

Vrijdag 26 januari start onze traditionele exclusieve wintersale/kelderrestanten verkoop!

Eindhoven, 23 januari 2018

De kelder is opgeruimd. De voorraden zijn inmiddels geteld en met veel plezier presenteer ik u deze aantrekkelijke lijst met wijnen. Naast de eigen restanten blijkt ieder jaar weer dat er bij bekende en bevriende producenten ook nog allerlei fraaie restantwijnen aanwezig zijn. Ook zij ruimen graag hun kelders op om ruimte te maken voor nieuwe oogstjaren. Natuurlijk profiteren u en ik daar ook graag van. De afgelopen weken heb ik dan ook gebruikt om talloze wijnen te proeven, te herproeven en voor u uit al die proefflessen de allerbeste koopjes te selecteren. Iemand moet natuurlijk het vuile werk opknappen! Het resultaat is weer een prachtlijst van smakelijke en kwalitatief hoogwaardige wijnen. In alle prijsklassen, maar altijd met een prachtige prijs/plezier/kwaliteitverhouding. Vanzelfsprekend is onze kwaliteitsgarantie onverminderd van kracht bij deze restpartijen.

Onze jaarlijkse wintersale/kelderrestanten verkoop is traditioneel het beste moment om koopjes te vinden!

Ga er even rustig voor zitten en sla uw slag. **Een goed advies: wacht niet te lang! De voorraden zijn niet onuitputtelijk dus op is op. Een beller is sneller: 040-2438377/06-48085910!**

Mocht een wijn intussen zijn uitverkocht, dan neem ik graag even contact met u op voor een vervanger, vrijblijvend natuurlijk!

Natuurlijk staat een zéér brede selectie van de restanten op de proeftafel. Bij twijfel, of gewoon omdat u het gezellig en/of lekker vindt, nodig ik u van harte uit om te komen proeven!

Uitnodiging restanten-proeverij:

Vrijdag 26-1 van 10.00 tot 20.00 uur
Zaterdag 27-1 van 10.00 tot 17.00 uur

Vrijdag 2-2 van 10.00 tot 20.00 uur
Zaterdag 3-2 van 10.00 tot 17.00 uur

Met vriendelijke groeten,
Johan van Dommelen

Bijlage: portvrije bestelkaart

Palletvoordeel van I Lauri uit de Abruzzes! Ideale huiswijnen voor matsprijs!

600 fl. **2017 Poggio Dragone "Bianco", I Lauri (wit)**

Colline Pescaresi, Abruzzi

Trebbiano, Chardonnay. Discrete Trebbiano-tonen en de Chardonnay brengt hier een aangename rondeur. Citrusvruchten, boterbloemen, wat tropisch fruit. klein hazelnootje. Goede vulling en een echt forse smaakkracht in deze prijsklasse, bijzonder! Uitnodigende wijn! Nu-2019. Rijke salades, op de huid gebakken, vaste vis en de fijnste charcuterie (gedroogde ham, salami). Ook buiten de maaltijd heerlijk!

600 fl. **2016 Poggio Dragone "Rosso", I Lauri (rood)**

Terre di Chieti, Abruzzi

Sangiovese. Merlot. Heerlijk primair rood en zwart fruit op de achtergrond wat kruiden (tijm, rozemarijn), ook wat zoethout en kersen op sap. Genereuze aanzet die vrijwel direct naar een tweede slok doet verlangen. Dit is écht lekker rijpe Sangiovese, heel anders dan Sangiovese-wijnen uit Toscane (die in deze prijsklasse vaak veel meer zuren hebben). Nu-2019. Bij vele gerechten inzetbaar: iets gekoeld bij een smeuïge pâté (op basis van wild zwijn bijvoorbeeld), maar ook als begeleider van lamsvlees, Pasta's en rijstgerechten met gebakken groenten.

Nu per fles: € 6,95 Normaal per fles: € 7,95

Bij 12 flessen: € 6,50 per fles

Bij 24 flessen: € 6,25 per fles

Bij 36 flessen: € 5,95 per fles!! Combineren kan om het hoogste kortingspercentage te halen!

Maar er is meer!! Het volledige aanbod!

Zuid-Frankrijk

		Restantprijs	Normaal
120 fl.	2016 Terret, Les Gravillons (wit) Vin de France Bijzonder frisse (maar rijpe en zachte) expressie. Tonen van vers gemaaid gras dienen zich direct aan en worden gevolgd door een combinatie van rijpe, sappige peer en witte bessen. Heerlijk vanaf het eerste mondcontact en een wonderlijk zachte textuur. Nu-2019. Dit zet aan tot pretentieloos genieten. Op elk moment van de dag inzetbaar.	€ 6,10	€ 7,75
134 fl.	2015 Syrah-Grenache, Les Gravillons (rood) Vin de France Verleidelijke tonen van huisgemaakte bramenconfiture en rijp rood fruit. Subtiel geurend naar de zo kenmerkende 'garrigue' (tijm, rozemarijn). Houtvrij, puur en een oprechte complexiteit. Schitterende alledaagse wijn. De harmonieus versmolten tannines presenteren zich bescheiden op de achtergrond, maar geven deze wijn toch cachet! Nu-2019. Aan tafel bij traditionele stoof- en suddergerechten of bij roodvleesgerechten van de grill/barbecue.	€ 6,10	€ 7,75
99 fl.	2016 Vermentino, Mollusque (wit) Vin de Pays d'Oc Great value for money zouden ze in wijnminnend Engeland zeggen over deze Vermentino. Want wat een goed glas is dit! Fris en sappig met een hoog 'yammie yammie' gehalte. Nu-2019. Een makkelijke partner op tafel ook, maar als ik dan toch iets mag aanraden: probeer 'm eens bij een risotto al pesto. Bon appétit!	€ 6,95	€ 8,90
88 fl.	2016 Syrah, Mollusque (rood) Vin de Pays d'Oc Diepe granaatrode kleur. Zeer expressieve neus volop rode vruchten. Fris en strak in aanzet, de wijn wint aan kracht in de mond en eindigt met elegante tannines. In zijn jeugdige fruit al zeer aangenaam, maar de wijn heeft potentie. Nu 2020. Uitstekende begeleider van allerlei Mediterrane gerechten maar ook zeer verdienstelijk bij delicaat gekruide gerechten uit de Oosterse keuken.	€ 6,95	€ 8,90
72 fl.	2016 Domaine Félines Jourdan "Roussanne-Chardonnay" (wit) Coteaux de Besilles, Pays d'Herault Chardonnay en Roussanne. Honinggele kleur, getuigend van de volle rijping van de druiven. Elegante en fris aromatische neus, met kenmerkende aroma's van witte bloemen, perzik, abrikoos en citrusvruchten. In de mond is het een frisse, elegante, complexe en mondvullende wijn. Lange en elegante finale met aroma's van citrusfruit, perzik en abrikoos. Nu-2019. Echt een heerlijke, smaakrijke en tegelijk buitgewoon ontspannende wijn!	€ 6,90	€ 8,50
48 fl.	2015 Domaine Singla "Asencio" (rood) Côtes de Roussillon, BIO Verheffend Roussillon-domein. Rijpe stijl. Zoet en pittig. Donker en zon. Specerijen en zoetrijp, Grenache en Syrah. Krachtige hand, maar zachte tannins. Deze 2015 laat de zuren dansen en laat de kersen-cassislikeurkraan iets harder druppelen. Kortom: Prachtglas! Nu 2022. Stoofschotels, Oude Hollandse kazen.	€ 13,50	€ 15,95
134 fl.	2016 Domaine les Yeuses "Syrah Les Epices" (rood) Pays d'Oc Zwarte bessen, zoete kersen, maar ook rozenbottel-jam. De (witte) peperige indruk wordt veroorzaakt door de Syrah-druif. Zwoelrijpe aanzet zonder echte zoetimpresie. Sappigheid is hier het sleutelwoord; de tanninestructuur is waarneembaar, maar door de haast ongebreidelde dosis sap lijken de tannines te zijn verpakt in een fluwelen handschoen. Knappe prestatie om de Syrah-druif zo te temmen. Houtgebruik heel precies gedoseerd! Nu-2022. Heerlijke eetwijn met ruim voldoende structuur en reliëf om de smaakrijkste rooster-gerechten van repliek te dienen: gerijpt rundvlees als entrecote, T-bone, lams-koteletjes, Iberisch varkensvlees.	€ 8,95	€ 11,50

Loire/Bourgogne

67 fl.	2015 Domaine Ricard "Le Clos de Variou" (rood) Touraine, Loire 100% Gamay. Volop primaire fruittonen, exact zoals we dat mogen verwachten van de Gamay. De gelijkenis met wijnen uit de Beaujolais is daar, met de kanttekening dat dit eerder mee doet op het niveau van de Crus, dan het niveau van menig primeur... Subtiel rokerig en verse peper, maar we kunnen er niet om heen dat rood fruit (kersen, frambozen) dominant zijn. Heerlijk eigenwijze wijn. Nu-2019. perfect als rode begeleider van vis in vrijwel alle denkbare bereidingen: gebakken, geroosterd, uit de oven, gestoomd, gerookt etc. Wit vlees als scharrelkip, konijn, varken.	€ 9,95	€ 14,30
111 fl.	2016 Destinée "Sauvignon Blanc", Joseph Mellot (wit) Val de Loire Dit doet eigenlijk denken aan heel goede Sancerre (kijk nog even naar de prijs!), Niet zo gek als Joseph Mellot de wijnmaker is. Haast weelderige, pure Sauvignon-expressie, maar heel delicaat! Prachtige concentratie van roze pompelmoes met die delicate zoete bitterheid in de finale. Nu-2019.	€ 7,75	€ 9,25

		Restantprijs	Normaal
60 fl.	2015 Domaine Saint Germain “Vieilles Vignes Pinot Noir” (rood) Bourgogne Rode en zwarte vruchten (kers, braam en onmiskenbaar bosbessen) met een subtiele kruidigheid. Verleidelijk krokant, royale sappigheid, smaakintensiteit en elegantie. Dit is precies wat een liefhebber in het hoofd heeft en waarnaar hij/zij verlangt als de spontane behoefte opkomt om een goede Pinot Noir open te maken. Nu-2021. Voortreffelijke eetwijn (lunch! want licht verteerbaar) en een begenadigde begeleider van “blank” vlees (gevogelte, kalf en marcassin/jong wild zwijn).	€ 14,95	€ 17,90

Bordeaux/Sud Ouest

145 fl.	2016 Gros Manseng-Sauvignon Blanc (wit) Côtes de Gascogne Héél vrolijke combi van Gros Manseng en Sauvignon Blanc, Proef hoe smakelijk eenvoudig kan zijn! Combinatie van citrusvruchten, florale en fris-vegetale tonen waar de beste Sauvignons patent op hebben, maar dan toch doorspekt van de rijkdom die de Gros Manseng brengt! Gezellige doordrinker!	€ 5,75	€ 7,95
72 fl.	2015 Blandine le Blanc, Château du Cèdre (wit) Côtes de Gascogne Van nature koele en ongemeen frisse materie met een imponerende smaakconcentratie dankzij de magistrale, pikante en echt smakrijke wijnzuren. Alcohol lijkt totaal afwezig. De essentie van het begrip mondschonende (rijpe citroen) verkwikking. 11,5% alcohol en dan deze spanning en smaakrijkdom - uniek! Nu-2019. Top-charcuterie, schaaldieren (mosselen, diepe oesters),salades, pasta's met venusschelpen.	€ 7,25	€ 8,95
35 fl.	2014 Château du Cèdre (rood) Cahors Zeker voor een Cahors-wijn verrassend sappige en vruchtvlezige materie met een satijnen textuur. Optimaal rijp en voorzien van een modelstructuur. De krokante frisheid, zonder het effect van adstringerende tannines, is spectaculair. Nu-2027. Smaakkrachtige en uitstekend verteerbare eetwijn met een prachtig open en rijk geschakeerd culinair spectrum: eendenborst, wilde duif, carré d'agneau, stoofgerechten op basis van groenten, gevogelte of vis.	€ 17,50	€ 20,50
68 fl.	2014 Aydie l'Origine, Famille Laplace (rood) Madiran 70% Tannat, 30% Cabernet-Franc. De aanzet is haast onverwacht sympathiek te noemen. De kwintessens van de Tannat-druif blijven waarneembaar, maar stug is het zeker niet. De gedegen en krachtige tanninestructuur maakt dit in de jeugd nog altijd iets ongenaakbaar, maar het is vele malen verleidelijker dan de madirans van weleer. Zeer fruitintensief en 'compact'; de finale is mede door de beklijvende tannines lang en -op dit prijsniveau- indrukwekkend. Nu-2023. Aantrekkelijke eetwijn met ruim voldoende karakter en reliëf – hij lijkt gemaakt voor de eend. Tam of wild, rosé maar ook gekonfijt. Ook lam van de rooster en gerijpt rundvlees.	€ 9,15	€ 11,10
72 fl.	2011 Château du Grand Cardinal “Grande Selection”(rood) Saint Emilion Grand Cru Kenmerkende, vineuze Saint-Emilion-expressie; floraal met zwarte vruchten en de fijnste distillaat-aroma's in aantocht (Kirsch). Klassiek gestructureerde wijn met waarneembare, maar uiterst smakvolle tannines (zoethout). De generositeit van het jaar is helemaal aanwezig maar de wijn heeft z'n eigen karakter en dat vraagt iets geduld. De ervaren Bordeaux-liefhebber weet precies wat hiermee bedoeld wordt. Nu-2024. Fijne, elegant gestructureerde eetwijn: kalfsvlees, parelhoen, vis van de rooster.	€ 17,95	€ 29,95
99 fl.	2015 Domaine de Gouyat “Rouge” (rood) Bergerac 100% Merlot. Krachtige expressie met cassis, zwarte kersen en gedroogde zwarte pruimen. Fijne distillaat-aroma's (Kirsch) en vanille. Rijk, dynamisch boeket. Krokant-sappig en uitgesproken vruchtvlezig met een voortreffelijke “fraicheur” dankzij de smakvolle, zachte wijnzuren. Voorbeeldig gepolijste maar daarom niet minder krachtige tannines. Ondanks de impressie van totale harmonie biedt de finale boeiende contrasten en ruim voldoende reliëf. Goede lengte! Nu-2019. Sappig gevogelte (patrijs, duif, parelhoen), fijn kalfs- en lamsvlees.	€ 7,95	€ 9,50
100 fl.	2015 Domaine de Gouyat “Montravel Sec” (wit) Montravel Je wordt er onbescheiden van, maar dit smaakt naar meer, vooral naar duurder, maar waarom meer betalen voor mindere kwaliteit... Verrukkelijke, rijpe Sauvignon-expressie. Goed herkenbaar. Boordevol exotisch fruit, kruisbessen en perzik. Hier speelt ook de invloed van een klein percentage Semillon. Versmolten, delicaat zoetrijpe aanzet met een opvallend zachte textuur. Zeer verleidelijk en smakrijk! De finale is een lang aanhoudend aromatisch feestje met subtiele en zoete bittertonen die we zo graag in zo'n wijn aantreffen! Nu-2018. Lunch, diner, terras en tuin; voor alle doeleinden.	€ 7,95	€ 9,50

Italië

- | | | | |
|--------|---|----------------|---------|
| 47 fl. | 2014 Pecorello, Ippolito 1845 (wit)
Calabria Bianco
Hoogst origineel en echt expressief karakter. Opvallende indrukken van steenfruit (kleine -verse-abrikoosjes, witte perzik) en ongeroosterde noten. Idem aan de vorige jaargang: een fractie anijs en het zwoele zoet van vanillemerg en room (en heus: er komt geen eikenhout aan de vinificatie te pas!). Kanttekening: proef/drink de wijn niet te koel! Nu-2018. in zijn geheel gegaarde/gegrilde vis (forel, dorade). | € 12,70 | € 14,50 |
| 85 fl. | 2015 Liber Pater, Ippolito 1845 (rood)
Ciro Rosso
100% Gaglioppo; oud autochtoon druivenras. De smaakintensiteit is sensationeel te noemen, maar het geheel blijkt ongekend elegant. Bij jaargang 2013 maakten we de vergelijking met Nebbiolo; ook nu zijn de overeenkomsten opvallend. De wijn beschikt over een delicate zoetheid; gezien de streek van herkomst niet verwonderlijk. De tanninestructuur maakt het verlangen naar een bijpassend gerecht groot. Nu-2020. gerijpte T-bone, rib-eye, wildragout, osso buco, traag gegaard buikspek van het varken. Stoofgerechten. | € 9,95 | € 11,95 |
| 88 fl. | 2016 Friulano, Bidoli (wit)
Friuli Grave
Verfijnd aromatische expressie. Floraal, subtiel en nauwkeurig. Erg verleidelijke wijn. Versmolten aanzet en zijdezacht. Even elegante als smaakkrachtige materie met veel afwisseling; exotisch fruit, amandelen en noten en voorzien van een buitengewone lengte. Apart, authentiek type wijn, waar maar moeilijk vanaf te blijven is! Een surprise! Nu-2019. Als aperitief, bij charcuterie (voortreffelijk bij een mooie Parmaham!), koude vis- en vleeschotels, pasta en risotto, en zachte kazen. | € 8,95 | € 10,50 |
| 84 fl. | 2016 Bardolino Classico, Cantine di Custoza (rood)
Bardolino Classico
Lichtvoetige entree, maar daarna ontluikt dit zich toch als een serieus glas wijn. Volop sap, maar ook een degelijke structuur met zelfs heel lichte, iets rulle tannines. Iets minder gemakkelijk dan voorgaande jaren; de wijn lijkt -in positieve zin- wat gegroeid zonder dat daarbij het luchtige karakter uit het oog is verloren. Nu-2019. Als gekoeld rood bij voorgerechten of lichte hoofdgerechten. Op de huid gebakken vis, wit vlees of charcuterie. | € 8,40 | € 9,75 |
| 81 fl. | 2016 Custoza, Cantine di Custoza (wit)
Custoza
Friulano, Garganega, Trebbiano Toscano en Cortese. Wit fruit (peer in het stadium van optimale rijpheid, witte perzik) voert hier zonder twijfel de boventoon, maar ook bloesem, krijt en natte rots. Frisse, maar mondvullende (kloeke) aanzet. Krachtig en smaakintensief, terwijl het geheel uiterst verteerbaar en fris blijft. Lang aanhoudende finale. Nu-2019. Gazpacho met gegrilde sardines, verse vijgen met San Daniele ham of een traditionele insalate caprese. Eveneens een evenwichtige partner voor spaghetti aglio olio. | € 8,40 | € 9,75 |
| 43 fl. | 2014 Cabernet Riserva, Alois Lageder (rood)
Alto-Adige/Süd Tiro
Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc. Leeftijd van de wijnstokken: 15-45 jaar. Gisting en 15 dagen lange inweking in RVS tanks, gevolgd door een opvoeding van 18 maanden in grote vaten van Slavonisch eikenhout. Diepe, tamelijk intense granaatrode kleur met robijnrode schittering. Zeer uitgesproken, zuivere aroma's van fruit (kersen en zwarte bessen), specerijen (peper) en eikenhout. Full body en een uitnodigende concentratie aan fruitige tonen in de mond. Lange afdronk, zachte tannines. Nu-2022. Rood vlees, lam, wildgebraad, rijpe harde kazen. | € 18,95 | € 21,95 |
| 56 fl. | 2015 Bel Noce Primitivo, Cantine Rosa del Golfo (rood)
Salento
Lekker zeg! Knalt het glas uit met kersen en zwart fruitaroma's met een toefje amandelnoten. Smeuïg en toegankelijk, sappig licht verteerbare wijn die de mondhoeken omhoog laat krullen van plezier. Soepel, fruitig, harmonieus met voldoende lengte dat doet smaken naar meer. En dat uit Puglia, de hak van Italië, waar vaak van die zware en daardoor logge alcoholrijke wijnen gemaakt worden, nee dan is dit een verademing. Nu-2020. Met name stoofgerechten zijn een perfecte partner: traag gegaard konijn, een rijk gevulde runderstoof of ossobucco. | € 8,95 | € 10,80 |
| 36 fl. | 2014 Pezzo Morgana Riserva, Masseria Li Veli (rood)
Salice Salentino
Negroamaro op zijn aller-, allerbest afkomstig van de Pezzo Morgana wijngaard. Ik ga er ook niet meer over zeggen. Masseria Li Veli maakt echt schitterende wijnen in allerlei prijsklassen. Wat luxer kan zo lekker zijn!! Nu-2022. Geroosterd vlees. Ontspannende avondwijn van hoog niveau. Vleesgerechten als èntrecôte en lam met knoflook en rozemarijn. | € 19,95 | € 23,95 |
| 73 fl. | 2016 Salto "Sangiovese", I Lauri (rood)
Terre di Chieti, Abruzzo
In de neus aroma's van rijpe zwarte bessen, bramenjam en iets van specerijen. In het smaakpalet tonen van sappig rijp klein roodzwart fruit met een lichte kruidigheid die in de afdronk begeleid worden door zachte tannines en milde zuren. Proeft rijker dan de meeste Sangiovese-wijnen uit Toscane in deze prijsklasse. Heerlijk! Nu-2020. Barbecue, pastagerechten, pizza, vegetarische lasagne, ratatouille. | € 8,15 | € 9,75 |

Spanje/Portugal

- 120 fl. **2016 Panarroz, Bodegas Olivares** (rood) € 6,95 € 8,00
Jumilla, Spanje
Moderne Spanjaard. Bepaald niet chauvinistisch. Perfect with terriyaki-glazed salmon belooft het achteretiket. Is zeker een optie. Geen eiken gebruikt. Dat wil nog weleens botsen met het eiwit van de vis. Bovendien koeler te drinken. Nodig zelfs. Om het nadrukkelijke fruitige fruit wat in te tomen. Rijpe pruimen, cassis en zoete kersen. Klein pepertje. Milde tannines. Nu-2020.
- 99 fl. **2015 Llebre, Tomàs Cusiné** (rood) € 9,50 € 11,50
Costers del Segre, Spanje
Onmiskenaar Spaans en voor de doorgewinterde 'fan' ook onmiskenaar Cusiné. Goed verweven houtinvloed, knap gewaakt voor overdaad. Iets meer 'donkere' tonen deze jaargang: houtteer, espresso en pure chocolade; al is het goed te vermelden dat die kenmerken wat meer naar de achtergrond verdwijnen onder invloed van zuurstof. Er wordt ruim baan gemaakt voor gedroogd fruit, eucalyptus, tabak en een fractie witte peper. Nu-2020. Serveren bij het beste gevogelte (mais-kip, parelhoen, patrijs), kalfsvlees, niertjes, lam (niet de bout). Op de huid gebakken vis, Mediterrane rijstgerechten (paella).
- 36 fl. **2016 MAGNUMS Vinho Verde Reserva, Portal da Calçada** (wit) € 16,95 € 20,40
Vinho Verde, Portugal
Een dijk van een Vinho Verde en ook nog op Magnum! Bleekgeel van kleur, heel fijne belletjes en een expressieve neus met florale tonen (kenmerk van Vinho Verde), lentebloesem aroma's, limoentjes en vooral heel fris. Levendig fris en zuiver van smaak met spicy citrus /grapefruittonen en frisse (appel) zuren. Heerlijk bij mosselen en eigenlijk alles uit de zee.
- 68 fl. **2016 Esperanza "Verdejo-Viura"** (wit) € 7,95 € 9,60
Rueda, Spanje
Gemaakt van 50% Verdejo, 50% Viura druiven. Traditioneel is het de Verdejo druif die hier de klok slaat, maar ook de Viura is inmiddels erg populair. De Verdejo zorgt voor aroma's en structuur, de Viura geeft extra finesse en frisheid. Levendig, fris, sappig; je blijft hem bijschenken, zo lekker! Nu-2019. Perfecte begeleider van zeevis, schelp- en schaaldieren, asperges, rijst of pasta met zeevruchten. Huiswijn.
- 69 fl. **2015 Rioja Crianza, 7 Castillos** (rood) € 9,50 € 11,25
Rioja, Spanje
De neus trakteert op een mandje van gemengd rood fruit, fijne mineraliteit en kruidigheid, gecombineerd met de verleidelijke en mooi gedoseerde houtaroma's. De neus nodigt direct uit tot proeven: haast zalvend gerijpt rood fruit met ronde tannines en licht gebrande kruiden en tabak, verkregen van de lageringsperiode. Mooie klassieke Rioja. Nu-2020. Smaakrijke gerechten uit de mediterrane keuken, in het bijzonder stoofschotels van vlees of gevogelte, geroosterd of gegrild vlees (lam, kalf, varken).
- 103 fl. **2014 Coto Pardo "Crianza", Bodegas Enquera** (rood) € 6,95 € 8,50
Valencia, BIO, Spanje
In de wijngaarden wordt biologisch gewerkt, met respect voor biodiversiteit. De Monastrell en Tempranillo lekker rijp geplukt en dat vertaalt zich in een heerlijke soepele en intens aromatische wijn. Mooi robijnrood van kleur, volop zondoorstoofd rood fruit, pruimen, blauwe bessen en frambozen, met hints van vanille en kokos. Spanje op z'n best! Nu-2019.

Duitsland/Oostenrijk

- 52 fl. **2015 Rotweingut lby "Blaufränkisch Classic"** (rood) € 10,25 € 12,50
Mittelburgenland, BIO, Oostenrijk
Krachtige en expressieve neus. Roostertonen, houtachtige kruiden (laurier, rozemarijn), zwarte bessen en geroosterde paprika. Rond, zeer harmonieus en mondvullend dankzij de zachte wijnzuren en de nog zachtere tannines. Heerlijke, echt smaakrijke, bijzonder lang aanhoudende en gevarieerde finale (kersen!). Nu-2019. Gerijpt rood vlees, orgaanvlees als niertjes, gesmoorde kalfsschouder, konijn. Als rode wijn bij op de huid gebakken vis.
- 45 fl. **2013 Blaufränkisch, Weingut Heinrich** (rood) € 15,75 € 19,00
Burgenland, Oostenrijk
Deze jaargang toont dit typische Burgenland druivenras Blaufränkisch een bijna 'mediterraan' karakter. Kruidige neus met hints van specerijen en gegrilde peper, gevolgd door een overvloed aan rijp fruit, in het bijzonder rode en zwarte bessen en kersen. In de mond fris van aanzet, verleidelijk fruit, mondvullend, met rijpe tannines en een elegante structuur. Lange, brede en diepe, zeer aromatische finale. Nu-2019. Geweldige wijn bij traditioneel bereide wildgerechten of eendenborst met paddenstoelen en rode wijnsaus.
- 39 fl. **2015 Pinot Noir, Villa Wolf** (rood) € 9,10 € 10,95
Pfalz, Duitsland
Een heerlijk op het fruit gemaakte Pinot Noir met body. In de smaak aroma's van zwarte kersen en een lichte kruidentoon. In de hele Bourgogne geen wijn te vinden die in deze prijsklasse ook maar in de buurt komt!! Aardse tannines en zes maanden houtopvoeding geeft de wijn iets rokerigs, diepte en ruggengraat. Het lijkt heel lief en zacht maar heeft wel degelijk pit en kracht. Een Wolf in schaapskleren! Nu-2019. Mooie scharrekip, varken. Heerlijke rode terraswijn.

		Restantprijs	Normaal
70 fl.	2015 Iuventus Gemischter Satz, Mehofer (wit) Wagram, BIO, Oostenrijk Spatzuiver en wervelend fris door de 10,5% alcohol, heerlijke doordrinker. Uit een 'Gemischter Satz' wijngaard, waar verscheidene druivenrassen kriskras door elkaar staan. Zo'n Gemischter Satz was tot in de 19de eeuw normaal. Nu weer in opkomst in met name Wenen en omstreken.	€ 9,40	€ 11,25

Chili

142 fl.	2016 Lemu Chardonnay, Matetic (wit) Central Valley Helder, licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, perzik en rijpe appel. In het smaakpalet tonen van grapefruit, tropisch fruit en een vleugje bloemenhoning, gepaard met frisse, levendige zuren in de afdronk. Mooie Chardonnay! Nu-2019. Risotto met zalm, pasta met venusschelpen, salades, quiches, groene asperges met Parmezaanse kaas.	€ 6,50	€ 8,95
130 fl.	2016 Lemu Sauvignon Blanc, Matetic (wit) Central Valley Helder, zeer licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, kruisbessen, passievrucht en subtiel iets van onkruid. In het smaakpalet tonen van appel en wat tropisch fruit, die gepaard gaan met frisse, levendige zuren in de afdronk. Erg lekker! Nu-2019. Aperitief, lichte lunch, mosselen, gegrilde vis, pasta, salades met jonge geitenkaas, gegrilde groene asperges en geroosterde paprika's.	€ 6,50	€ 8,95
122 fl.	2016 Lemu Carmenère, Matetic (rood) Central Valley Intens robijnrood van kleur. In de neus aroma's van kersen, aardbeien en peper. In het smaakpalet tonen van klein roodzwart fruit en iets van vanille, die gepaard gaan met zachte tannines en mild frisse zuren in de afdronk. Nu-2020. Barbecue, stoofschotels, spaghetti bolognese, lasagne, pizza, ratatouille en niet te rijpe harde kazen.	€ 6,50	€ 8,95
60 fl.	2014 Corralillo Chardonnay, Matetic (wit) San Antonio Valley, BIO Strogeel van kleur met gouden zweempje. Strak frisse neus, licht mineraal, met aroma's van rijp exotisch fruit als papaja en ananas, aangevuld met zwoele nuances door de opvoeding op hout (vanille en iets roombabbelaar). In de mond vol maar fris, evenwichtig, complex en rijk. Lange, elegante en frisse finale. Nu-2020. Ideale begeleider van stevige zeevis, geserveerd met een rijke saus. Eveneens aanbevolen bij wit vlees, hartige vegetarische taarten met noten, schaaldieren.	€ 12,25	€ 16,80

Zuid-Afrika

78 fl.	2016 Klein Steenberg "Chardonnay" (wit) Western Cape Kenmerkende, zeg maar klassieke Chardonnay-expressie: amandelen, hazelnoten, verse boter en vers gebakken brood. Plus de verleidelijke tonen van rijp exotisch- en citrusfruit van de Chardonnays uit zonrijke streken. Voortreffelijke balans, absoluut geen alcoholdominantie en het juiste contrast tussen frisheid (zachte wijnzuren) en concentratie (subtiel zoetheid). Nu-2019. Alle klassieke combinaties (verse kreeft, tarbot in een rijke saus, sappig wit vlees). Ook veel gerechten uit de exotische keukens.	€ 7,75	€ 10,40
101 fl.	2016 Klein Steenberg "Bordeaux Red Blend" (rood) Western Cape Cabernet Sauvignon, Merlot en Cabernet Franc. Ook hier weer Zuid-Afrikaans waar ik echt vrolijk van word!! Krachtige, open expressie met impressies vers gekneusde druiven, zwarte vruchten (cassis, bramen), roostertonen en subtiel kruiderij. Nu-2020. Prima en breed inzetbare eetwijn: goed gerijpt, niet te mager rundvlees (dus liever entrecote dan tournedos). Lamskoteletjes. Op de huid gebakken vis.	€ 8,95	€ 12,15
83 fl.	2015 MAN Family Wines "Bosstok Pinotage" (rood) Coastal Region Moderne stijl Pinotage (dus geen verbrand rubbersmaakje...) Vitale kleur. Uitbundige aroma's van rode bessen, kersen en specerijen. Mondvullend, rijp fruit met haast sensuele nuances van kaneel en nootmuskaat, versmolten zachte tannines. 20 % van de wijn krijgt een opvoeding op Amerikaans eiken. Warme, volle finale. Prima Pinotage! Nu-2018. Gastronomisch breed inzetbaar: gegrilde, gebakken, gebarbecuede, 'gebraaide' of gestoofde vleesgerechten, klassiek of exotisch wild...	€ 7,25	€ 9,25
79 fl.	2016 MAN Family Wines "Free-run Steen Chenin Blanc" (wit) Coastal Region Heerlijke Chenin Blanc (Steen in het Zuid-Afrikaans) die afwijkt van het gewone. Zéér aanbevolen als u eens wat anders wil! Nu-2018. Fors culinair potentieel en uitstekend te combineren met gerechten uit de exotische keukens of gerechten met pikante, exotische tonen en kruiden. Of gewoon zo...	€ 7,25	€ 9,25
56 fl.	2016 Cabernet Sauvignon "Postcard Series", Stark Condé (rood) Coastal Region Diep donker robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen, pruimen, ceder en grafiet. In het smaakpalet tonen van rijp klein zwart fruit, iets van kaneel en vanille, die gepaard gaan met een afdronk met rijpe tannines en zachte zuren. Nu-2021. gegrilde lamsbout, côte de boeuf, stoofpot van wild zwijn.	€ 11,75	€ 13,95