

Eindhoven, 6 december 2017

El Picaro, Matsu Winnaar Proefschrift Wijnconcours!



Het wijnmagazine 'Proefschrift' organiseerde een paar weken geleden voor de 29e keer het Proefschrift Wijnconcours in Amsterdam.

De El Picaro van Matsu uit het Spaanse Toro is gekozen tot wijn van het jaar in de categorie "wijnspeciaalzaak" in de prijs categorie € 7,50 t/m € 10,00! Een bijzondere prestatie, die ik u natuurlijk niet wil onthouden.

De wijnen van Matsu maken al weer enige jaren met succes deel uit van de collectie. Wijnen voorzien van etiketten die wat discussie op kunnen roepen. Het gezicht van een wijnboer. Goede karaktervolle kop, karaktervolle wijn!

Doordrongen van de wens biodynamische wijn te maken in Toro, zocht Raúl Acha naar de beste wijngaarden in dat gebied. Raul is Oenoloog en maakt deel uit van de 'Viticulture and Oenology Group 'Vitur' of the University of La Rioja'.

Matsu (Japans voor geduldige balans) is geïnspireerd op de Japanse traditie van verzorging van de natuur, puurheid, eenvoud en het ontbreken van kunstgrepen. Het is een hommage aan de Spaanse wijntraditie in het algemeen en aan die van Toro met zijn zeer oude stokken Tinta de Toro (Tempranillo) in het bijzonder. De wijn wordt gemaakt van druiven die groeien in een volledig natuurlijke omgeving, zonder enige vorm van manipulatie. Puur natuur, kerngezond en de vitaliteit spat er vanaf.



El Picaro, karaktervolle winterwijn!

2016 El Picaro, Matsu (rood)
Toro, Spanje, BIO

Speciale prijs € 8,95 (9,95)
Bij 12 flessen € 8,50

100 % Tinta de Toro (Tempranillo) De druiven zijn afkomstig van 90 jaar oude druivenstokken. Het perceel wordt biodynamisch bewerkt. Goed medicijn om na een vermoeiende dag even bij te komen. Goed gedoseerde en echt aantrekkelijke houtinvloed (ceder, houtteer) in een zacht gekruide, vruchtenrijke expressie (aardbeien). Vitaal, open en toch het herkenbare accent van het goede hout. Mediterrane verleiding met pit en karakter, heerlijk! Feestelijke fles om op tafel te zetten! Nu-2021. Uitgelezen eet-wijn voor de koelere seizoenen/dagen. Deze wijn vraagt om geroosterd, gebraden of op wijnstokken gegrild vlees: lam, rund, varken of gevogelte om het even. Eveneens zeer aanbevolen bij gerijpte harde Spaanse geiten- of schapenkazen.

Kom proeven en kennismaken met deze Wijn van het jaar!
En alle andere heerlijke Kerstwijnen uit deze wijnbrief!

Dit weekend:

Vrijdag 8-12 van 10.00 tot 20.00 uur.
Zaterdag 9-12 van 10.00 tot 17.00 uur.
Zondag 10-12 van 13.00 uur tot 17.00 uur

En een weekje later:

Vrijdag 15-12 van 10.00 tot 20.00 uur.
Zaterdag 16-12 van 10.00 tot 17.00 uur.
Zondag 17-12 van 13.00 tot 17.00 uur

Zéér betaalbare klasse voor een mooie Kerst (wit)

Hieronder vindt u vijf heerlijke witte wijnen met een hoog 'luxe' gehalte, die in de afgelopen maanden veel indruk op me hebben gemaakt zonder dat het gepaard ging met een 'patserig' prijskaartje! Zes opwindende wijnen die nooit vervelen en die de komende feestdagen buitengewoon goede diensten zullen bewijzen. Geniet ervan!

2016 Domaine du Belvezet "Chardonnay-Viognier" (wit) Speciale prijs € 8,95 (9,90)
Ardeche, Frankrijk Bij 12 flessen € 8,50

55% Chardonnay en 45% Viognier. Bleek strogeel met een witgouden glans. De klassieke Chardonnay-aroma's domineren op dit moment en er is sprake van een forse bodeminvloed/mineraliteit met waarneembare kalksteen-tonen. De Viognier dient de assemblage nu nog op discrete wijze maar zal straks voor verbreding in de expressie zorgen. Blind geproefd zou het Bourgogne kunnen zijn. Degelijke frisheid, geen alcoholpresentie, reliëf en karakter. Goede balans, geen enkele vorm van logheid, integendeel. Goede lengte en subtiele bitterheid. Nu-2022. Verse kreeft, koningskrab, tartaar van tonijn of zalm, sappig gevogelte met morilles. Als? kaas: Cantal, Comté, Reblochon, Munster en Beaufort.

2016 Domaine St. Felix "Pierre Martin Blanc" (wit) Speciale prijs € 6,75 (7,50)
Vin de Pays d'Oc, Frankrijk Bij 12 flessen € 6,25

Hij blijft me iedere keer weer zéér positief verrassen, altijd goed om in de kostbare decembermaand zoiets lekkers en betaalbaars achter de hand te hebben. Gemaakt van Sauvignon Blanc en de plaatselijk populaire Vermentino. Verfrissende, levendige, aromatische (citrus!), mondvullende witte wijn met een hint van mineraliteit en een hoog "yammie yammie" gehalte, oftewel je blijft er van snoepen! Voor dit geld is er weinig beters te koop!! Nu-2018. Ideaal bij alle informele eet- en drinkgelegenheden. Vitello tonnato, salades, schelpdieren, zeevis of schaaldieren met spek.

2016 Vergel Blanco (wit) Speciale prijs € 7,50 (8,45)
Valencia, Spanje, BIO Bij 12 flessen € 6,95

Fraai huwelijk tussen Sauvignon en Airen druiven. De Sauvignon zorgt voor een zweempje appel, kruisbes en wat citrus. De typisch Spaanse Airen zorgt voor een speciaal karakter, moeilijk te omschrijven. De Sauvignon wordt milder en krijgt een zekere gelaagdheid. We proeven steeds wat anders. Complexiteit! Gelukkig blijft de wijn ook gewoon heerlijk tot de laatste slok! Nu-2019. Top huiswijn. Breed inzetbaar bij alles wat uit de zee komt. Rijke salades.

2016 Contrade "Malvasia-Chardonnay", Masseria Li Veli (w) Speciale prijs € 7,95 (8,75)
Salento, Italië Bij 12 flessen € 7,50

Heerlijk frisse witte wijn gemaakt van het aromatische druivenras Malvasia Bianca. Heeft in de geur een delicaat fruit aroma. Citrus en rijpe peer. De smaak is toegankelijk en verfijnd, aromatisch, iets amandel en heeft een verrassend, verfrissend zuurtje voor het hete klimaat in Salento. Dat maakt de wijn heerlijk verteerbaar zonder dat hij aan smaak inboet. De afdrank is zuiver, middellang en fris. Niet te ingewikkeld, maar oh zo lekker wit! Nu-2018. Combineren met subtiele voorgerechten als heel zacht gegaarde langoustines. Verse, heel even dichtgeschroeide coquilles met een toefje kaviaar. Lauwe artisjok-harten.

2016 Luberon Blanc, Famille Perrin (wit) Speciale prijs € 8,95 (9,95)
Luberon, Frankrijk Bij 12 flessen € 8,50

Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne, Ugni Blanc. Perzik, abrikoos, kweepeer. Zacht, rijp, maar opwekkend. De wijnzuren zijn zacht en bieden de juiste frisheid. Echt een wijn die uitnodigt tot een volgend glas omdat de combinatie van toegankelijkheid en smaakvariatie in de pure druivenexpressie meteen overtuigt. Met een glas van deze wijn verdwijnen stress en vermoeienissen van de dag in een mum. Nu-2019. Breed inzetbaar, zeer geschikt als terras/lunch/dinerwijn. Op de huid gebakken vis, knapperige salades, gemarineerde zalm of tartaar van rauwe zalm, sappige kwartel.

Zéér betaalbare klasse voor een mooie Kerst (rood)

Hieronder vindt u zes heerlijke rode wijnen met een hoog 'luxe' gehalte, die in de afgelopen maanden veel indruk op me hebben gemaakt. Ook hier geen 'patserig' prijskaartje! Pure kwaliteit, zonder opsmuk! Zes opwindende wijnen die nooit vervelen en die de komende feestdagen buitengewoon goede diensten zullen bewijzen. Geniet ervan!

2016 Domaine St. Felix "Cuvée Pierre Martin Rouge" (rood) Speciale prijs € 6,75 (7,50)
Vin de Pays d'Oc, Frankrijk Bij 12 flessen € 6,25

Een nieuw oogstjaar van dit succesnummer is gearriveerd. Iets robuuster en voller uitgevallen dit jaar, wat een wijnweelde voor zo'n schappelijke prijs... Heerlijk, doordrinkbaar en karaktervol rood. Van Merlot, Cabernet en oudere stokken Carignan. Buitengewoon gulle, fluweelzachte, ronde en sappige rode wijn, volop zwarte bessen in de neus en op de tong. Fluwelige, harmonieuze finale. Type glimlach-wijn! Ook lichtgekoeld voor de liefhebbers van wat frisser... Nu-2018. Heerlijk bij allerlei gebakken of gegrilde vleesgerechten, gevogelte, spiesjes etc. Superieure rode huiswijn.

2015 Chateau Lion Noir (rood) Speciale prijs € 10,95 (12,50)
Côtes de Bourg, Frankrijk, BIO Bij 12 flessen € 9,75

Compacte en zeer overtuigende, rijpe en subtiel gekruide expressie: bosbessen, bramen, zwarte kersen, zwarte peper en iets houtteer. Vlezig, sappig en harmonieus. De juiste frisheid en goed verpakte tannines. Complete, precies goed gestructureerde wijn met karakter en toch een hoog vin-plaisir-gehalte. Een Bordeaux zoals we hem graag zien. Biologisch ook nog! Nu-2021. Bordeaux-dinerwijn in topconditie: vleugelwild, rundvlees, lam en kalf. Oude kazen van de koe.

2016 Bodega Langa "Pasion" (rood) Speciale prijs € 8,95 (9,95)
Calatayud, Spanje Bij 12 flessen € 8,25

Een zéér rechtvaardige prijsverhoging. De wijn smaakt nog steeds beduidend luxer! 100% Garnacha. Mediterrane, kruidige (garrigue) expressie. Het eikenhout is absoluut waarneembaar, echter zonder overdaad en toont zich in geuren van cederhout, karamel en toast. Evenals voorgaande jaren maakt de wijn direct indruk bij de entree in de mond. Het is (meer dan) compleet mondvullend, rijp en genereus. Krachtig, maar nergens lomp of overdadig. Smaakintensief en voorzien van een forse lengte. Nu-2020 Argentijnse entrecôte, lamskoteletjes van de grill of een cote-de-boeuf van de bbq.

2016 Contrade "Negroamaro", Masseria Li Veli (rood) Speciale prijs € 7,95 (8,75)
Salento, Italië Bij 12 flessen € 7,50

Zijn zuidelijke afkomst wordt niet verloochend, maar hier zit ook zoveel puur, rijp fruit en frisheid in. Aangenaam sappige volle rijpe wijn boordevol donkere bessen en kersenaroma's met veel materie, komt heel lief en fris over door een mooi tegenwicht aan frisse zuren. De zachte en rijpe tannines samen met het rijpe fruit zorgen voor spanning en een mooi lange afdronk. Heerlijk glas wijn! Nu-2018. Ontspannende avondwijn. Bbq, entrecôte en lam met knoflook en rozemarijn.

2016 La Matine, Domaine Singla (rood) Speciale prijs € 11,75 (13,95)
Pays d'Oc, Roussillon, Frankrijk, BIO Bij 12 flessen € 10,75

Helemaal nieuw in de collectie! Grenache Noir op zijn allerfraaist. Vitaal paars-rood. Verrukkelijke explosie van rood fruit met milde specerijen in de geur. 100% houtvrij. Spanning, temperament en verleiding in één. Een echte (stoere) plezierwijn uit het Roussillon gebied. Nu-2021. Uitnodigende eetwijn met karakter. Combineren met contrastrijke gerechten: duif, patrijs, levertjes van gevogelte. Geen straf overigens om fris geserveerd, buiten de maaltijd om te genieten...

2011 Dehesa la Granja, Alejandro Fernandez (rood) Speciale prijs € 12,95 (15,95)
Castilla y León, Spanje Bij 12 flessen € 11,95 !
Bij 24 flessen € 10,95 !!

Prijs-kwaliteit topper van superwijnmaker Alejandro Fernandez (Pesquera). 24 Maanden op eikenhouten vaten resulteren in een wijn met een mooie donkere kersrode kleur met mahonieschakering. Warm en aromatisch in de neus met zuivere nuances van getoast hout, zwart en rood fruit en een hint van specerijen. In de mond, vol, rond en mild, goed evenwicht tussen het rijpe fruit en de tannines van het hout, met een hint van zwoele vanille in de lange en aanhoudende afdronk. Serveren: 17°C. Geweldig dat er zulke fraai op dronk zijnde wijnen voor deze prijs te koop zijn! Nu-2023. Geroosterd of gegrild lamsvlees, rood vlees, wild en gerijpte harde kazen.

Mag het wat luxer wit zijn? 5 witte Kerststerren!

We leven maar één keer en zoals u van me gewend bent, heb ik echt wel op de prijs/kwaliteit gelet. Gewoon net wat duurder, net wat luxer en het verschil? Dat proeft u er ook echt aan af... En daar gaat het om!

2015 Lieti Conversari, Pratello (wit)
Benaco Bresciano, Italië, BIO

Speciale prijs € 14,95 (16,75)

Bij 6 flessen € 13,95

Pratello ligt aan de Lombardijse zuidwestkant van het Gardameer. Een belangrijk aandachtspunt voor de azienda is zorg voor het milieu, vandaar dat het wijngoed sinds 2004 enkel nog wijnen maakt van biologisch geteelde druiven. Wat een weelde. Gedroogde gele appels, mandarijn, sinaasappelschil, specerijen, zon en citrus. Het is allemaal waarneembaar in deze bijzondere witte wijn! Nu-2019.

Breed inzetbare eetwijn met een groot culinair potentieel: gevogelte (Bresse-kip, kwartel, maiskip) maar ook krachtige vis als rogvlugel en sappig kalfsvlees. Pikant-kruidige accenten uit de Oriëntaalse keuken zijn meer dan welkom. Aan het einde van de maaltijd kan deze wijn opnieuw verschijnen bij het kaasplateau.

2016 Pinot Grigio, Aloïs Lageder (wit)
Alto Adige, Italië

Speciale prijs € 17,95 (19,25)

Bij 6 flessen € 16,95

Pinot Grigio van superwijnmaker Alois Lageder uit het noorden van Italië. De druiven zijn afkomstig uit wijngaarden in de gebieden Magrè en Salorno, op 250-350 meter hoogte. De bodem bestaat uit zand en kiezels, met een hoog gehalte aan kalksteen. Grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Hier wordt volledig biologisch gewerkt. Heldere strogele kleur met een zweempje groen. Uitgesproken en expressieve aroma's van bloemen en specerijen. Rijk van smaak, met een licht rokerige ondertoon op de achtergrond en een mooie, frisse finale. Nu-2021. Vis, wit vleesgerechten, vitello tonato, gevogelte, patés, of gewoon zomaar...

2016 Sancerre "La Chatellenie", Joseph Mellot (wit)
Sancerre, Frankrijk

Speciale prijs € 19,95 (22,75)

Bij 6 flessen € 18,95

Schitterend bezit, prachtige wijn! Fraai rijpe Sauvignon-expressie met kenmerkende minerale invloed: citrusvruchten, vuursteen en cassis. Krachtig gestructureerde en buitengewoon harmonisch. Groot smaakvolume en een prachtige lengte. Waarschuwing: Gevaarlijk lekker! Nu-2021. Aperitiefwijn. Gastronomisch zeer breed inzetbaar, in het bijzonder bij schelp- en schaaldieren, zeevis, witvlees en kip, geserveerd met een romige saus en asperges of andere groene groente. Verrukkelijk bij frisse tot halfrijpe geitenkazen. Echt lekkere klassieke Loire Sauvignon.

2016 Bodegas Terras Gauda "O Rosal" (wit)
Rías Baixas, Spanje

Speciale prijs € 19,95 (22,75)

Bij 6 flessen € 18,95

Het paradepaardje van Terras Gauda en wat een pareltje van een wijn! Albariño (70%), Loureira (20%), en Caiño Blanco (10%) staan aan de basis van deze bijzondere wijn. De trossen worden met de hand geoogst en in kleine kratten (maximaal 18 kilo inhoud) naar de wijnkelders gebracht. De druivenrassen worden apart verwerkt tot de uiteindelijke samenvoeging ná de alcoholische gisting. En al die aandacht en liefde voor de wijn maken het drinken ervan tot een waar feestje. Zoveel aroma's! Van herinneringen aan verse druiven en appelcompote tot aan subtiele nuances van rijpe perzik en witte bloemen. Wat een trouwe vertolker van de 'Rosal' traditie! Nu-2021. Vrijwel alle visgerechten (koud, warm, gerookt), maar ook platte oesters en Spaanse mosselen. Fijn gevogelte met een romige en door paddenstoelen geparfumeerde saus.

2015 Château Fuissé "Tête de Cru" (wit)
Pouilly Fuissé, Frankrijk

Speciale prijs € 32,50 (34,95)

Bij 6 flessen € 29,75

Goed hout en de vitaliteit van het gistsporencontact. Hazelnooten en zoethout. Blijft elegant maar dit doet echt denken aan de grote witte bourgognes uit de omgeving van Meursault. Fijne rokerige tonen, natte stenen en ook gekonfijte citrusvruchten. Weliswaar uitgesproken rijp maar de wijn blijft verrukkelijk sappig, krokant en speels. Opnieuw forse bodeminvloed met de kenmerkende mineraliteit. Opmerkelijk elegant gebleven in dit rijpe jaar: modelbalans. Prachtige lengte. Smaakrijk en finessevol. Nu-2023. Grote dinerwijn met een forse, nobele bodeminvloed. Tarbot, kabeljauw, gepocheerde, platte oesters, verse Oosterschelde kreeft, romige truffelsoep, sappige vleugelwild en kalfsvlees zijn zo maar enkele suggesties. Vrijwel alle van rauwe melk gemaakte, zachte korst kazen.

Mag het wat luxer rood zijn? 6 rode Kerststerren!

Ook bij rood heb ik zeer kritisch naar de prijs en het gebodene gekeken. Proef hoe ook wijnen uit het hogere prijssegment een prima prijs-kwaliteitverhouding kunnen hebben. En de prijzen? Ach er zijn heel wat restaurants waar u er nog geen fles huiswijn voor krijgt...

2015 Bodega Langa “Pi 3,1415, Concejon” (rood) **Speciale prijs € 14,50 (15,95)**
Calatayud, Spanje **Bij 6 flessen € 13,50**

100% Concejon. Warmbloedig en volbloed Spaans. Houtgebruik lijkt dit oogstjaar nog beter in toom gehouden. De verleiding om door te drinken is groot! Karakteristieke combinatie van gedroogde vijgen en pruimen en nobele houtinvloeden. Optimale smaakconcentratie, gevolgd door een ware explosie van het rijpste fruit in combinatie met gedroogd fruit (dadels, vijgen) en specerijen. Krachtig en klassiek gestructureerd, maar deze wijn kan een kil winters moment omtoveren tot een hartverwarmende sensatie op voorwaarde dat er sprake is van passend, gastronomisch tegenspel. Nu-2025. Krachtige eetwijn: T-bone, gerijpte rib-eye, ragout/couscous met schapenvlees. Stoofgerechten of langzaam gesudderd rundvlees. Wildzwijn met kastanjes. Oude kaas van de koe.

2014 Chateau Bel-Air (rood), Famille Dubard (rood) **Speciale prijs € 18,95 (20,50)**
Puisseguin Saint-Emilion **Bij 6 flessen € 17,95**

90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Donker kersenrood van kleur. Volop gekonfijt rood fruit in de geur, aangevuld met discrete rook en toast aroma's. De aanzet is zijdezacht met versmolten tannines en een goede concentratie. De finale is gul, fris en bijzonder aangenaam, met nuances van drop en bosvruchtjes. Echt lekkere Saint-Emilion, nu al! Nu-2024. Grote, krachtige diner- en ook wildwijn: reerug, haas, ragout van wildzwijn, lang afgehangen T-bone.

2011 Chianti Classico Riserva “Fanatico” (rood) **Speciale prijs € 21,95 (24,75)**
Villa Trasqua, Italië (rood) **Bij 6 flessen € 20,50**

Schitterende Chianti Classico Riserva. ‘Riserva’, langgerijpt (20 maanden op eiken), van de allerbeste druiven. Intense robijnrode kleur. In de neus elegante balsamieke tonen, samengesmolten met florale aroma's, kersen op alcohol, drop en chocolade. In de mond overheerst een warm, zeer aangenaam gevoel, met een goed evenwicht tussen de frisse zuren en de volle, gulle structuur. Nu-2022. Geweldige begeleider van gegrild roodvlees en wildgebraad. Ook uitermate geschikt bij gerijpte harde Italiaanse kazen. Genieterswijn later op de avond...

2014 Amarone della Valpolicella Classico, Farina (rood) **Speciale prijs € 34,50 (37,95)**
Amarone della Valpolicella, Italië **Bij 6 flessen € 32,50**

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara. De druiven worden tot februari gedroogd waarna ze volgens de traditionele methode worden gevinifieerd: een zeer langzame fermentatie van de most in RVS-tanks. Gedurende drie jaar rijpt de wijn op eikenhouten vaten, vervolgens rust de wijn nog zo'n 6 maanden in de fles, pas daarna mag hij u en mij gaan plezieren! Diep donker kersenrood met zwarte schakering. Decanteren is op dit moment zinvol. Een explosie van bloemen en fruit is het gevolg. Violtjes, perzikbloesem, kersenlikeur, tabak, ceder, mint. Fenomenale structuur! Oneindige finale! Nu-2028. Zeer geschikt voor alle types wild, in het bijzonder haas. Eveneens aanbevolen bij de klassieke eend met sinaasappelsaus. Blauwschimmelkazen. After diner wijn!

2015 Rully “1er Cru Clos du Chapitre Rouge” (rood) **Speciale prijs € 33,50 (36,50)**
Domaine Jaeger Defaix, Frankrijk **Bij 6 flessen € 31,50**

Deze Rully 1er Cru Clos du Chapitre rouge is een ‘monopole’ binnen de AOC Chapitre en is volkomen ommuurd (Clos). Het betreft een perceel van 1 ha, achter het familiehuis gelegen. “Om goede wijn te kunnen produceren heb je goede druiven nodig” is het belangrijkste motto van Didier en Sylvain Defaix. De druiven worden met de hand geplukt en zorgvuldig gesorteerd. Alleen de beste trossen worden verwerkt. Diepe, intense robijnrode kleur. Frisse, fruitige neus boordevol rode vruchten. Goed geïntegreerde houtnuances zowel in de neus als in de mond. Fluwelig, fris, evenwichtig, sappig, verfijnd van smaak en structuur, lange en elegante finale. Nu-2025. Deze klassieke Pinot Noir van grote klasse combineert goed met lamsvlees, gegrild of geroosterd, maar ook als spiesjes verwerkt. Eveneens aanbevolen: klassiek ovengebraad van het varken, rund of kalf, wild, gevogelte, konijn, luxe orgaanvlees (vaars- of kalfslever, kalfs- of lamsnertjes), pasta en risotto met rood vlees of wild, stoofschotels van rund- of lamsvlees...

De Mmm van Mmmousserend is weer in de maand!

De 'Mmm' van mousserend is weer in de maand. Een fijn glas bubbels vooraf wekt de eetlust op en zet de smaakzintuigen op scherp! Een feestelijker begin is niet denkbaar. Voor ieder wat wils!

Cava Brut Reserva "Primer", Pere Ventura
Cava, Spanje

Speciale prijs € 10,75 (11,95)
Bij 6 flessen € 9,75

Een 8+ in de Grote Hamersma 2017. Vorig jaar schreef ik over deze Cava: Goede Cava, met een romige mousse, voorzichtige amandeltonen, droge appel, bloemetjes op de neus en een kraakfrisse, maar niet strenge afdronk. Kraakt dit jaar iets minder hard, maar doet dat wel in de prijs: bijna anderhalve euro goedkoper geworden! Net als de Tresor, die ook niet mis is.

Cava Brut Reserva "Trésor", Pere Ventura
Cava, Spanje

Speciale prijs € 13,95 (15,50)
Bij 6 flessen € 12,95

Een 9- in de Grote Hamersma 2017. Deze schat van een Cava bevat me nog beter dan vorig jaar. Mineralende zoutpartij, amandelbloemen en een delicate mousse met een gouden randje. En nota bene een euro voordeliger geprijsd dan vorig jaar! Voelt dan ook oprecht als een ontdekking.

Prosecco Girasole Frizzante
Marca Trevigiana, Veneto, Italië, BIO

Speciale prijs € 11,50 (12,95)
Bij 6 flessen € 10,95

Licht strogeel van kleur met een groen zweempje. Expressieve en gulle neus volop florale tonen en fruitige aroma's, overwegend groene appel en citrusvrucht. Zeer harmonieus, fris, delicaat en zuiver op de tong, met een milde finale.

Champagne Lenoble "Cuvée Brut Intense"
Champagne, Frankrijk

Speciale prijs € 35,95 (38,95)
Bij 6 flessen € 34,50

Al weer jaren onze fantastische huis-Champagne. Lenoble: een klein maar superfijn Champagnehuis! Heerlijke, harmonieuze Champagne om buiten de maaltijd te genieten; als aperitief of zo maar los van alles. Ter verkwikking en ontspanning. Met verfijnde hapjes als een verse oester in z'n puurste vorm.

Ook mmm... Snoepen van Graham's Port!

2012 Graham's "Late Bottled Vintage Port"

Van € 19,95 voor € 17,50

Diepe, intense en bijna ondoorzichtig robijnrode kleur. Zeer intens aromatisch, met zondoorstoofd rood en zwart fruit. In de mond, vol en krachtig, met een bijzonder fluwelige en ronde structuur, uitvloeiend tot een intens fruitrijke finale zonder einde.

Graham's Six Grapes Port

Van € 19,25 voor € 15,75

Diepe, donkerrode kleur. Uitnodigende, verleidelijke aroma's van rijpe pruimen en kersen. In de mond complex, goed gestructureerd met een lange, pakkende finale.

Graham's 10 Years Old Tawny Port

Van € 24,50 voor € 21,25

Diep amberrood van kleur. Complexe neus van gekonfijte sinaasappelschil en marsepein. In de mond is de wijn warm en aromatisch. Koekkruiden, specerijen, vijgen, walnoten en honing. Lange finale, fluwelig en mild.

Kom proeven en kennismaken met de Wijn van het jaar!
En alle andere heerlijke Kerstwijnen uit deze wijnbrief!

Dit weekend:

Vrijdag 8-12 van 10.00 tot 20.00 uur.

Zaterdag 9-12 van 10.00 tot 17.00 uur.

Zondag 10-12 van 13.00 uur tot 17.00 uur

En een weekje later:

Vrijdag 15-12 van 10.00 tot 20.00 uur.

Zaterdag 16-12 van 10.00 tot 17.00 uur.

Zondag 17-12 van 13.00 tot 17.00 uur

Graag bedank ik u voor het vertrouwen in 2017 en wens u Fijne Feestdagen en veel Geluk en Gezondheid in 2018!

Met vriendelijke groeten,
Johan van Dommelen