

1. L'Arjolle Côtes de Thongue Equilibre Zéro Sparkling alcoholvrij (Languedoc, Frankrijk)

€ 10,30

SPRANKELENDE EN VERFRISSENDE ALCOHOLVRIJE
KWALITEIT BUBBEL VAN SAUVIGNON EN VIOGNIER.



Wijn is per definitie een alcoholische drank en door de alcohol uit de wijn te halen, gaat er vrijwel altijd iets van de body en smaak verloren. Daarom is het ook niet gemakkelijk 0%-wijnen van goede kwaliteit te vinden.

Gelukkig was François Teisserenc van ons populaire Languedocdomein L'Arjolle bereid het experiment aan te gaan en een smakvolle serie 0%-wijnen te ontwikkelen. Daar is deze L'Arjolle Zéro uitgekomen, waar zelfs wijnspecialisten bijzonder tevreden over zijn.

Proefnotitie:

Alcoholvrije bubbel met een fijne mousse en fruitige geur van rijpe appel, peer, perzik en abrikoos. Toegankelijke stijl met een verfrissende smaak en zuivere, mildzoete fruitigheid in de finale.

Drinken bij:

Ideaal als feestelijk aperitief en perfect als basis van een bruisende, alcoholvrije cocktail.

Houdbaarheid:

Direct op dronk en best van smaak tot ongeveer twee jaar na botteling (zie het etiket voor houdbaarheidsdatum).



2. Piuze Vin Blanc Mousseux Non Dosé (Bourgogne, Frankrijk)

€ 17,20

CHABLIS MET BUBBELS. SCHITTEREND EN VERFIJND,
TRADITIONEEL GEMAAKT UITSTEKEND CHAMPAGNE

ALTERNATIEF VAN 100% CHARDONNAY!



De van origine Canadese Patrick Piuze geldt als een van de cult-producenten in Chablis. Hij staat bekend om zijn minimalistische stijl en pure, krijtdroge, terroirgetypeerde wijnen. Die signatuur is ook duidelijk te herkennen in deze fraaie mousserende Non-Dosé.

Piuze maakt de wijn van 100% chardonnay geoogst in Tonnerre in de noordelijke Bourgogne. Na de eerste vergisting laat hij de tweede vergisting plaatsvinden in de fles – net als in de Champagne. De wijn rijpt vervolgens zo'n twee jaar op de gisten, waardoor de wijn z'n strakke, mineralige karakter behoudt, maar ook fraaie, verfijnde briochetonen krijgt.

Na dégorgement (het verwijderen van de gisten uit de fles), voegt Piuze geen extra suikers (dosage) meer toe aan de wijn voor de definitieve kurk in de fles gaat. Vandaar de naam Non-Dosé. Het levert een verfijnde stijl strakdroge mousserende wijn op, die je zou kunnen beschouwen als kruising tussen Chablis en Crémant de Bourgogne. Een fantastische keuze bij oesters.

Proefnotitie:

Strakdroge wijn met een delicate mousse en verfijnde geur van appel, grapefruit, limoen en brioche. Levendig fris in de smaak, met goede spanning en rijp citrusfruit. De finale is mooi zuiver en opwekkend.

Drinken bij:

Ideaal om te drinken als feestelijk aperitief. Ook mooi in combinatie met oesters, salades met schaaldieren, gepocheerde vis of koud gevogelte.

Houdbaarheid:

Direct op dronk en houdbaar tot ongeveer 3 jaar na aankoop.



3. Madregale Terre di Chieti Bianco 2023/24 (Abruzzo, Italië)

€ 6.45

LEKKER FRISSE STREEKWIJN, GEMAAKT VAN
TREBBIANO- EN CHARDONNAYDRUIVEN

SAPPIG EN EVENWICHTIG, LEKKER ALS APERITIEF,
BIJ VIS OF BIJ BUFFETTEN



Naast de talrijke herkomstbenamingen met de status DOC (Denominazione de Origine Controllata) vindt men in Italië veel streekwijnen. In deze IGT-klasse (Indicazione Geografica Tipica) is de keuze aan druivensoorten voor de wijnboer uitgebreider.

De Terre di Chieti ligt feitelijk in de minder bekende, maar prachtige en heel gastvrije regio Abruzzo. De wijnbouw vindt daar plaats in een vrij klein gebied tussen de ruige Apennijnen aan de westkant en de Adriatische Zee aan de oostkant. Het wordt er nooit heel erg heet en het verschil tussen dag- en nachttemperatuur is fors. De wijnen krijgen daardoor extra frisheid en aroma.

Voor de DOC-wijnen mag hier alleen de frisse trebbianodruif worden gebruikt, maar voor de IGT Madregale kon ook gebruik gemaakt worden van de chardonnaydruif, die hier uitstekend gedijt. Deze geeft wat meer structuur en een heerlijke, sappige smaak. Drink deze smaakvolle Italiaan als borrel- of aperitiefwijn, of aan tafel bij lichtere gerechten, zoals een pasta met pesto.

Proefnotitie:

Sappig fris fruitig in de neus en evenwichtig en aromatisch van smaak. Een lekkere frisdroge witte wijn met vele toepassingen.

Drinken bij:

Heerlijk als aperitief, bij (koude) voorgerechten, pesto pasta, vis en buffetten.

Houdbaarheid:

Houdbaar vanaf de oogst tot twee jaar daarna.



4. Marc & Thomas LLoma Bona Viognier 2023/24 (Jumilla, Spanje)

€ 7,95

SPATZUIVERE BIOLOGISCHE VIOGNIER

BREED INZETBAAR

VAN WIJNMAKERSDUO MARC GÓMEZ EN THOMAS FEENSTRA

UITZONDERLIJKE KWALITEIT IN DEZE PRIJSKLASSE



Deze LLoma Bona Viognier is de eerste vrucht van de bijzondere samenwerking tussen twee talentvolle wijnmakers: Spanjaard Marc Gómez en Nederlander Thomas Feenstra.

Wat de beide mannen verbindt, is een enorme passie voor wijn en voor wijnland Spanje. Met hun brede ervaring in de wijnwereld zien ze nog ontzettend veel onbenutte kansen voor Spaanse wijngaarden. Hun gezamenlijke doel is dan ook om die potentie tot wasdom te brengen in een serie aansprekende wijnen van lokale en internationale druivenrassen. Dat is met deze Viognier zeker gelukt! Marc en Thomas oogsten de biologisch geteelde druiven rondom Jumilla. Na de vergisting volgt geen rijping in eikenhout, om zoveel mogelijk van het karakter van de viognierdruif te laten spreken.

De LLoma Bona is dan ook een geurige, fruitige witte wijn, met tonen van perzik en bloemen. De smaak is mild, weelderig en sappig. Als borrelwijn, maar combineert ook goed met licht pittige gerechten. Een fraaie biowijn voor een bijzonder scherpe prijs!

Proefnotitie:

Jeugdige, droge witte wijn met geurige aroma's van appel, abrikoos, witte bloemen en amandel. De smaak is vol en zacht met rijp geel fruit, milde zuren en lichte perzikschilbitters in de finale.

Drinken bij:

Expressieve, soepele witte wijn om zo te drinken of bij borrelhapjes. Ook mooi bij rucola met mango en walnoten, gebakken tongschar met rozijnen-linzensalsa of milde roodschimmelkazen.

Houdbaarheid:

Direct op dronk en goed houdbaar tot 2 à 3 jaar na de oogstdatum.



5. Le Jade Côtes de Thau Sauvignon Blanc 2024 (Languedoc, Frankrijk)

€ 8,50

FRAAIE, EXPRESSIEVE SAUVIGNON

FRIS EN VERLEIDELIJK VAN SMAAK

UITSTEKEND ALS APERITIEF

HEERLIJK BIJ CEVICHE EN ANDERE FRISSE (VIS)SALADES OF SCHAALDIEREN



Wijn is per definitie een alcoholische drank en door de alcohol uit de wijn te halen, gaat er vrijwel altijd iets van de body en smaak verloren. Daarom is het ook niet gemakkelijk 0%-wijnen van goede kwaliteit te vinden.

Gelukkig was François Teisserenc van ons populaire Languedocdomein L'Arjolle bereid het experiment aan te gaan en een smakvolle serie 0%-wijnen te ontwikkelen. Daar is deze L'Arjolle Zéro uitgekommenn, waar zelfs wijnspecialisten bijzonder tevreden over zijn.

Proefnotitie:

Alcoholvrije bubbel met een fijne mousse en fruitige geur van rijpe appel, peer, perzik en abrikoos. Toegankelijke stijl met een verfrissende smaak en zuivere, mildzoete fruitigheid in de finale.

Drinken bij:

Ideaal als feestelijk aperitief en perfect als basis van een bruisende, alcoholvrije cocktail.

Houdbaarheid:

Direct op dronk en best van smaak tot ongeveer twee jaar na botteling (zie het etiket voor houdbaarheidsdatum).



6. Herdade de São Miguel Colheita Seleccionada Branco 2023/24 (Alentejano, Portugal)

€ 9,30

MODERN WIT MET EEN ZACHTE, RIJKE SMAAK EN KLASSIEKE NUANCE.
TERECHT HOOG SCOREND IN DE INTERNATIONALE PERS!

LUXE EN COMPLEX DANKZIJ VERGISTING EN RIJPING IN EIKENHOUT
HEERLIJK BIJ GEGRILDE VIS OF KNOFLOOKGARNALEN



Het imago van Portugal als wijnland is in sneltreinvaart aan het veranderen van ouderwets naar dé bron voor modern gemaakte wijnen van originele druivenrassen. Met name de Alentejo, in het zuidoosten van Portugal, neemt een enorme sprong voorwaarts met heerlijke én betaalbare wijnen. Hoewel het er in de zomer erg heet kan zijn, profiteren de wijngaarden in de nabijheid van de kust van de koele oceanlucht.

Hier is optimaal gebruik gemaakt van de originaliteit en kracht van Portugese inheemse druiven (verdelho, antão vaz en arinto in dit geval) waaraan voor extra complexiteit ook viognier is toegevoegd. De druiven worden 's ochtends vroeg en op het juiste rijpingsmoment met de hand geplukt. Vervolgens vergisten ze bij lage temperatuur; de helft in tanks en de helft in eiken vaten. Hierna rijpt de assemblage van beide delen ongeveer vier maanden in eikenhouten fusten van 400 liter. Deze luxe werkwijze geeft de wijn meer kracht en complexiteit in geur en smaak.

Voor de jonge, in Bordeaux opgeleide wijnmaker Alexandre Relvas zijn optimaal rijpe druiven en een uitgekiende vinificatie voorwaarden voor hoge kwaliteit. Hiermee onderscheidt Herdade de São Miguel als kleinere producent zich van massaproducten, die door het verwerken van zeer grote volumes met minder homogeen rijpe druiven moeten werken.

Proefnotitie:

Geurige droge witte wijn met een fraai aroma van rijp geel fruit, heel licht eikenhout en florale nuances. De smaak zet vol, rond en aromatisch in en eindigt evenwichtig, met een lange afdronk.

Drinken bij:

Fraaie wijn bij rijke visschotels, wit vlees en gevogelte, of bij garnalen met knoflook. Zeer geslaagd!

Houdbaarheid:

Optimaal op dronk vanaf één à twee jaar na de oogstdatum en gemakkelijk tot vier jaar houdbaar



7. L'Arjolle Côtes de Thongue Equilibre Zéro Sparkling alcoholvrij (Languedoc, Frankrijk)

€ 10,30

SPRANKELENDE EN VERFRISSENDE ALCOHOLVRIJE
KWALITEIT BUBBEL VAN SAUVIGNON EN VIOGNIER.



Wijn is per definitie een alcoholische drank en door de alcohol uit de wijn te halen, gaat er vrijwel altijd iets van de body en smaak verloren. Daarom is het ook niet gemakkelijk 0%-wijnen van goede kwaliteit te vinden.

Gelukkig was François Teisserenc van ons populaire Languedocdomein L'Arjolle bereid het experiment aan te gaan en een smakvolle serie 0%-wijnen te ontwikkelen. Daar is deze L'Arjolle Zéro uitgekomen, waar zelfs wijnspecialisten bijzonder tevreden over zijn.

Proefnotitie:

Alcoholvrije bubbel met een fijne mousse en fruitige geur van rijpe appel, peer, perzik en abrikoos. Toegankelijke stijl met een verfrissende smaak en zuivere, mildzoete fruitigheid in de finale.

Drinken bij:

Ideaal als feestelijk aperitief en perfect als basis van een bruisende, alcoholvrije cocktail.

Houdbaarheid:

Direct op dronk en best van smaak tot ongeveer twee jaar na botteling (zie het etiket voor houdbaarheidsdatum).



8. DeMorgenzon DMZ Chardonnay 2023/24 (Stellenbosch, Zuid-Afrika)

€ 13,95

VERLEIDELIJK, MODERNE WIT UIT ZUID-AFRIKA UIT EEN RELATIEF KOEL GEDEELTE VAN STELLENBOSCH (WESTERN CAPE)

ZUIVERE, SAPPIGE EN FRISSE STIJL MET TYPISCHE GETOASTE HOUTTONEN
MOOIE WIJN MET VELE ONDERSCHIEDINGEN, PASSEND BIJ VIS, GEVOGELTE EN PASTA CARBONARA, MAAR OOK INTERESSANT ALS APERITIEF



Het befaamde wijnhuis DeMorgenzon maakt een serie verbluffende wijnen die tot de beste van Zuid-Afrika worden gerekend. Hun Chardonnay is een fraai voorbeeld van zuivere, sappige nieuwe-wereldstijl met verleidelijke toastaroma's en een aangename frisheid.

De wijngaarden van DeMorgenzon liggen in een relatief koel gedeelte van Stellenbosch. Een eerste kwaliteitsselectie vindt al plaats tijdens de handmatige pluk in de wijngaard. De beste druiven vergisten met behulp van natuurlijke gisten en rijpen zeven maanden in gebruikte houten vaten (75%) en roestvrijstalen tanks (25%).

Na de rijping volgt een lichte filtering maar geen klaring meer. Daardoor blijft een maximum aan smaak bewaard. Een mooie wijn bij visgerechten en gevogelte, maar ook prima inzetbaar als aperitief.

Proefnotitie:

Volle, romige Chardonnay met duidelijk aanwezig (maar verfijnd!) eikenhout in het aroma, in harmonie met frisse fruittonen. De smaak is rond en zacht, met voldoende frisheid.

Drinken bij:

Mooie wijn bij visgerechten en gevogelte, maar ook bij pasta carbonara als aperitief.

Houdbaarheid:

Op dronk na één jaar, maar ook gemakkelijk langer houdbaar, tot zeker vier à vijf jaar na de oogst.



9. Famille Sumeire Méditerranée Le Rosé de S 2024 (Provence, Frankrijk)

€ 9,50

PUBLIEKSLIEVELING MET UITSTEKENDE PRIJS-
KWALITEITVERHOUDING

ZALMKLEURIGE, DROGE EN VERFIJNDE PROVENCE ROSÉ

HEERLIJK ALS APERITIEF, BIJ SALADES, VIS, OF GEVOGELTE



Olivier Sumeire maakt in Zuid-Frankrijk een serie prachtige roséwijnen, voornamelijk met de herkomstbenaming Provence. Een daarvan is de heerlijke en zeer geliefde streekwijn Le Rosé de S, gemaakt van onder meer syrah en grenache.

De oogst begint al om vier uur(!) in de ochtend en eindigt uiterlijk om half elf, zodat de druiven zo koel mogelijk worden geoogst. Dat is van belang om de verfijnde aroma's te bewaren die deze rosé zo aangenaam maken. Het spreekt vanzelf dat ook de vergisting onder een lage en gecontroleerde temperatuur gebeurt.

In tegenstelling tot de meer expressieve en snoepjesachtige rosés is deze bleekroze Provence-stijl heel geschikt om bij verfijnde maaltijden te serveren. Maar ook als aperitief op een zonnig terras is 'ie niet te versmaden. Een echte zomerfavoriet, gebotteld in een representatieve fles!

Proefnotitie:

Bleekroze van tint en zacht fruitig van geur, met aardbei en framboos. Zacht-aromatisch, rond en soepel van smaak, fijn geurig met een vleugje citrus-zest en droog van afdronk.

Drinken bij:

Heerlijke rosé voor alledag. Een alleskunner, prima als aperitief of bij salades, gevogelte of vis, maar ook bij de barbecue of geurige gerechten met specerijen.

Houdbaarheid:

Nu op dronk, goed houdbaar tot twee jaar na de oogst.



10. Madxa de São Miguel Vinho Tinto 2022/23 (Alentejano, Portugal)

€ 6,80

HET BESTE VAN DÃO EN ALENTEJO GECOMBINEERD IN 1 WIJN
ONDSCHIEDENDE ASSEMBLAGE
FRIS EN ELEGANT, MET SAPPIGHEID

HEERLIJK BIJ HARTIGE HAPJES, OOK LICHT GEKOELD HEEL
LEKKER!



De rode Madxa (spreek uit: 'madsja') is afkomstig van druiven uit de Dão en Alentejo. Dit combineren van druiven uit verschillende wijnbouwgebieden was voor de totstandkoming van de gecontroleerde herkomstgebieden heel normaal om te doen en is nu weer een trend aan het worden.

De jonge, in Bordeaux opgeleide wijnmaker Alexandre Relvas, combineert de frisheid en elegantie van de (wat noordelijker) Dão met de rijpheid en dikte van de zuidelijke Alentejowijnen. Alexandre gebruikt voor deze wijn een mix van de druiven alicante bouschet, aragonez, castelão en touriga nacional.

De Madxa is een volle, soepele en toegankelijke rode wijn met ook een interessante kruidige toets, die heel onderscheidend de frisheid en lichte tannine van de Dão behoudt. Daardoor heel geschikt om te drinken bij allerlei hartige hapjes, lamstoof, zachte kazen en gevogelte.

Proefnotitie:

Helderrood van kleur, fruitig van geur met een tikje eiken en bramen. De smaak zet soepel en rond in en eindigt evenwichtig met wat kruidigheid en een milde tannine.

Drinken bij:

Lichtjes gekoeld goed te combineren met gerechten van de grill, niet al te gekruid, of bij mediterrane groenteschotels.

Houdbaarheid:

Nu heerlijk om te drinken, houdbaar tot drie à vier jaar na de oogst.



11. L'Arjolle Côtes de Thongue Rouge 2023/24 (Languedoc, Frankrijk)

€ 7,70

RODE (HUIS-)WIJN MET UITSTEKENDE PRIJS/PLEZIER VERHOUDING!

ASSEMBLAGE VAN CABERNET SAUVIGNON EN MERLOT

JEUGDIG, SAPPIG EN BARSTENSVOL FRUIT

KAN GOED LICHT GEKOELD GEDRONKEN WORDEN



De rode Arjolle is een assemblage van cabernet sauvignon en merlot. Tijdens de gisting weken de druiven een relatief korte tijd in, waardoor de smaak aangenaam soepel blijft. In combinatie met het jeugdige fruit is dit dan ook dé wijn voor alledag: altijd toegankelijk en - eventueel licht gekoeld - heerlijk als aperitief, maar het is ook een uitstekende begeleider aan tafel.

De broers Prosper en Louis Marie Teisserenc kochten Domaine de l'Arjolle in Pouzolles (Languedoc-Roussillon) in 1974. Vier jaar later bottelden ze hun eerste wijn.

De wijnen van het domein vallen onder de appellation Côte de Thongue. Dat heeft een heel gevarieerd terroir, waardoor het bedrijf veel verschillende druivenrassen kan telen. Zo staat de cabernet sauvignon en grenache op vrij zware grond (klei en kiezel), terwijl de merlot zich thuisvoelt op alluviale gronden (afzettingen van riviërslib), die het water goed vasthouden.

De huiswijnen van dit domein, zowel l'Arjolle wit als l'Arjolle rood, staan beide in de top tien van meest verkochte wijnen en bieden.

Proefnotitie:

Heerlijk jeugdige wijn. Volrood van kleur en met een intens aroma van vers rood fruit. De smaak is sappig, maar vol en toegankelijk. Fruitig en doordrinkbaar!

Drinken bij:

Prima bij vele voorgerechten, charcuterie en licht gekruide gerechten.

Houdbaarheid:

Nu drinken, goed houdbaar tot twee à drie jaar na de oogst.



12. Segredos de São Miguel Tinto Reserva 2023/24 (Alentejano, Portugal)

€ 9,65

VOLLE, LUXE SMAKENDE PORTUGESE RESERVA VOOR MINDER DAN € 10!

**ZWOEL, RIJP EN KRUIDIG ROOD UIT ALENTEJO
GERIJPT IN HOUTEN VATEN VAN FRANS EN AMERIKAANS EIKEN
HEERLIJK BIJ RIJKE MEDITERRANE GERECHTEN OF ZACHTE KAZEN**



Alexandre Relvas (opgeleid in Bordeaux) heeft de geliefde Segredosfamilie uitgebreid. Naast de populaire 'gewone' rode en witte, maakt hij nu ook een luxe, houtgerijpte rode wijn van het beste deel van de oogst. Ook deze is heerlijk soepel, onmiskenbaar Portugees en van uitmuntende kwaliteit voor zo'n sympathieke prijs.

De Tinto Reserva is – geheel volgens de traditie van de streek – een blend van lokale druiven als aragonez (tempranillo), trincadeira, alicante bouschet en touriga nacional. Om te zorgen dat de druiven in optimale staat in de kelder aankomen, oogst Alexandre ze 's nachts, wanneer het nog koel is. Eenmaal in de kelder volgt een korte schilinweking, die de wijn z'n intense robijnrode kleur geeft. Vervolgens vergist de Reserva in roestvrijstalen tanks en rijpt nog negen maanden in houten vaten van Frans en Amerikaans eiken.

Dat Amerikaanse eikenhout geeft deze Tinto extra intensiteit en verleidelijke aroma's van toast en kokos bovenop de zondoorstoofd fruitige en kruidige smaken. Hij past perfect bij mediterrane vlees- en stoofgerechten of zachte kazen. Een Portugees om niet te missen!

Proefnotitie:

Diep robijnrode wijn met een open geur van zwarte bes, kers, pruim, zoethout en kokos. De smaak is vol met zondoorstoofd fruit maar ook goede frisheid en rijpe, milde tannines. Tonen van tabak en cacao in de aanhoudende finale. Hamersma: "Gespierd donker fruit".

Drinken bij:

Volle, eikengerijpte rode wijn om te combineren met uiteenlopende gerechten. Fraai bij gekruid rundvlees van de grill, hazenpeper of jonge, harde kazen.

Houdbaarheid:

Het beste vanaf 2 jaar, en houdbaar tot circa 7 jaar na de oogst.



13. Agostina Pieri Sant'Antimo 2022/23 (Toscane, Italië)

€ 10,50

TOSCAANS ROOD MET ALLURE

HOUTGERIJPTE BLEND VAN SANGIOVESE, CABERNET EN MERLOT
VAN BRUNELLO-PRODUCENT AGOSTINA PIERI

TOEGANKELIJK VAN SMAAK ÉN PRIJS



Voor liefhebbers van volle, verfijnd kruidige Toscaans rood is deze Sant'Antimo er één om niet te missen. Francesco Monaci van Azienda Agostina Pieri produceert deze onweerstaanbare wijn in het gebied Sant'Antimo, in het hart van Toscane, vlak naast de prachtige Brunello en Rosso di Montalcino. Hij is een doorzetter die volledig gericht is op kwaliteit. Dat betekent voor hem keihard werken en voor de wijnliefhebbers volop genieten, want zijn wijnen hebben die verslavende combinatie van kracht en finesse, frisheid en complexiteit. En dat gaat nooit vervelen.

De elegantie, frisheid en tonen van rode kersen in deze Sant'Antimo Rosso komen van de sangiovesedruif. Het aantrekkelijke aroma van zwarte bessen en pruimen is afkomstig van de mix met cabernet sauvignon en merlot, die twaalf maanden rijpen in grote fusten van Sloveense eikenhout, wat de wijn een mooie ronde, zachte structuur geeft.

De voorgaande jaargang (2021) werd door oor Perswijn terecht bekroond met het predicaat "Betaalbare klasse", en door Hamersma geroemd vanwege "Flink uitpakken met zomers fruit".

Proefnotitie:

Helderrood van kleur en verfijnd kruidig van geur, met nuances van specerijen en gekonfijt fruit. De smaak zet vol, rond en elegant in en eindigt aromatisch, met milde tannine.

Drinken bij:

Zeer breed inzetbare wijn, bijvoorbeeld bij pizza, maar ook mooi bij lam, fijne pastagerechten met kalfsvlees of vegetarisch, bijvoorbeeld met paddenstoelen en bij carne cruda of kaasjes.

Houdbaarheid:

Op dronk vanaf twee à drie jaar na de oogst; gemakkelijk tot vijf jaar houdbaar.



14. Château Cap Saint-Martin Blaye Le Cabernet d'en Face 2019/20 (Bordeaux, Frankrijk)

€ 11,20

BORDEAUX DIE SMAAKT ALS EEN MOOIE HAUT-MÉDOC

PRACHTIGE PURE CABERNET SAUVIGNON MET BREEDTE
EN FINESSE

KLASSIEKE COMBINATIE MET GEGRILD RUNDVLEES
KAN GEMAKKELIJK TOT 8 JAAR NA DE OOGST RIJPEN



De Cabernet van de overkant (d'en face): zo noemen Pierre en Beatrice Ardoin, eigenaren en wijnmakers van Château Cap Saint Martin, - met een knipoog - de speciale cuvée van hun beste cabernet sauvignon druiven.

Een beetje jaloersmakend is het wel. Aan de overkant van de rivier de Gironde en zichtbaar vanuit hun wijngaard ligt het exclusieve Pauillac. Blaye heeft een minder chique ligging en de prijsverschillen zijn daarom enorm.

De zeer deskundige Pierre en Beatrice, beide oenoloog van de universiteit in Bordeaux, maken hier al jarenlang onze favoriete en betaalbare rode Bordeaux. Hun domein was al sinds 1868 een cru bourgeois en het bijbehorende imposante huis heeft uitzicht op grootheden als Saint-Julien en Pauillac. Ook was er een halfondergrondse kelder bij, die nog altijd dienst doet vanwege de perfecte temperatuur en luchtvochtigheid. In de loop van de decennia kwamen er steeds wat hectaren bij.

Deze pure, 12 maanden in houten vaten gerijpte Cabernet heeft tonen van rijp cassisfruit en verfijnd eikenhout. De smaak is vol en zacht. Wat een prachtig glas wijn! Weliswaar geen echte Pauillac, maar wel een loepzuivere Cabernet met de smaak en kwaliteit van een mooie Haut-Médoc. Hij werd door La Revue de Vin de France zojuist beloond met 91/100 punten, onder andere vanwege grote finesse en structuur door perfect rijp (maar niet over-rijp) fruit, mooie breedte en veelbelovende frisheid.

Proefnotitie:

Volrood, krachtig van geur met nieuw eikenhout en rijp bessig fruit. De smaak zet vol, rond en krachtig in, de afdronk is aanhoudend met fraaie tannine.

Drinken bij:

Jong prima in combinatie met rundvlees en na enkele jaren heerlijk bij wild.

Houdbaarheid:

Lekker vanaf drie jaar na oogst, maar zeker minstens acht jaar houdbaar.



15. Cantine Due Palme Salento Serre Susumaniello 2022/23 (Puglia, Italië)

€ 12,80

GELIEFDE SPECIALITEIT UIT PUGLIA

VAN DE BIJZONDERE LOKALE SALENTODRUIF SUSUMANIELLO

HOUTGERIJPT, MAAR OOK MOOI FRIS VAN SMAAK
HEERLIJK BIJ STOOFSCHOTELS OF GEGRILD VLEES



De susumaniello is een autochtone druif uit Salento (in de hak van de laars van Italië). Hij was vrijwel vergeten, maar is door enkele innovatieve leden van Cantine Due Palme weer in ere hersteld. Volgens oprichter Angelo Maci laten studies een verwantschap zien met de Toscaanse sangiovese.

Due Palme laat de druiven met de hand plukken, in kleine bakjes naar de wijnkelder vervoeren en na de gisting ongeveer zes maanden rijpen in kleine eikenhouten fusten. Het resultaat is een volle, donkerrode wijn, met tonen van bramen, pruimen en vanille en een heerlijke frisheid die kenmerkend is voor de susumaniello. Een fraaie expressie van een bijzondere druif!

Geen wonder dat Cantine Due Palme in 2023 (toen deze wijn uitkwam) door de gezaghebbende Gambero Rosso werd uitgeroepen tot coöperatie van het jaar!

Proefnotitie:

Dieprood gekleurde wijn met een pure, haast zoete fruitexpressie van zwarte bes en pruim. Vol en zacht van smaak met milde tannine en een lichte kruidigheid (oregano, lavendel). Verfijnd en karaktervol. Nasmaak is aanhoudend.

Drinken bij:

Smaakvolle rode wijn, goed te combineren met stoofschotels en gegrilde gerechten (BBQ!) en met bijvoorbeeld Scaloppine van varkensschnitzel met pancetta, salie en gekaramelliseerde peer. Trouwens ook erg lekker na de maaltijd met een romige kaas.

Houdbaarheid:

Nu goed op dronk en nog gemakkelijk houdbaar tot vijf jaar na de oogst.



16. Bodegas César Florido Moscatel Dorado (Jerez, Spanje)

€ 15,55

PRACHTIG PURE, VERSTERKTE MUSKAATWIJN, RIJK ZOET MAAR FRIS!
VAN EEN VAN DE OUDSTE FAMILIEDOMEINEN IN JEREZ

ZALIG BIJ PATÉ, (BLAUWE) KAZEN OF ZOETE DESSERTS



De prachtige Moscatel Dorado van Bodegas César Florido (5^{de} generatie, sinds 1887) is een ambachtelijk versterkte wijn met een hoge mate van verfijning en karakter. Dit vind je zelden in deze prijsklasse!

Moscatel Dorado is een echte lokale specialiteit van Chipiona, ten zuidwesten van Sanlúcar de Barrameda aan de kust. Het is de lichtste, jongste stijl Moscatel die de bodega maakt. Er worden geen gedroogde druiven gebruikt en de rijping is korter dan die voor vollere Moscatel-stijlen. Hierdoor heeft de Dorado vooral heerlijke fruitige en florale en maar weinig rozijnige of notige tonen.

Cesar maakt de Dorado van sub-soort moscatel de chipiona (oftewel moscatel de alejandria) en rijpt 'm slechts een jaar in een solera-systeem van kastankehouten vaten. Het resultaat is een zeer schone, elegante dessertwijn, met tonen van abrikoos, limoenzest, oranjebloesem, nootmuskaat en honing, waarvoor deze wijn ook door de Guía Peñín geroemd wordt en beloond met 90/100 punten.

Een prachtige zoete muskaatwijn om op zichzelf te drinken, of om te combineren met hartig (paté, blauwe kaas) of zoet (crème brûlée, gebak). Geopend blijft de wijn enkele weken goed in de koelkast.

Proefnotitie:

Goudgele muskaatwijn met een expressieve geur van abrikoos, mandarijn, honing en oranjebloesem. De smaak is krachtig, vol en zoet met puur fruit en milde zuren. Lange finale met nuances van sinaasappelschil, rozijnen en karamel.

Drinken bij:

Heerlijk met bijvoorbeeld fruitdesserts, paté, crème brûlée, tarte tatin of pittige blauwaderkaas. Voor liefhebbers ook als aperitief.

Houdbaarheid:

Nu prachtig en ook gemakkelijk 5 jaar houdbaar. Deze versterkte wijn (17,5%) is na opening nog zeker een maand houdbaar in de koelkast!



17. Elvia Cava Brut Ecológico (Utiel-Requena, Spanje)**BIO****€ 10,50****SUBTIELE BUBBEL - BIJZONDER KNAP GEMAAKT – FEESTELIJKE WIJN**

De heerlijke biologische Elvia Brut wordt niet, zoals de meeste Cava, gemaakt in de Penedès, maar in de zuidelijker gelegen regio Utiel-Requena. De hoger gelegen wijngaarden en invloed van de Middellandse Zee zorgen hier voor voldoende koele omstandigheden om mooie mousserende wijnen te kunnen maken. Door het warmere klimaat dan in de Penedès zijn de Cava's hiervandaan wat rijper en zachter in stijl, maar wel met aangename frisheid.

Wijnmaker Luis Miguel Calleja verbouwt zijn 80% macabeo en 20% chardonnay voor deze Cava biologisch. Na de oogst volgt een eerste vergisting in roestvrijstalen tanks, gevolgd door de traditionele tweede vergisting op fles van ten minste twaalf maanden. Het levert een mooie, makkelijk drinkbare biologische Cava op, met tonen van rijp fruit en iets brioche en toast. Een smakelijk aperitief en een feestelijke wijn voor borrels en feestjes.

Proefnotitie:

Fraaie Cava met nuances van geel fruit, wat toast en lichte kruiden in de geur; de smaak zet zacht en fris in en eindigt aromatisch en evenwichtig.

Drinken bij:

Goed te combineren met koude vlees- of visschotels of met amuses bij het aperitief.

Houdbaarheid:

Nu op dronk, eventueel 2 jaar goed houdbaar.



18. L'Arjolle Côtes de Thongue Blanc 2023/24 (Languedoc, Frankrijk)

€ 7,70

BLEND VAN SAUVIGNON BLANC EN VIOGNIER - AROMATISCH, SOEPEL EN EVENWICHTIG – BLIJFT BOEIEN

Na jaren van uitproberen en aanpassen, is François Teisserenc tot de ideale druivenmix gekomen voor zijn witte huiswijn. Hij gebruikt de aromatische, frisdroge sauvignon blanc en de eveneens geurige, maar ook weelderige en volle viognier.

Hierdoor is deze opvallende witte wijn extra geurig en heeft een zeer aansprekende sappige én ronde smaak, die enorm gewaardeerd wordt. Hij is heerlijk als aperitief, met hapjes en bij vele gerechten.

Proefnotitie:

Heerlijk frisse droge witte wijn met florale en fruitige nuances van groene appel en perzik. De volle, evenwichtige smaak is aromatisch van afdronk.

Drinken bij:

Prima als aperitief met een hapje erbij, maar ook goed bij niet al te uitgesproken visschotels en asperges.

Houdbaarheid:

Direct na de oogst al drinkbaar en desgewenst tot tweejaar daarna te bewaren.



19. DeMorgenzon Walvisch Kaapse Wit 2024 (Stellenbosch, Zuid-Afrika)

€ 8,90

ORIGINELE DRUIVENCOMBINATIE - VAN TOPDOMEIN DEMORGENZON - WINT AAN SMAAK DOOR RIJPING

Walvisch Kaapse Wit is een originele blend van chenin blanc, sauvignon blanc en chardonnay afkomstig uit wijngaarden van het gerenommeerde DeMorgenzon Estate in Stellenbosch. In de sterk gereguleerde Europese wijngereguleerde gebieden ligt deze druivencombinatie niet voor de hand, maar Alastair Rimmer kiest - niet gehinderd door tradities - gewoon de druiven die elkaar perfect aanvullen in geur en smaak.

De druiven zijn van voorname herkomst, geconcentreerd en gezond geoogst. Hierdoor wint deze witte assemblage aan complexiteit na rijping van een of twee jaar op fles. Bijzonder in deze prijsklasse en zeker het proeven waard.

Alastair Rimmer is de uiterst kundige wijnmaker van DeMorgenzon Estate in Stellenbosch. Voor zijn heerlijke huiswijnen gebruikt hij druiven van jonge wijnstokken in eigen wijngaarden. Topproducent Alastair drinkt zijn huiswijn zelf ook, voor ons een grote aanbeveling!

Proefnotitie:

Fijn geurende droge witte wijn met nuances van Granny Smith, meloen, citroen en passievrucht. Rank en opwekkend in stijl met een mooie fruitconcentratie. De finale is frisdroog met tonen van grapefruit en limoen.

Drinken bij:

Heerlijk als aperitief of bij de borrel, salades met schaal- en schelpdieren of lichte (vis)gerechten.

Houdbaarheid:

Nu prima op dronk, gemakkelijk tot vier jaar houdbaar na oogstdatum.



20. Domaine Coudoulet Viognier 2023/24 (Languedoc, Frankrijk)

€ 9,85

PRIJS – KWALITEIT! – VERLEIDELIJKE GEUR EN RONDE SMAAK – ALS APERITIEF OF BIJ KRUIDIG ETEN

Camille Ournac van het Zuid-Franse Domaine Coudoulet laat overtuigend zien hoe goede Viognier smaakt. Hij besteedt veel aandacht aan zijn wijngaarden en teelt zijn druiven op duurzame wijze. De opbrengsten houdt hij bewust laag, voor zoveel mogelijk smaakconcentratie.

Na de pluk volgt de vergisting bij lage temperatuur om zoveel mogelijk van de weelderige viognieraroma's te behouden. Gedurende de rijping blijven de gisten nog drie maanden bij de wijn voor een iets romige smaak.

En dat proef je! Een pracht-Viognier met een rijkgeschakeerd bouquet van perzik, appel en bloesem en een volle, maar ook frisse, sappige smaak. Wijn van dit niveau toont overtuigend aan dat er in de Languedoc uitermate goede kwaliteit te vinden is voor een zeer scherpe prijs.

Geniet van deze geliefde witte als aperitief of in combinatie met mild kruidige gerechten, zoals een Indiase kipkorma of een Marokkaanse tajine met groenten en gedroogd fruit.

Proefnotitie:

Heerlijke aromatische, droge witte wijn met nuances van appel en perzik. Rond en evenwichtig van smaak, met een geurige afdronk.

Drinken bij:

Heerlijk als aperitief, maar ook erg lekker bij vis en zomerse salades.

Houdbaarheid:

Vanaf de oogst goed op dronk en indien gewenst te bewaren tot twee à drie jaar daarna.



21. Badet Clément Révélation Chardonnay 2022/23 (Languedoc, Frankrijk) € 11,95

CHARDONNAY MET BOURGOGNEKARAKTER - KLEINE, FRANSE EIKENHOUTEN VATEN - CONCURREERT MET DUURDERE WIJNEN

Als mede-eigenaar van Bourgogneproducent Badet Clément is het voor Laurent Delaunay een uitdaging om een Bourgogne-lookalike te maken in het zuiden van Frankrijk. Voor de witte Révélation selecteerde hij koel gelegen wijngaarden met Chardonnay-druiven, onder meer in Limoux. Na de pluk en de gisting volgt een klassieke rijping in kleine eikenhouten fusten, inclusief de bâtonnagetechniek uit de Bourgognestreek (het rondroeren van de gistresten). Hierdoor smaakt de wijn vol en romig, maar met behoud van een spannende frisheid. De kenmerkende eikenhoutgeur en -smaak dragen bij tot een krachtige, aromatische witte wijn.

Blind geproefd lijkt de Révélation erg veel op een goede witte Bourgogne uit de Côte Chalonnaise. Logisch dus dat deze bijzondere witte wijn zeer succesvol is in ons assortiment en een groot succes was op de vorige proeverijen!

Proefnotitie:

Volle, aromatische Chardonnay met fijne toast- en eikenhoutaroma's én rijp geel fruit in de geur. De smaak is vol, evenwichtig, aromatisch en eindigt met een ronde, sappige finale.

Drinken bij:

Visgerechten, kip en salades.

Houdbaarheid:

Nu op dronk; goed houdbaar tot twee à drie jaar na de oogst.



22. Bodegas Piqueras Black Label Syrah-Monastrell 2022/23 (Almansa, Sp) BIO

€ 7,70

VOL EN VERLEIDELIJK - RIJP FRUIT, SPECERIJEN EN EIKEN - SMAAKT LUXE EN COMPLEX

Bodegas Piqueras geldt als een voortrekker in Almansa en laat zien welke potentie de streek voor kwaliteitswijnen heeft. Wijnmaker en eigenaar Juan Pablo Bonete onderscheidt zich over de hele linie, van zijn instappers tot zijn luxe prestigewijnen.

Ook Juan Pablo's Black Label is van onvolprezen kwaliteit. Hij smaakt duidelijk luxer en complexer dan je op basis van z'n bescheiden prijs zou verwachten. Juan Pablo maakt 'm van monastrell en syrah van 30 tot 35 jaar oude stokken, aangeplant op zo'n 750 à 850 meter boven zeeniveau. De wijngaard wordt biologisch bewerkt en heeft arme kalksteenbodems.

Eenmaal in de kelder vergisten de druiven spontaan. Juan Pablo laat de temperatuur eerst oplopen voor een goede extractie van kleur en laat 'm dan zakken om zoveel mogelijk aroma's van vers fruit te behouden. Na de persing rijpt de wijn gedurende vier tot zes maanden in vaten van Amerikaans en Frans eikenhout.

De Black Label heeft een verleidelijke geur van rijp, jammy fruit, specerijen en eiken. De smaak is vol en krachtig, maar ook fluweelzacht. Een rode die indruk maakt – en al helemaal als huiswijn!

Proefnotitie:

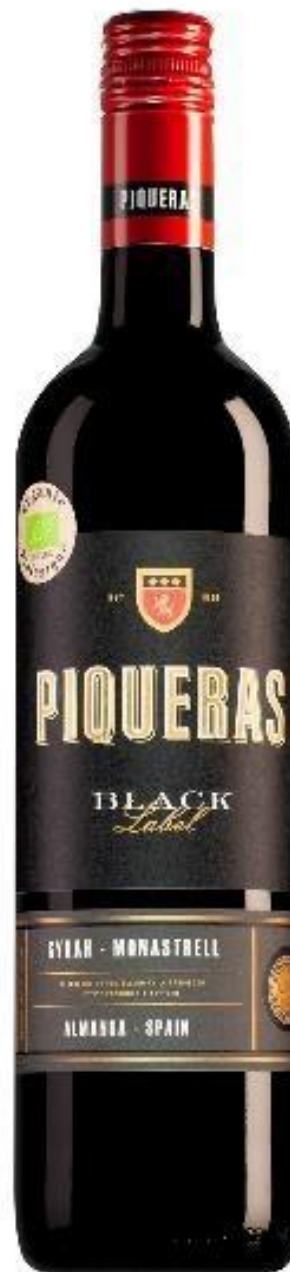
Volrood van kleur en kruidig en fruitig van geur, met een toets eikenhout. Volle smaakinzet, met een frisse voortzetting en licht tannine in de finale. Geurige afdronk met rijp fruit en kruiden.

Drinken bij:

Goed te combineren met wat rijkere stoofschotels of gebraden rundvlees.

Houdbaarheid:

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst, goed tot vijf jaar houdbaar.



23. Finca Aylés Trasmontes Garnacha 2022/23 (Cariñena, Spanje) BIO

€ 9,30

VERLEIDELIJKE, BIOLOGISCHE GARNACHA - UIT HOOGGELEGEN WIJNGAARDEN - MET SUBTIELE HOUTRIJPING

Kenners van Spaanse wijnen weten het al langer: de goed gemaakte rode wijnen uit de regio Aragón bieden een uitstekende prijs-plezierverhouding. Maar de door pers en wijnhandel verwachte grote doorbraak blijft nog uit. Te vaak zijn de massaal en goedkoop aangeboden coöperatiewijnen ondermaats door hun weinig verfijnde en zure smaak.

Hoe het anders kan, proeft u bij Finca Aylés van de familie Ramón Reula in Cariñena. Hier laat hun beroemde wijnmaker Jorge Navascués zien dat een veel betere kwaliteit maar een klein beetje meer kost. Zijn biologische garnacha (de Spaanse benaming voor grenache) groeit op ruim 600 meter hoogte en wordt optimaal rijp geoogst.

Na de vergisting rijpt deze volle rode wijn zes maanden in kleine fusten van Frans eikenhout. Dit geeft de wijn een nog wat rondere en complexere smaak, maar zonder dat de houttonen gaan domineren. Hierdoor is deze Garnacha breed inzetbaar, zowel aan tafel als buiten de maaltijd om. Een zeer aanbevolen vondst!

Proefnotitie:

Diep robijnrode wijn met een verleidelijke geur van bosaardbei, zwarte kers, rozenbottel, peper en toast. Soepel en sappig in smaak met klein rood fruit, zachte tannines en een mooie fraîcheur. De finale is elegant met laurier en licht eiken.

Drinken bij:

Toegankelijke, volle rode wijn voor vele momenten. Heerlijk om zo te drinken, of bij gekruide lamskoteletten met peultjes, gehaktbrood met knoflook of jonge, harde kazen.

Houdbaarheid:

Nu drinken; houdbaar tot zo'n 6 jaar na de oogst.



24. Bodegas Piqueras The Old Brick Factory Syrah 2022/23 (Almansa, Spanje)

€ 11,20

EXCLUSIEVE WIJNGAARD - LANGZAME, GELIJKMATIGE RIJPING - INDRUKWEKKEND, ZACHT,
LANGE AFDRONK

De Old Brick Factory Syrah is een indrukwekkende, volle en zijdezachte rode Syrah met negen maanden rijping in nieuwe Frans eikenhouten fusten. Dit is een bijzondere rode wijn van druiven afkomstig van 30 jaar oude syrahstokken in een perceel op ongeveer 800 meter hoogte. Op dit stuk wijngaard stond vroeger een baksteenfabriek; de resten zijn nog duidelijk aanwezig.

De druiven worden pas half oktober geplukt, uitzonderlijk laat voor deze Zuid-Spaanse regio. Ze krijgen dan ook alle tijd om perfect rijp te worden, met roomzachte tannines als gevolg. De kenmerkende, kruidige geur van rijpe syrahdruiven in combinatie met de vatrijping is heel verleidelijk.

Door de volle, soepele smaak is deze Syrah heel geschikt buiten de maaltijd om. Hij combineert ook fantastisch met gegrild en gekruid vlees van de barbecue of een kaasplank en stokbrood.

Proefnotitie:

Diep robijnrode wijn met een intense geur van zwarte bes, braam, pruim, kruidnagel en eiken. De smaak is krachtig en vol met zondoorstoofd fruit, soepele tannines en milde zuren. Tonen van karamel en laurier in de stevige afdronk.

Drinken bij:

Krachtige, eikengerijpte rode wijn die fraai combineert met stevige (vlees)gerechten van de barbecue of grill, wildgebraad met rozemarijn en paddenstoelen of harde oude kazen.

Houdbaarheid:

Vanaf 2 jaar drinken en houdbaar tot circa 7 jaar na oogstdatum.



25. Domaine Bessa Valley Enira Red 2019/20 (Bessa Valley, Bulgarije)

€ 15,60

BLEND VAN BORDEAUXDRUIVEN EN SYRAH - VAN SAINT-ÉMILIONPRODUCENT - KAN NOG JAREN RIJPEN

Stephan von Neipperg is de fameuze eigenaar van de gerenommeerde grand cru classé Château Canon La Gaffelière uit Saint-Émilion. In 1999 startte hij met een Duitse zakenpartner een nieuwe wijngaard in de Bulgaarse Bessavallei, 150 kilometer zuidoostelijk van Sofia.

De prominente aanwezigheid van kalksteen en klei in de bodem doet denken aan de betere Saint-Émilionwijngaarden en is een van de belangrijkste redenen waarom Von Neipperg hier grote kansen ziet.

In 2005 was de wijngaard - met merlot (52%), syrah, petit verdot en cabernet sauvignon - gereed voor de eerste oogst. Nu is de kwaliteit indrukwekkend. Enira is een knap gemaakte, luxe rode wijn met verfijnd gebruik van eikenhout, een warme, volle smaak en een lang aanhoudende, zachte afdronk.

De vinificatie van de handgeplukte druiven, met sorteertafels en de tweede malolactische vergisting in eikenhouten fusten, lijkt sterk op de werkwijze in Saint-Émilion. De rijping duurt twaalf maanden en vindt plaats in één, twee en drie jaar oude fusten. Hierdoor is de houtinvloed mooi gedoseerd. Dit maakt Enira tot een bijzondere wijn, die liefhebbers van kwaliteitsvolle en zachte rode wijn zeker zal aanspreken.

Proefnotitie:

Aromatische wijn met kruiden, wat specerijen, rijp rood fruit en licht eikenhout in de geur. Volle, zachte smaakstructuur met rijpe nuances in de afdronk en milde tannine.

Drinken bij:

Goed te combineren met kruidige vleesgerechten of harde kazen.

Houdbaarheid:

Nu op dronk, gemakkelijk houdbaar tot zeven à acht jaar na de oogst.



€ 11,30

26. Alvear Moscatel (Montilla-Moriles, Spanje)

AROMA VAN MUSKAAT EN RIJPE VRUCHTEN - KRACHTIG - BIJ VRUCHTENDESSERTS, TAART EN (BLAUWE) KAAS

Alvear is dé producent van bijzondere wijnen uit Montilla-Moriles in het Zuid-Spaanse Andalusië, zoals de geconcentreerde wijnen van de Pedro Ximénez (PX) druif. De zoete moscatel is een mooi alternatief voor dit type, met name door de mooie balans tussen zoet en friszuur. Juist bij zoete desserts en zelfs bij krachtige (blauwader) kazen goed inzetbaar.

Proefnotitie:

Amberkleurige zoete wijn met een intens aroma van muskaat en rijpe vruchten. De krachtig zoete smaak eindigt alcoholrijk én verfrissend in de afdronk.

Drinken bij:

Mooie wijn bij (vruchten)desserts en taart.

Houdbaarheid:

Nu op dronk, vele jaren houdbaar.

