

Terre al Piano Frizzante Bianco (Veneto, Italie)

€ 7,20

FRUITIGE FRIZZANTE MET AROMA'S VAN BLOESEM, APPEL, PEER EN MELOEN.

TOEGANKELIJK, SAPPIG EN SOEPEL VAN SMAAK, MET EEN ZACHTE MOUSSE. DE FINALE IS MILD EN ELEGANT.

PERFECT OM TE DRINKEN ALS FEESTELIJK APERITIEF, OF ALS BEGELEIDER VAN BORRELHAPJES, SALADE MET GEROOKTE VIS OF DIM SUM.



Deze fruitige, mousserende witte wijn wordt volledig gemaakt van glera – dezelfde druif waar ook Prosecco van wordt gemaakt. Na de persing en vergisting ondergaat de wijn een tweede vergisting in roestvrijstalen tanks onder hoge druk, waarbij de bubbel ontstaat.

De Frizzante geurt aangenaam naar appel, peer en bloesem, heeft een milde, sappig-fruitige smaak en een parelende mousse. Hij is lekker als aperitief of bij borrelhapjes, maar ook perfect om een Aperol Spritz of een Negroni Sbagliato mee te maken.

Proefnotitie

Opwekkende, licht mousserende witte wijn met aroma's van bloesem, appel, peer en meloen. Toegankelijk, sappig en soepel van smaak. De finale is mild en elegant.

Drinken bij

Fruitige frizzante met een zachte mousse om te drinken als feestelijk aperitief, of als begeleider van borrelhapjes, salade met gerookte vis of dim sum.

Houdbaarheid

Direct op dronk en houdbaar tot zo'n twee jaar na botteling.



Segredos de São Miguel Branco 2024 (Alentejo, Portugal)

€ 6,80

MODERNE WITTE WIJN, ZUIVER EN EXPRESSIEF,
GEMAAKT VAN AUTOCHTONE PORTUGESE DRUIVEN.
LEKKER SOEPEL, ZACHT EN FRIS, IDEAAL ALS
APERITIEF OF BIJ KOUDE VOORGERECHTEN MET VIS.



Segredos de São Miguel is een mooi voorbeeld van een moderne, witte wijn met de zuiverheid van een rijpe, gezonde oogst en volop expressie van autochtone Portugese druiven zoals antão vaz, arinto, encruzado en rabo de ovelha. Een verademing in het wereldwijd door sauvignon blanc en chardonnay gedomineerde aanbod.

De wijnmaker is Alexandre Relvas, technisch geschoold in Bordeaux. Als zoon van de gelijknamige eigenaar vertegenwoordigt hij de nieuwe generatie in het prachtige bedrijf, Herdade de São Miguel in de Alentejo, oostelijk van Lissabon.

De druiven voor deze witte wijn worden 's nachts en dus koel geoogst en weken gedurende acht uur met de schil, voorafgaand aan de temperatuurgecontroleerde gisting. Na een korte rijping 'sur lie' en in rvs tanks, wordt deze geurige, droge witte wijn gebotteld.

Proefnotitie

Zachte droge witte wijn met een aroma van bloemen, honing en licht fruit. De smaak zet soepel en zacht in en eindigt met een frisse, geurige afdronk.

Drinken bij

Prima aperitiefwijn, maar ook zeer geschikt bij koude voorgerechten met vis of salades.

Houdbaarheid

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



Decadente Cuvée de la Luz Chardonnay 2024 (La Mancha, Spanje)

€ 7,95

DEZE WITTE WIJN DOET Z'N NAAM EER AAN.

RIJPE, ROMIGE CHARDONNAY UIT LA MANCHA.

DEELS GERIJPT IN EIKEN VOOR EEN UITGELEZEN BALANS

HEERLIJK OP ZICHZELF EN AAN TAFEL.



Deze fraaie Spaanse witte doet z'n naam eer aan. Wat een heerlijk romige, eikengerijpte Chardonnay – en dat voor een allerm minst decadente prijs.

De druiven voor de Decadente worden geplukt in hoger gelegen wijngaarden in het hete, droge La Mancha. Die hogere ligging is essentieel voor het behoud van voldoende frisheid in de druiven. Na de pluk en de vergisting rijpen de druiven deels in eikenhouten vaten en deels op de gisten in roestvrijstalen tanks. Dit zorgt voor een mooie balans tussen frisheid, fruit en rijpingstonen.

Het resultaat is dan ook een superieure Chardonnay, zeker in deze prijs categorie. Hij weet te verleiden met z'n tonen van rijp fruit, brioche en eiken en is soepel genoeg om op zichzelf te drinken, maar ook rijp en gelaagd genoeg voor aan tafel. Kortom, een witte om altijd in huis te hebben!

Proefnotitie

Geurige, droge witte wijn met aroma's van appel, perzik, limoen, brioche en boter. De smaak is vol en romig met een gebalanceerde frisheid. Zachte finale met tonen van geroosterde noten en karamel.

Drinken bij

Milde, eikengerijpte Chardonnay om solo te drinken, of bij rijkere gerechten. Uitstekend bij stevige witvis met roomsaus, pasta met sardines, spekjes en gedroogde tomaat of rijpe witschimmelmakaren.

Houdbaarheid

Op z'n best tot 3 à 4 jaar na oogstdatum.



Bodegas Piqueras Wild Fermented Verdejo 2024 (Almansa, Spanje) BIO

€ 9,20

BIOLOGISCHE VERDEJO UIT ALMANSA.

SPONTAAN VERGIST IN EIKENHOUTEN VATEN.

AROMATISCH, VOL EN INTENS VAN SMAAK.

MOOI BIJ VELE VIS- EN GROENTEGERECHTEN.



De wijnstreek Rueda heeft de verdejodruif internationale bekendheid gegeven. Maar ook in andere Spaanse wijnstreken worden mooie en aromatische witte wijnen gemaakt van dit bijzondere en herkenbare druivenras.

Wijnmaker Juan Pablo Bonete van Bodegas Piqueras in het zuidelijke Almansa maakt een treffend voorbeeld. Zijn verdejodruiven komen van biologisch bewerkte percelen op 700 meter hoogte. Ze worden 's nachts geoogst en dus zo koel mogelijk naar de kelder vervoerd.

De fermentatie start spontaan, met natuurlijke gisten uit de wijngaard - vandaar de naam Wild Fermented Verdejo. Zowel de gisting als twee maanden rijping op de lie vindt plaats in licht getoaste 300-literfusten van luxe Frans eikenhout uit de Allier.

Daarna volgt nog een rijping van zes maanden in grote roestvrijstalen tanks, waarbij de wijn ook in contact blijft met de lie. Het resultaat? Een prachtige volle witte wijn met een rijpe smaak en een fraai gedoseerde eikennuance.

Proefnotitie

Soepele, droge witte wijn met een aangenaam aroma van geel fruit, meloen en licht toast. De smaak zet zacht, rond en aangenaam in en eindigt aromatisch in balans.

Drinken bij

Geschikt als aperitief, maar ook bij visgerechten, zowel koud als warm.

Houdbaarheid

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



Di Lenardo Toh! Friulano 2024 (Friuli, Italie)

€ 10,95

FRAAIE, AROMATISCHE WITTE WIJN VAN DE LOKALE FRIULANODRUIF.

MET EXTRA VULLING EN COMPLEXITEIT DOOR RIJPING
OP DE GISTEN.

SOLO HEERLIJK, MAAR OOK ZEER GASTRONOMISCH.



De Toh! is zonder meer de signatuurwijn van de familie Di Lenardo. Een sappige, aromatische witte, gemaakt van de lokale friulanodruif, mét de eigenwijze, moderne twist zo kenmerkend voor dit wijngoed.

Dat zie je al meteen aan de naam. Toh! verwijst naar de voormalige benaming van de friulanodruif: tocai friulano. Die mogen de Italianen niet meer gebruiken voor de druif sinds de naam uitsluitend voorbehouden is aan het Hongaarse Tokaj. Dat laten de Friulanen niet geheel ongemerkt passeren.

Massimo en zijn zoon Vittorio oogsten de druiven in het noorden van Friuli-Venezia Giulia, in wijngaarden gelegen aan de voet van de Alpen. Vanaf de Adriatische Zee waait een verkoelende wind. Dit zorgt voor een perfect rijpingsklimaat voor de druiven.

Na de oogst en de voorzichtige persing van de druiven vergist het sap bij koele temperaturen in roestvrijstalen tanks. Dit geeft de wijn z'n aromatische, fruitige en sappige karakter. Na de vergisting rijpt de Toh! op de gisten, die met enige regelmaat omgeroerd worden. Dit geeft de wijn meer vulling en complexiteit.

Het resultaat is een spetterende uitgesproken en verfijnde witte, die solo heerlijk is, maar het ook geweldig doet aan tafel. Van San Daniele-ham tot artisjok en van asperges tot een pittige Thaise curry, de Toh! kan het allemaal aan. Di Lenardo op z'n best!

Proefnotitie

Fraaie, droge witte wijn met een fruitig aroma, een frisse, licht tintelende smaak en een ronde, aromatische afdronk.

Drinken bij

Mooie begeleider van warme gerechten met vis, maar ook erg lekker bij frisse gerechten, zoals salades met vlees en hors-d'oeuvres.

Houdbaarheid

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



Tenuta De Angelis Offida Quiete Pecorino 2024 (Marche, Italie) BIO

€ 11,50

NIET GEFILTERD EN DAARDOOR IETS TROEBEL.

MAXIMALE SMAAK- EN GEURINTENSITEIT.

LEKKER BIJ MEDITERRANE VISGERECHTEN.



Voor de liefhebbers van de 'gewone' Pecorino van Tenuta de Angelis, is deze Quiete absoluut de moeite waard om eens te proberen. Net als de welbekende versie, is ook deze Pecorino biologisch geteeld in de DOCG Offida. Het verschil zit 'm in het vinificatieproces. Waar de klassieke Pecorino vooral op het fruit gemaakt wordt, is deze non-filtrato meer op intensiteit en structuur gemaakt.

Na de fermentatie rijpt de Quiete nog een maand of vier op tank en wordt bâtonnage (het doorroeren van de gisten) toegepast. Vervolgens laat men de wijn twee maanden rusten, zodat het merendeel van de vaste deeltjes kan bezinken. Daarna wordt er gebotteld, maar zonder dat er gefilterd wordt. Dit betekent dat er nog iets van de fijne deeltjes achterblijft in de wijn, die dan ook licht troebel is.

Het levert een spannende Pecorino op, die zich door z'n vulling en smaakintensiteit zeer goed leent voor aan tafel. Denk aan diverse mediterrane gerechten met bijvoorbeeld vis, zeevruchten, kip of zelfs wit vlees.

Proefnotitie

Pittige droge witte wijn met fijne toastgeuren en rijpe appel en abrikoos in het aroma. De smaak zet sappig, fris in en ontwikkelt zich vol en aanhoudend met een lange afdronk.

Drinken bij

Prima bij koude visschotels, schaal- en schelpdieren, kip of kalfsvlees met een romige saus.

Houdbaarheid

Nu al op dronk, gemakkelijk tot drie jaar houdbaar.



Di Lenardo Venezia Giulia Father's Eyes Chardonnay 2024 (Friuli, Italie)

€ 15,30

PRIJSWINNENDE ITALIAANSE LUXE-CHARDONNAY.

INDRUKWEKKEND WIT VAN HANDGEPLUKTE DRUIVEN.

INTENS EN ZACHT, MET MOOI EIKENHOUTAROMA.

LEKKER BIJ VIS OF GEVOGELTE EN HEERLIJK OM ZO TE DRINKEN.



De enthousiaste Massimo di Lenardo maakt op het kleine familiewijngoed in Noord-Italië zeer aantrekkelijke wijnen. De hoge kwaliteit wordt jaarlijks bevestigd door de belangrijkste Italiaanse wijngidsen, zoals de Gambero Rosso, Veronelli en Luca Maroni. De wijnen van Di Lenardo zijn uiterst zuiver van geur en smaak en bevestigen de goede reputatie van Friuli als bijzondere Italiaanse wijnregio.

Deze onweerstaanbaar lekkere witte wijn komt van uitsluitend handgeplukte chardonnay. Na enkele uren koude inweking gist het sap in kleine eikenhouten fusten. Vervolgens rijpt de wijn hierin nog ongeveer drie maanden verder 'sur lie', dus op de gisten. Massimo slaagt er hiermee in een luxe, rijke witte wijn te maken met duidelijk herkenbare tonen van nieuw eikenhout.

De wijngaarden winnen bovendien elk jaar meer aan kwaliteit en leveren zo een indrukwekkende witte wijn met veel expressie. Niet voor niets is de Father's Eyes al jaren een publiekslieveling. Hij past perfect bij gebraden of gegrilde vis, maar overtuigt ook zonder erbij te eten.

Proefnotitie

Fraaie volle en intense, aromatische chardonnay met karameltonen, boter en overrijp wit fruit in de geur. De smaak is zacht en rond, met een geurige afdrank van rijpe fruittonen en eikenhout.

Drinken bij

Prima bij licht gekruide vis of gevogelte, maar ook heerlijk om zo te drinken.

Houdbaarheid

Nu op dronk, gemakkelijk houdbaar tot drie jaar na de oogst.





Cantine Due Palme Levro Negroamaro del Salento 2023/24 (Puglia, Italie)

€ 6,65

FRISSE EN MODERNE RODE WIJN.

GEMAAKT VAN NEGROAMARODRUIVEN.

SOEPEL EN DOORDRINKBAAR, ZACHT VAN SMAAK.



De Levro wordt gemaakt van negroamarodruiven, de inmiddels bekendste druivensoort in de Zuid-Italiaanse wijnregio Apulië. De druiven worden rijp geplukt en vooral in de nacht en vroege ochtend. Zo worden de druiven koel aangeleverd in de kelder. Hierdoor blijven belangrijke fruit aroma's behouden en dat proef je terug in deze frisse, modern gemaakte wijn.

De streek Apulië is sterk in opkomst. Naast de vele wijnen met DOC- of IGT-benaming vonden wij er deze *vino da tavola*; een heerlijke rode huiswijn. Hij wordt zonder houtripping gebotteld en kan direct na de botteling worden gedronken.

Cantine Due Palme: Coöperatie van het jaar



Proefnotitie

Helderrood van kleur en fris en fruitig van geur, met iets van kruiden. Een soepele, doordrinkbare rode wijn met een zachte, ronde smaak en een frisse, kruidige afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij gegrilde gerechten, kazen of kleine koude hapjes.

Houdbaarheid

Nu drinken; houdbaar tot drie jaar na de oogst.



Decadente Cuvée de la Noche Tempranillo 2023/24 (La Mancha, Spanje)

€ 7,95

DEELS GERIJPT IN BARRIQUES.

SOEPEL ÉN KRACHTIG, MET TONEN VAN GESTOOFD FRUIT EN EIKEN.

PERFECTE BORREL- EN TAFELWIJN.



Liefhebbers van zwoele, rijpe rode wijnen zullen zonder meer gecharmeerd zijn van deze Decadente Tempranillo. Hij komt uit La Mancha, het hete, droge binnenland van Spanje, waar de druiven zeer rijp kunnen worden. Om 'm nog meer kracht en karakter te geven, krijgt de Tempranillo bovendien deels eikenhoutrijping – uitzonderlijk luxe voor een wijn in deze prijsklasse. Het andere deel rijpt in roestvrijstalen tanks, om te zorgen dat naast het eiken ook het rijpe fruit duidelijk proefbaar blijft.

De Decadente is dan ook stevig, zwoel en toasty, met tonen van gestoofd en gedroogd fruit, karamel en eiken. Een soepele, buitengewoon verleidelijke rode, die bij veel wijnliefhebbers in de smaak valt.

Proefnotitie

Robijnrode wijn met een zwoele geur van gestoofde kers, braam, zwarte bes, karamel en rokerig eiken. Soepel van smaak met jammy donker fruit, zachte tannines en evenwichtige zuren. De finale is mild met tonen van zoethout en krenten.

Drinken bij

Toegankelijke, smeùige rode wijn met eikentoets om zo te drinken, of bij gekruide (grill)gerechten. Mooi bij geroosterde kip met chorizo, stoofschotel van kikkererwten, spinazie en paddenstoelen of jonge, harde kazen.

Houdbaarheid

Nu drinken; houdbaar tot circa 4 jaar na de oogst.





Abbotts & Delaunay Les Fleurs Sauvages Vieilles Vignes
Carignan 2023/24 (Languedoc, Frankrijk)

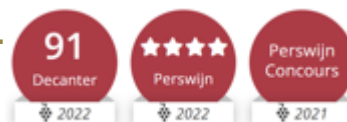
€ 9,95

**PRACHTIGE PURE CARIGNAN VAN LAURENT DELAUNAY,
DEELS GERIJPT IN BARRIQUES.**

VAN DRUIVEN VAN TOT VIJFTIG JAAR OUDE STOKKEN.

DEELS GERIJPT IN EIKENHOUTEN VATEN.

HEERLIJK BIJ LAMSSTOOF, GERIJPT KAZEN.



Met deze zeer fraaie pure Carignan bewijst Laurent Delaunay maar weer eens wat een kundig wijnmaker hij is. De carignandruif staat namelijk niet per se bekend om z'n jeugdige verleidelijkheid. Het is een druif die veel zuren, tannines en bitters kan bevatten, waardoor menig wijnmaker de druif alleen in blends gebruikt. Laurent weet echter dat carignan geoogst van oude stokken in gunstig gelegen wijngaarden indrukwekkende, geconcentreerde rode wijn op kan leveren. Hij oogst daarom een deel van de carignan voor deze Les Fruits Sauvages van ruim vijftig jaar oude stokken op het domein in de buurt van Narbonne. Voor meer structuur en rijpheid vult hij deze aan met carignan geoogst in een wijngaard met bodems van kalk en klei in de Minervois. Voor fraîcheur en fruitigheid voegt hij nog een deel druiven toe uit een koel gelegen wijngaard in Corbières.

Na de vergisting rijpt hij deze uitgebalanceerde blend voor 80% in eikenhouten vaten, waarvan een klein deel nieuw. Het levert een prachtige, volle rode wijn op, met een perfecte balans tussen sappig fruit, rijpheid en een krachtige, fluwelige structuur. Met z'n tonen van zwarte bes, pruim, vijg, garrigue en mokka is dit een heerlijke wijn voor bij lamsstoof, wild of gerijpte kazen.

Proefnotitie

Robijnrode wijn met een verfijnde geur van zwarte bes, pruim, vijg, laurier en cederhout. De smaak is zwoel en zacht met zondoorstoofd fruit, mooie fraîcheur en milde tannines. Aanhoudende finale met nuances van kruidnagel en mokka.

Drinken bij

Fraaie, elegante rode wijn om zo van te genieten of bij mediterrane gerechten, zoals lamsstoof met paddenstoelen en Provençaalse kruiden, couscous met gegrilde groenten of ratatouille.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tussen 2 en 6 jaar na oogstdatum.



Cantine Due Palme Salento Albrizzi 2023/24 (Puglia, Italie)

€ 11,35

VERLEIDELIJKE BLEND VAN CABERNET EN PRIMITIVO.
VAN TOONAANGEVENDE SALENTOPRODUCENT DUE PALME.
RIJP ZWOEL FRUIT, CONCENTRATIE EN LUXE HOUTRIJPING.
PAST GOED BIJ KRUIDIGE STOOFSCHOTELS OF GEGRILD VLEES.



Cantine Due Palme is onder leiding van oprichter Angelo Maci uitgegroeid tot een van de toonaangevende wijnbedrijven van Zuid-Italië. Inmiddels heeft Angelo plaats gemaakt voor de volgende generaties. Zijn dochter Melissa Maci geeft succesvol leiding aan Due Palme. Zijn kleinzoon Francesco Maci is de jonge, bevlogen hoofdwijnmaker van de cantina. Een nieuw hoofdstuk voor Due Palme, maar gelukkig wel met dezelfde overtuigende wijnen.

De geliefde rode Albrizzi is een voor de streek ongebruikelijke, maar zeer geslaagde blend van de internationale cabernet sauvignon en de inheemse primitivo. De druiven worden met de hand geplukt en voor de vergisting nogmaals op kwaliteit geselecteerd.

De wijn rijpt vervolgens zes maanden in kleine fusten van de meest verfijnde kwaliteit Frans en Amerikaans eikenhout. De volle, ronde en licht kruidige smaak harmonieert prachtig met de verleidelijke houtinvloed. Houdt u van rijke, volle rode wijn met een zachte smaak, dan is dit zonder meer een aanrader.

Cantine Due Palme: Coöperatie van het jaar



Proefnotitie

Volrood van kleur en met de fraaie geur van bessig fruit, lichte kruiden en eikenhout. De smaak is vol, rond en aromatisch, met een zachte afdronk en milde tannine.

Drinken bij

Smaakvol, zeer geschikt bij gekruide schotels en gerechten van de grill, maar ook om 's avonds na de maaltijd te drinken.

Houdbaarheid

Nu op dronk, gemakkelijk houdbaar tot drie à vier jaar na de oogst.



Di Lenardo Ronco Nolè 2023/24 (Friuli, Italie)

€ 12,65

PUBLIEKSLIEVELING UIT FRIULI.

LUXE BLEND VAN MERLOT, CABERNET EN REFOSCO.

HEERLIJK SMEUÏG DANKZIJ 12 MAANDEN HOUTRIJPING.

SMAAKT BIJ VELE GERECHTEN, MAAR IS OOK LEKKER OM ZO TE DRINKEN.



De streek Friuli richtte zich vroeger vrijwel uitsluitend op wit, maar de regio is ook heel geschikt voor verfijnd en elegant rood. De prachtige Ronco Nolè is daarvan overtuigend bewijs.

Het is een blend van de internationale merlot en cabernet (sauvignon én franc) en de autochtone refosco. De merlot zorgt voor smeuïgheid en rondeur, de cabernet voor structuur en kruidigheid en de laatrijpende refosco tot slot voor een opwekkende frisheid. De luxe vatrijping van twaalf maanden in kleine fusten van Amerikaans eikenhout maakt de wijn helemaal af.

De Ronco Nolè is dan ook verleidelijk en gebalanceerd, met een heerlijke nuance van romig eiken. Drink deze fantastische rode Friulaan bij diverse gerechten, bijvoorbeeld met paddenstoelen of gegrild rood vlees, of gewoon zo.

Proefnotitie

Volle, geurige rode wijn met een intens eikenhoutaroma, rijp rood fruit en karameltonen. De smaak is zacht en rond, met veel inhoud en aromatische lengte.

Drinken bij

Een fraaie wijn bij geurige, smaakvolle gerechten zoals ossobuco of pasta met rijke saus.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst; goed houdbaar tot zeker vijf jaar na de oogstdatum.





Mount Langi Ghiran Billi Billi Shiraz 2021/22 (Victoria, Australië)

€ 13,60

HET RODE VISITEKAARTJE VAN MOUNT LANGI GHIRAN.

PRACHTIGE KOELKLIMAAT-SHIRAZ VAN TOPPRODUCENT.

SOEPEL EN VERLEIDELIJK; RIJPE KERSEN, PEPER EN ZOETHOUT.

VAN DRUIVEN GEOOGST IN EERSTELAS WIJNGAARDEN IN VICTORIA.



Kennismaken met een van de absolute topproducenten van Australië? Probeer dan de rode Billi Billi van Shiraz-icoon Mount Langi Ghiran. Deze wijn mag dan het betaalbare visitekaartje van het wijngoed zijn, hij laat overduidelijk de excellentie van Mount Langi doorschemeren.

De druiven worden geoogst van gemiddeld dertig jaar oude stokken in verschillende eersteklas, koelgelegen wijngaarden in Victoria. Een deel van de oogst komt uit de Grampians – de subregio met op de achtergrond het gelijknamige, indrukwekkende gebergte waar Mount Langi is gevestigd. Een klein deel komt zelfs uit de eigen wijngaarden van het domein, die ook de druiven voortbrengen voor de legendarische Langi Shiraz.

In de kelder worden uitsluitend natuurlijke, op de druiven aanwezige gisten gebruikt voor de vergisting. Om een pure, fruitige stijl te maken, wordt er geen gebruik gemaakt van eikenhouten vaten. Wel worden de schillen met enige regelmaat ondergedompeld, voor extra extractie van kleur en aroma's.

De Billi Billi is dan ook een intens gekleurde rode wijn, met aroma's van rijpe kersen, peper en zoethout en een soepele, verleidelijke smaak. Een heerlijke, karakteristieke Shiraz, die door de critici terecht als best value beschouwd wordt.

Proefnotitie

Robijnrode wijn met een verleidelijke geur van rode kers, braam, zwarte bes, munt en laurier. De smaak is vol en rijpfruitig met evenwichtige zuren en soepele tannines. Aanhoudende finale met nuances van peper en zoethout.

Drinken bij

Verleidelijke, licht kruidige rode wijn om zo te drinken of bij smaakvolle gerechten. Heerlijk bij gegrilde aubergine, stampot, pasta met tomaat en specerijen of lamsbout.

Houdbaarheid

Nu mooi; ten minste houdbaar tot 6 jaar na de oogst.



Quinta da Romaneira Fine Ruby Port (Douro, Portugal)

€ 14,85

GEWELDIGE KWALITEIT VAN DOURO-TOPHUIS.

BLEND VAN TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA EN TINTA BAROCCA.

UITSLUITEND AFKOMSTIG UIT EIGEN WIJNGAARDEN.



Een lange historie. Terroir van topkwaliteit. Alle wijngaarden in eigen beheer. Een hypermoderne wijnkelder. En twee grote wijnpersoonlijkheden aan het roer. Quinta da Romaneira heeft het allemaal. Eigenaar Christian Seely en wijnmaker Carlos Agrellos maken dan ook wijnen van wereldklasse.

Onderscheidend voor de Ports van Romaneira is dat het huis geen druiven in hoeft te kopen (zoals veel andere producenten wel moeten). Deze Fine Ruby is gemaakt van tinta roriz, touriga franca en tinta barroca. Alle druiven zijn afkomstig uit de als 'A' geclassificeerde wijngaarden – de hoogst mogelijke classificatie voor wijngaarden in de Douro.

Na de oogst worden de druiven op traditionele wijze met de voet getreden, maar wel in gemoderniseerde lagares. Deze kuipen voor het druiven treden zijn van oudsher van steen. Romaneira heeft ze van roestvrij staal laten maken, zodat de temperatuur van de most beter kan worden gecontroleerd.

Na de persing rijpt de wijn in grote houten vaten van gebruikt eiken. Het levert een heerlijk aromatische, fruitige, licht kruidige Ruby op, met een elegante en soepele smaak. Geweldige kwaliteit van een van de beste huizen van de Douro!

Proefnotitie

Jonge, robijnrode Port met jamachtig fruit van kers, pruim, blauwe bes plus specerijen (jeneverbes, kruidnagel). Mildzoet en mooi sappig in smaak met evenwichtige frisheid en soepele tannines. De afdronk is aanhoudend met zondoorstoofd fruit en ceder.

Drinken bij

Heerlijke, jonge rode Port om licht gekoeld van te genieten. Ook fraai in combinatie met een lichtpittige blauwe kaas of een chocoladedessert.

Houdbaarheid

Vanaf de botteling tot drie jaar daarna het best van smaak.





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.



L'Arjolle Côtes de Thongue Blanc 2024 (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.



Marc & Thomas Llama Bona Viognier 2023/24 (Jumilla, Zuid-Oost Spanje)

€ 7,95

SPATZUIVERE BIOLOGISCHE VIOGNIER.

BREED INZETBAAR.

VAN WIJNMAKERSDUO MARC GÓMEZ EN THOMAS FEENSTRA

UITZONDERLIJKE KWALITEIT IN DEZE PRIJSKLASSE.



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

Proefnotitie

Jeugdige, droge witte wijn met geurige aroma's van appel, abrikoos, witte bloemen ("zwoele bloesemgeuren") 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 solo 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.



Herdade de São Miguel Colheita Seleccionada Branco 2024 (Alentejano, Portugal)

€ 9,30

VAN LOKALE PORTUGESE DRUIVEN EN VIOGNIER.

LUXE EN COMPLEX DANKZIJ GEDEELTELIJKE VERGISTING EN RIJPING IN EIKENHOUT.

HEERLIJK BIJ GEGRILDE VIS OF KNOFLOOKGARNALEN.



Herdade de São Miguel – Alentejo: Het imago van Portugal 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 oceaanolucht. Dit levert frisse, spannende wijnen op. Herdade de São Miguel in Alentejo is inmiddels een vaste waarde in ons assortiment.

Alexandre Relvas is de getalenteerde oenoloog van Herdade de São Miguel in Alentejo. Hij maakt optimaal gebruik van de originaliteit en kracht van Portugese inheemse druiven (verdelho, antão vaz en arinto in dit geval). Hij voegt voor extra complexiteit ook viognier toe.

De druiven worden 's ochtends vroeg en op het juiste rijpingsmoment met de hand geplukt. Vervolgens vergisten ze onder 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 heeft een kenmerkende invloed op de geur en smaak en geeft de wijn meer kracht en complexiteit. Hierdoor smaakt hij bijvoorbeeld goed bij wit vlees, gevogelte of garnalen met knoflook. Zeer geslaagd!

Proefnotitie

Geurige droge witte wijn met een fraai aroma van rijp geel fruit, 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.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf één à twee jaar na oogstdatum en gemakkelijk tot vier jaar houdbaar.





Stefan Winter Blanc de Noir Spätburgunder 2024 (Rheinhessen, Duitsland)

€ 10,95

**WITTE WIJN VAN DE BLAUWE SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR)
DRUIF, VOLGENS DE GROTE HAMERSMA "ÉÉN EN AL SUBTILITEIT".
VAN HET EERSTE DEEL VAN DE PERSING, DUS GEEN KLEUR.
RIJP APPELFRUIT EN SAPPIGE, MILDE ZUREN.
HEERLIJK BIJ CHARCUTERIE OF ASPERGES.**



Stefan Winter is een wittewijnmaker in hart en nieren. Dat blijkt wel uit het feit dat hij deze fraaie Blanc de Noir produceert; zelfs van zijn blauwe spätburgunder (= pinot noir) druiven maakt Stefan nog een witte prachtige wijn!

Hoe hij dat doet, een witte wijn maken van een blauwe druif? Simpel. Wijn krijgt zijn kleur door contact met de schil van de druif, waarin zich de kleurstoffen bevinden. Hoe minder contact met de schil, hoe minder kleur de uiteindelijke wijn heeft.

Om deze witte Spätburgunder te maken, gebruikt Stefan dus uitsluitend het eerste deel van de persing. Dat sap is namelijk niet of nauwelijks bij de schillen geweest en zodoende vrijwel kleurloos, net als een witte wijn. De vergisting en korte rijping vinden plaats in roestvrijstalen tanks, waarna de wijn gebotteld wordt.

Het levert een heerlijke, verrassende witte wijn op. Sappig, mild en fris, met de smaak van rijpe appel en steenfruit en net even wat meer vulling dan een gemiddelde witte wijn. Zoals al Winters wijnen is 'ie spatzuiver, verfijnd en superverleidelijk. Origineel als aperitief, maar ook lekker bij diverse gerechten. Een aanrader!

Proefnotitie

Originele witte wijn met een verfijnde geur van perzik, rijpe appel en witte bloesem. Verfrissend, intens sappig en droog van smaak met een lichte amandelhoets in de finale.

Drinken bij

Prima geschikt voor bij de borrel, of te drinken bij lichte visgerechten en salades met schaaldieren.

Houdbaarheid

Nu goed op dronk en ten minste houdbaar tot drie jaar na de oogst.





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

€ 13,60

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 of als aperitief.

Houdbaarheid

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



Madxa de São Miguel Vinho Tinto 2022/23 (Alentejo, Portugal)

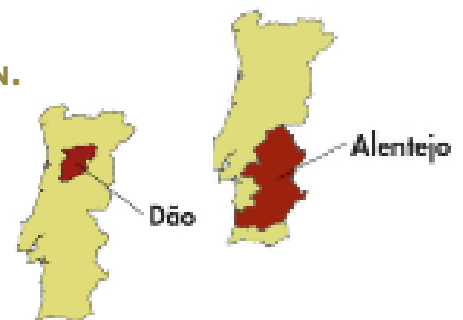
€ 6,80

HET BESTE VAN DÃO EN ALENTEJO GECOMBINEERD IN 1 WIJN.

ONDERSCHIEDENDE 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.





Segredos de São Miguel Tinto Reserva 2023/24 (Alentejo, 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. Net als de andere twee is ook deze 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 schilnweking, die de wijn z'n intense robijnrode kleur geeft. Vervolgens vergist de Reserva in roestvrijstalen tanks en rijpt de wijn 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. Kortom, 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. "Gespierd donker fruit", aldus Hamersma.

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.



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 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 crude of kaasjes.

Houdbaarheid

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



Château Cap Saint-Martin Blaye Le Cabernet d'en Face 2020/21 (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 liggen de exclusieve kastelen van Pauillac. In Blaye hebben ze 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. Inmiddels zijn het er ruim 20.

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 van kleur, 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 gedronken prima in combinatie met rundvlees en na enkele jaren rijping heerlijk bij wildschotels.

Houdbaarheid

Lekker vanaf drie jaar na oogst, dus nu al goed drinkbaar en zeker minstens acht jaar goed houdbaar.



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.



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

€ 15,60

BLEND VAN BORDEAUXDRUIVEN EN SYRAH.

VAN SAINT-ÉMILIONPRODUCTENT.

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.

