluweelzacht, zoet & fruitig.

Cuvée Clarisse Rum Liquor Infused - 33cl -(11,2%) - Belgian Strong Dark Ale - 6^5
Subtiele aroma's van Omerta rum, volmondigheid en een vleugje caramel. Krachtig degustatiebier voor de levensgenieter.

Betty Ford - 25cl -(5,2%) - Pale Ale - 5^5
De intense amberkleur is te danken aan een speciaal geselecteerde donkere mout. Betty Ford bier is vernoemd naar Betty Ford, de voormalige First Lady van de Verenigde Staten.

Wilderen Blond - 33cl -(0,2%) - Non-Alcoholic - 6
Dit alcoholvrij bier is een verfrissende en smaakvolle optie voor wie wil genieten van een heerlijk bier zonder de effecten van alcohol. Wilderen Blond 0.2% is gebrouwen met zorg en aandacht voor kwaliteit!

>BROUWERIJ HOF TEN DORMAAL

Hof ten Dormaal, een statige vierkantshoeve in Tildonk, herbergt sinds 2009 een ambachtelijke brouwerij in een uniek ecologisch concept. We verbouwen onze eigen granen en hop en we mouten, brouwen en bottelen zelf. Zo is de cirkel rond en dat maakt ons de meest ecologische brouwerij ter wereld.

Tinto - 33cl - (5,8%) - Dry hopped - 6^5
Dryhopped blond bier van hoge gisting met fruitig aroma, gebrouwen met respect voor de hoevetradities met een zorgvuldige selectie van onze eigen geteelde hop en graan.

White Gold - 33cl - (8%) - Belgian Tripel - 7
Krachtige tripel van Hof ten Dormaal, gebrouwen met witloofwortel uit eigen streek. Een vol en robuust bier met een subtiele kruidigheid en zachte, typische bitterheid van witloof — lokaal "wit goud" in het glas.

Saison - 33cl - (5,8%) - Traditionele saison - 7
Dit traditioneel hoevebier verwijst naar de eerste vermelding van onze hoeve als hoofdplaats van het gehucht Lauwendries in de dertiende eeuw. Een fris, maar toch volmondig bier, enkel met eigen granen en hoppen. Een zachte doordrinker met een licht bittere afdronk.

BEER

Stella - 25cl - (van 't vat, 5,2%) - 4
Hoegaarden - 25cl - (4,9%) - 4^5
St. Bernardus Abt 12 - 33cl -(10%) - 7
Duvel - 33cl -(8,5%) - 6^5
Wilderen Blond- 33cl -(0,0%) - 6
Stella 0,0 - 25cl -(0,0%) - 4
Cornet Oaked - 33cl -(0,3%) - 6^5
Tripel Karmeliet- 33cl - (0,4%) - 6^5
Corona 0,0 - 33cl - (0,0%) - 6^5

START YOUR DINNER HERE

Start de avond met iets om te delen! Enkel te verkrijgen als starter.

BBQ bites sharing platter - 19⁵ per persoon
Geniet van vijf wereldse smaken: Vlaams gekonfijt kwartel billetje, Cajun oester, Moinkball, Noorse zalm huisgerookt in onze smoker met appelhout en gelakt buikspek.

Overloaded nacho sharing platter - 25
Om te delen met twee: tortillachips met huisgemaakte pulled pork, burned brisket ends, guacamole, jalapeño, zure room en veel liefde!

Oester - 6
Oosterschelde oester klaargemaakt op de BBQ en afgewerkt met cajun butter en dragon, ideaal bij een cocktail!



LOW AND SLOW



BBQ in zijn puurste vorm! Gegaard in een Amerikaans smoker met gaartijden die oplopen tot 16 uur. Onze chef kiest hiervoor mooi dooraderd grote stukken vlees zodat het sappig blijft en een mooie 'bark' heeft. Eerst worden de grote stukken vlees ingewreven met een kruidenrub. Daarna gerookt met de juiste houtsoort en tenslotte verder gegaard op een lage temperatuur tot we een perfect stukje sappig gerookt vlees krijgen.

Smoked chicken Gyros style - 28
Sappige Belgische kip wordt eerst rijkelijk gemarineerd met paprika, oregano, chili, kaneel en een handvol geheime kruiden, om daarna langzaam te roken in onze smoker en kort af te grillen op de Kamado Joe BBQ. Geserveerd in een gietijzeren pannetje met geroosterde paprika en ui, plus warm flatbread en drie huisgemaakte dips — romige looksaus met citroenmelisse, pittige chili-tequila-saus en fluweelzachte Baba Ganoush van Kortom Leuven.

Thor's Hammer - 34⁵
Heerlijk met appelhout gerookt en langzaam gegaarde schweinehaxe (+650 gr) van biologisch Brasvar varken! Ingesmeerd met onze eigen Porktastic BBQ rub, gerookt en dan 15 uur langzaam gegaard. Een perfect hammetje geserveerd met Dijonaise saus gemaakt met mosterd van De Ster uit Lubbeek.

Texas style short rib - 49
Ongelooflijk en exclusief stuk vlees dat niet vaak te verkrijgen is in ons land! Handgeselecteerde Red & White runderrib met mooie marmering (BMS 3+), droog gerubd met verschillende soorten peper en onze Smokey Rub, gerookt op hickory- en appelhout en 15 uur low & slow gegaard. Resultaat: boterzacht vlees met een diepe, volle BBQ-smaak.

Brisket - 37⁵
Klassieker op alle BBQ-wedstrijden! Onze brisket – de puntborst van Black Angus-rund – wordt in zijn puurste vorm bereid met zeezout, diverse pepersoorten, hickory- en appelhout en, bovenal, veel tijd. Een prachtig stuk vlees van 250 g, low-and-slow gegaard in Texas BBQ-style, geserveerd in dunne plakjes en afgewerkt met Chef's BBQ-saus.

Super tasty premium ribs - 29⁵
Premium ribs (650 g) van Duroc-varken, royaal ingewreven met een Memphis-style dry rub en vervolgens urenlang low & slow gerookt op appelhout, intussen regelmatig besprenkeld met een Jack Daniel's Apple-spray voor extra diepgang in smaak.

GRILL PLATES

Smoked Plate – 49⁵ pp
Pulled pork, premium ribs, Thor's hammer, rookworst, jacket potato

Carnivore's delight – 59⁵ pp
Smoked Tagliata, brisket, premium ribs, pulled pork, short rib, jacket potato

Een voorstelling van al het lekkers dat onze keuken grilt. Onze grill plates worden geserveerd met Louisiana coleslaw.

Prijs per persoon, te bestellen vanaf twee personen.



HOT & FAST

De vlammen in de keuken ontstaan in onze Kamado Joe en worden gevoed door de beste houtskool, afkomstig van verantwoord beheerde Europese eiken- en beukenbossen. Onze chefs grillen op een gloeiend hete gietijzeren grill tot de producten mooi gekorst zijn. Al onze gerechten van rund worden geserveerd met verse béarnaise. Smakelijk!

Dry Aged Simmentaler Côte à l'os – 10 per 100gr
Onze Simmentaler rijpt 21 dagen in de Dry Ager naast de deur waar u bent binnengekomen, op Himalayazout. Zo wordt het vlees extra mals en krijgt het een volle, licht nootachtige smaak. Daarna grillen we het op het been op onze Kamado BBQ. Geserveerd met béarnaise en ideaal om te delen. Beschikbaar vanaf 800 g tot 1200 g, volgens voorraad.

Gainsbourg Grande Brochette – 29
Een royale brochette met huisgemaakt spek, kruidig gemarineerde kip, pittige chorizo, sappig varkenshaasje en karaktervol rundvlees. Elk stuk vlees rust 24 uur in elk zijn geheime kruidenmarinade en wordt daarna gevolgd door een korte, intense grillfinish op de Kamado Joe BBQ voor die onweerstaanbare karamelliseerlaag. Eén spies, vijf smaken!

Simmentaler Entrecôte – 35⁵
Onze Simmentaler-entrecote is mooi gemarmerd, sappig en vol van smaak. Het vlees heeft een fijne vetstructuur die tijdens het grillen smelt en zorgt voor extra malsheid en een rijke rundsmaak. Gegrild op onze Kamado BBQ voor een krachtige korst en intense grillsmaak.

Smoked Tagliata – 38⁵
Mooi stukje rundsvlees wordt eerst een uur lang koud gerookt in onze smoker met appelhout, voordat het wordt gegrild op onze Kamado Joe BBQ. Geserveerd met gedroogde tomaat, Parmigiano kaas, raketsla en een vleugje oude balsamico voor een onvergetelijke ervaring.

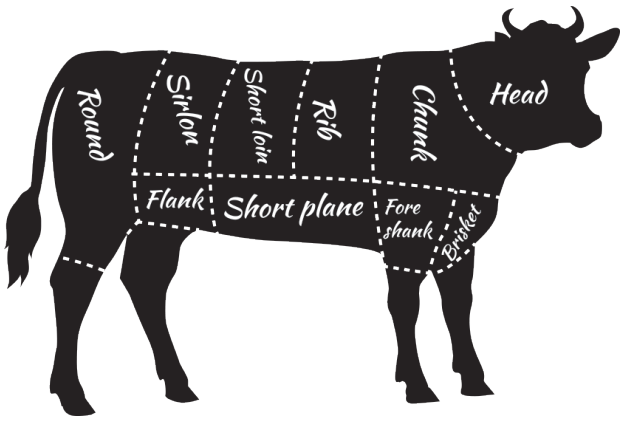
Belgisch Wit Blauw steak – 29⁵
Afkomstig van lokaal gehouden dubbeldoelrunderen die bekend staan om hun uitzonderlijk lage vetgehalte. De natuurlijke spiermassa levert een bijzonder mager stuk vlees op dat, na een korte rijping, op hoge temperatuur wordt gegrild zodat de fijne vezelstructuur mals blijft en de pure, volle vleessmaak maximaal tot zijn recht komt.

Zalmfilet – 28
Noorse zalmfilet, diep roze van kleur met een heerlijke, stevige structuur, zorgvuldig bereid op onze KamadoJoe BBQ voor een subtiele rooksmaak. Geserveerd met een mousseline van Tripple Kanunnik bier en tuinkruiden voor een perfecte balans tussen frisheid en pit.

YOU LIKE SOMETHING ELSE?

The veganist (V) - 23[5]
Babygem, tahini, Chipottle saus en gegrilde groenten

Halloumi Burger (V) - 22[5]
Halloumi kaas, gegrilde groenten, smokey cocktail saus gemaakt met Patron Tequila en limoen



SOFT

Bruis water 50 cl - 6
Plat water 50 cl - 6
Coca-Cola - 4
Coca-Cola Zero - 4
Fever-Tree Tonics - 6

SIDE DISHES

Bij de plates hoef je geen sides meer te kiezen, die zitten er al bij. Voor alle andere gerechten: ga voor drie sides per twee personen voor de ultieme BBQ experience.

Baby gem - 8[5]
Gegrilde baby gem van onze Kamado Joe BBQ, afgewerkt met frisse tomatensalsa, basilicumolie en een hartige crumble van ansjovis voor extra diepte en crunch.

Crazy Parmesan Truffle fries - 9[5]
Onze knapperige steakhouse frieten, royaal gehuld in truffelmayonaise en versgeraspte Parmigiano Reggiano – decadent, hartig en verslavend lekker.

Louisiana coleslaw - 5[5]
Mix van rode en witte kool met fijne worteljulienne, ondergedompeld in onze pittig-rokerige Louisiana mustard sauce – fris, crunchy en met full-on Southern vibes.

Pompoen met shiitake - 8[5]
Gebakken pompoen met shiitake en frisse koriander, afgewerkt met een hartige misodressing en krokante pindanotencrumble. Vol, aards en licht zoet, met frisse kruidigheid en een mooie umami-toets.

Jacket potato - 7
Gepofte aardappel met muhammara van coöperatie Kortom Leuven – een smaakbom van geroosterde paprika, tomaat, granaatappel en Midden-Oosterse kruiden – afgewerkt met frisse bieslook en crispy gebakken uitjes.

Friet - 6[5]
Steakhouse friet – voor de échte Belgen: dikke, goudbruine frieten met fluffy binnenkant en krokante bite.

COFFEE

Onze koffie komt van Madmum, de microbranderij 100 meter verder in de straat. We schenken hun 100% Brazil Daterra Sunrise espresso: vol, rond en zacht, met een mooie balans tussen chocoladeachtige tonen en subtiele zoetheid.

Lungo - 3[9]
Ristretto - 3[9]
Espresso - 3[9]
Espresso Doppio - 5[9]
Cappuccino - 5[5]
Latte Macchiato - 5[5]

APERO

> APRITIVO ITALIANO

Crodino - 9[5]

Campari - 8

Martini Bianco - 8[5]

Martini Rosato - 8[5]

Martini Rosso - 8[5]

Martini Bianco Royal - 15[5]

Martini Rosato Royal - 15[5]

Martini Riserva Rubino - 9

Martini Riserva Ambrato - 9

> APERO

Pineau des Charentes - 9[5]

Zellaer Porto White reserva - 10

Zellaer Porto Ruby reserva - 10

Zellaer Porto Tawny reserva - 10

Amaro - 8[5]

Sherry - 8[5]

Ricard - 5[5]

Kirr - 8

Kirr Royal - 15[5]

TRY OUR FLIGHTS

One of the best ways to learn about spirits is to taste!

Wil je de maaltijd afsluiten in stijl? Al onze flights kan je terug vinden in onze special flight kaart.

Sweet wine flight - 16
Rum Flight - 15
Whiskey Flight - 15
Tequila Flight - 16
Grappa Flight - 16
Jack Flight - 10
Porto Flight - 10

AFTER DINNER

> VODKA

42 Below - 9

Grey Goose - 11[5]

> TEQUILA

Patron Silver - 12[5]

Patron Reposado - 13[5]

Patron Anejo - 14[5]

> RUM

Bacardi Carta Blanca - 8

Bacardi Carta Oro - 9

Bacardi 8Y - 11

Omerta - 9

> WHISKY

Dewars White - 8[5]

Dewars 12Y - 12

Dewars 18Y - 20

Aultmore - 12[5]

Craigellachie - 13[5]

Laphroaig - 16

Wild Weasel - 10

> JACK

Jack Daniel's - 8[5]

Jack Daniel's Honey - 8[5]

Jack Daniel's Fire - 8[5]

Jack Daniel's Blackberry - 8[5]

Jack Daniel's Apple - 8[5]

Jack Daniel's Gentleman Jack - 11

Jack Daniel's Single barrel - 14

TEA

Onze thee is van Or Tea? – een speels, kwalitatief th-eemerk dat traditionele thee combineert met creatieve, moderne blends. Mooie smaken, kleurrijke verpak-kingen en altijd een beetje fun in je tas.

Beeeee Calm - 4[9]
Organische camille, vanille, caramel

La Vie en Rose - 5[5]
Blend van rozenbottelschelpen en rozenknoppen

Ever Ginger - 4[9]
Citroenverbena, citroengras, gember, rozemarijn

Lychee White Peony - 4[9]
Biologische witte thee met een natuurlijk aroma van lychee

Merry Peppermint - 4[9]
Pepermunt, basilicum, salie en zoethout

Verse munt thee - 5[9]
Verse munt blaadjes

Mount Feather - 4[9]
Zachte groene thee aroma van verse orchidee en magnolia

Queen Berry - 4[9]
Hibiscus, rode bes, vlierbes, zwarte bes, blauwe bes en framboos

Tiffany's Breakfast - 4[9]
Biologische zwarte thee gemaakt van witte theebladeren



WHITE WINE

> FRESH

Antonella Corda Vermentino 2024 - 13 / 65

Sardegna - Italia - Vermentino • Antonella Corda is een jong maar diep in traditie geworteld wijndomein op Sardinië. Hun Vermentino charmeert met een expressieve neus van citrus en mediterrane kruiden, sappige aanzet en een frisse, elegante afdronk.

Sancerre 'Les Pierris' Roger Champault 2024 - 9,8 / 49

Loire - France - Sauvignon blanc • Uitbundig frisse en strakdroge Sancerre van Roger Champault. Zeer lichtgeel van kleur met groene tinten. De smaak is intens fris die goed in balans is met een fraaie lange sappige afdronk. Uniek in zijn soort!

> GENTLE

Zweefteef Chenin Blanc 2025- 7,6/ 38

Western Cape - Suid-Afrika - Chenin blanc • LDroge witte wijn uit Zuid-Afrika op basis van de typische Chenin blanc-druif: strak en fris, met een brede, bloemige neus, tonen van appel en tropisch fruit, een hint van amandel/marsepein en een vleugje honing. Sappig, gul en heerlijk toegankelijk.

> RICH

California Roots 2021 - 9,4 / 47

California - United States - Chardonnay • Deze Californische Chardonnay is lichtgeel en helder, met aroma's van wit pitfruit en bloesems en een soepele, elegante smaak. Een verfijnde, toegankelijke wijn die het heerlijk doet bij gegrilde gerechten. Ook solo is het een zalige doordrinker voor liefhebbers van frisse, elegante Chardonnay.

ROSÉ WINE

Flora By L'escarelle' - 8,8 / 44

I.G.P. Méditerranée - France - Merlot, Grenache & Cinsault • Frisse, elegante rosé met aroma's van rood fruit en bloemen.die ons doet denken aan de geluiden in de Provence: krekels, geruis van de wind, stroming van het water, ...

RED WINE

> FRESH

La Mia Arte Sangiovese 2022 - 7 / 35

Sicilia- Italia - Sangiovese • Pure Sangiovese, duidelijk herkenbaar met aroma's van rijpe kersen, rode bes, een beetje peper en een mooie frisse elegante afdronk.

Côtes du Rhône 'Silex' Rouge 2024 - 7,6 / 38

Rhône - France - Grenache, Syrah & Mourvèdre • Sappige, volle rode wijn met aroma's van rijpe kersen, granaatappel en donker rood fruit. Vlezig en fluweelzacht in de mond, met kruidige toetsen van rozemarijn, laurier en jeneverbes. Een karaktervolle Rhône met een warme, elegante afdronk.

> GENTLE

Juan Gil 'Silver Label' 2023 - 10,6 / 53

Jumilla - España - Monastrell • Een voltreffer van formaat uit het zonnige Spanje! Deze 'Silver Label' is de exclusieve en in beperkte mate verkrijgbare luxe wijn van het befaamde wijndomein Juan Gil. Vlezige, rode wijn op basis van 100% Monastrell druif en de wijn rijpt maar liefst 14 à 16 maanden in nieuwe eiken vaten.

Saint-Emilion Grand Cru 2022 - 13,4 / 67

Bordeaux - France - Merlot, Cabernet Franc • Château Barrail du Blanc is een kleine Saint-Émilion-wijngaard (7 ha) met 70% Merlot en 30% Cabernet Franc. Deze wijn heeft een diepe granaatrode kleur, een complex en elegant boeket met truffel, vanille en rood fruit, en een rijke, mondvullende smaak met lange, harmonieuze afdronk.

> RICH

Brunello di Montalcino, Croce di Mezzo 2020 - 15,8 / 79

Toscana - Italia - Sangiovese Grosso • Een klassieke Brunello met moderne finesse. Deze 100% Sangiovese uit het topjaar 2020 combineert rijp rood fruit, florale aroma's en subtiele houttoetsen tot een perfect gebalanceerde wijn. In de mond krachtig maar verfijnd, met elegante zuren en fluwelen tannines. Ideaal voor bij verfijnde vleesgerechten of om enkele jaren te laten rijpen in de kelder. Authentiek Montalcino met karakter!

Bonanza Cabernet Sauvignon- 14,8 / 74

California - United States - Cabernet Sauvignon • Volle, rijke Californische rode wijn van de Wagner Family, bekend van Caymus Vineyards. Donker en intens van kleur, met aroma's van rijp rood fruit, zwarte kersen en pruimen. Rond en sappig in de mond, met zachte tannines en een lange, volle afdronk.

Cantina Sampietrana Primitivo '68 Vignaioli' 2023 - 9,8/ 49

Puglia - Italia - Primitivo • De Primitivo druif is ongetwijfeld één van de meest populaire druiven ter wereld. Deze wijn is een luxe-editie van het wijnhuis Cantina Sampietrana en gebotteld in een speciale imposante, zware Bordeauxfles.

Een glas wijn is 12,5 cl