

COOK LIKE A CHEF

WIJNKAART 4 JUNI, 2022

	Fles	Glas	Proef
Kus van Thérèse Cava Brut	€ 22,00	€ 5,25	
Champagne Delot Blanc De Noirs 'Réserve' Brut / 37,5cl	€ 24,75	€ 11,75	
Bij de pastinaaksoep:			
Riesling "Schwarzhofberger Pergentsknopp" GG	€ 92,00	€ 18,50	€ 11,50
Riesling 'Saar'	€ 22,75	€ 5,00	
Bij de gebrande zeebaars:			
Gruner Veltliner Tradition "Cuvée 10 years"	€ 110,00	€ 21,00	€ 12,00
Falanghina Sannio 'Svelato'	€ 18,00	€ 4,25	
Bij de ravioli:			
2020 Bâtard Montrachet, Domaine V. Morey	-----	€ 45,00	€ 24,00
St. Martinus Parkheuvel Cuvée	€ 30,00	€ 6,75	
Bij de kabeljauw en rendang:			
2019 Condrieu "Cuvée de Breze"	€ 55,00	€ 11,00	
Granbazán 'Etiqueta Ámbar' Albariño	€ 19,75	€ 4,25	
Bij de ree:			
Chateau Margaux, Premier Grand Cru Classé	€ 760,00	€ 135,00	€ 70,00
Valpolicella Classico Ripasso 'Marogne'	€ 24,00	€ 5,50	
Alicante Giró de Abargues Viñedos Especiales	€ 42,50	€ 8,75	
Bij het nagerecht:			
2001 Chateau de Fargues, Sauternes 0,37cl	€ 90,00	€ 18,00	
Diemersdal Noble Late Harvest Sauvignon Blanc 0,37cl	€ 19,75	€ 4,50	
Vuurzee Vonkelbier 2020	€ 26,50	€ 6,00	
Heineken bier/Heineken 0,0		€ 3,10	
Frisdranken		€ 2,70	
Thee (diverse soorten)		€ 3,10	
Koffie		€ 3,25	
Espresso		€ 3,25	
Cappuccino of Caffè latte		€ 3,50	
Kaasplank	€ 14,50pp		

Kus van Thérèse Cava Brut

Kus van Thérèse Cava Brut wordt gemaakt volgens de Métado Traditional, met een tweede gisting op fles en een rijping van minimaal 9 maanden. De Cava wordt gekenmerkt door licht getoaste aroma's en een explosie aan fruit. Waar de Macabeo zorgt voor frisheid, body en structuur geven de Chardonnay druiven het fruitige en romige karakter aan de wijn. Zeer geschikt als aperitief maar ook bij tapas, salades en koude visgerechten.

Deze wijn is geselecteerd voor De Librije in samenwerking met FinoSfera.

Serveertemperatuur: 6-8 graden

11,5% Vol, inhoud 750ml.

Wijnomschrijving

Naam	Champagne Delot Blanc de Noirs 'Réserve' Brut
Producent	Delot Père et Fils
Classificatie	AOP Champagne
Soort Wijn	Volle mousserende witte wijn
Druivenras(sen)	pinot noir
Sluiting	Kurk
Land	Frankrijk
Wijnregio	Champagne
Karakter	Bleekgeel van kleur. Ingetogen aroma, waarin wit fruit, toast. Frisse, elegante inzet met een zachte mousse, schoon en zuiver in de mond, aangenaam droog, redelijk breed en complex.
Wijnbereiding	Champagne wordt in eerste instantie net zo gemaakt als iedere andere wijn. Het speciale procédé dat men hier méthode champenoise en elders in Frankrijk méthode traditionnelle noemt, komt pas daarna op gang. Het procédé houdt in dat de jonge wijn een tweede gisting op fles ondergaat. De wijn wordt gebotteld met toevoeging van de liqueur de tirage, een mengsel van gist en suiker. Hierdoor komt een langzame vergisting op gang. Het koolzuur dat zich nu vormt, blijft in de fles gevangen. Hoe langer de rijping daarna op deze gistcellen duurt, des te fijner worden de belletjes en des te beter de kwaliteit. Voor de definitieve afsluiting krijgt de wijn zijn 'dosage', in dit geval resulterend in een restsuiker van 8 gram/liter.
Gebied gegevens	Het Champagnegebied ligt globaal ten zuiden van de stad Reims. De bodem is sterk kalkhoudend. Het gebied omvat 33.821 hectare wijngaard, verdeeld over 5 gebieden, t.w. de Montagne de Reims, bekend om de goede kwaliteit pinot noir, de Côte des Blancs met voornamelijk chardonnay, de Vallée de la Marne met chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Iets zuidelijker ligt nog de kleine gebieden Côte des Bar in de Aube (6.600 ha), bekend om zijn volle pinot noir en Côtes de Sézanne. Meest aangeplante druivenrassen zijn chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Daarnaast zijn van oudsher arbanne, petit meslier (vooral in de Aube) en pinot blanc, pinot gris geautoriseerd. Verreweg de meeste Champagnes worden verkocht door de grote handelshuizen, die de druiven/wijn voornamelijk bij de 19.000 wijnboeren kopen. Een steeds groter deel van deze boeren, momenteel al zo'n 2.000, brengen echter hun eigen champagne op de markt. De kwaliteit is vaak uitmuntend, het zijn individuele champagnes met veel karakter en duidelijk onderscheidend van de massa Champagnes van de grote huizen. Steeds meer kleine wijnboeren echter maken nu zelf champagne van hun druiven, bij Delot al ruim 60 jaar. De wijngaarden van Delot liggen in de zogenaamde 'Côtes de Bar', een deel van het Champagnegebied, gelegen ruim 100 km ten zuiden van Reims. Dit district omvat bijna 1/5 van het hele Champagnegebied. De temperaturen zijn hier net iets hoger, reden waarom hier vooral de pinot noir druif aangeplant staat.
Gegevens producent	Maurice Delot verkocht vanaf 1933 zijn druiven aan de handel, maar maakte in 1947 zijn eerste 'eigen' champagne. Hij werd opgevolgd door zijn zoon Vincent. Omdat er geen opvolging is in de familie is Vincent Delot in 2006 een samenwerking aangegaan met Paul Dangin, ook een familiebedrijf met 52 ha, eveneens in Celles sur Ource. Zij beheren nu de wijngaard en zorgen voor de vergisting. Rijping vindt echter nog steeds plaats in de kelders van Delot. Champagne Delot wordt uitsluitend gemaakt van druiven van de eigen 8 hectare wijngaard en blijft zijn eigen frisse, zuivere karakter behouden. De 2e gisting op fles duurt 30 maanden, waar minimaal 12 maanden 'sur lattes' en 3 maanden na dégorgement op fles (dus totaal 15 maanden) wettelijk verplicht zijn. Aansluitend aan de 30 maanden gisting op fles rust de champagne nog 3 maanden in de kelder. Voor Champagne met jaargang geldt wettelijk een minimale rijping van 36 maanden. Sinds 2018 is Delot Terra Vitis gecertificeerd. In tegenstelling tot de grote champagnehuizen is de productie van Delot met jaarlijks gemiddeld 70.000 flessen zeer beperkt. Kortom: een fraaie Champagne, direct van de boer.
Serveren bij	Als aperitief, bij gerookte zalm, kaviaar, nieuwe haring, voorgerechten met vis, schaal en schelpdieren, asperges.
Serveertemperatuur	8 à 10°C
Allergeen	sulfieten
Producent website	champagne-delot.fr

Wijnomschrijving

Naam	Riesling 'Scharzhofberger' VDP Große Lage
Producent	Weingut Van Volxem
Classificatie	Qualitätswein Grosses Gewächs, VDP Grosse Lage
Soort Wijn	Krachtige witte wijn
Druivenras(sen)	riesling
Sluiting	Kurk
Land	Duitsland
Wijnregio	Mosel
Karakter	Helder strogeel van kleur. In de neus rijp exotisch fruit, een milde kruidigheid, mineraal, zeer zuiver. Zeer rijk smaakprofiel, krachtig en elegant, aangenaam droog, gekonfijt steenfruit, veel concentraat, speelse zuren geven verfijning en klasse aan de brede, karakteristieke smaak. Bijzondere wijn, die blijft boeien door zijn complexiteit.
Wijnbereiding	Alleen volledig gezonde en rijpe druiven worden handmatig geoogst. Na de oogst gaan de druiven in stalen tanks voor inweking en vergisting met wilde, druifeigen gisten. Dit totale proces van vinificatie en lagering op RVS en grote foeders neemt 6 tot 7 maanden in beslag en men gebruikt een minimum aan zwavel, waarna de botteling zonder klaring plaatsvindt.
Gebied gegevens	Het wijngebied Mosel, waaronder ook de zijrivieren de Saar en de Ruwer gerekend worden, is het oudste en één van de mooiste wijnstreken (totaal bijna 8.800 ha) van Duitsland. Er komen prachtige wijnen vandaan, vooral op basis van de vermaarde rieslingdruif. Dat deze druif het in deze streek tussen Koblenz en Trier het zo goed doet heeft te maken met een combinatie van klimaat en bodem. Het koele, noordelijke klimaat zorgt ervoor dat de druif lang moet rijpen en mooie zuren behouden blijven. Het Saar Bereich is minder beschut tegen de koude wind en daarom zijn deze wijnen vaak wat gereserveerder in structuur. Dit brengt een hoger zuurgehalte met zich mee, waardoor ze langer bewaard kunnen worden. Door het warmer wordende klimaat heeft de Saar steeds meer het voordeel dat het in het Mosel gebied de koelste regio is. De bodem werkt op twee manieren gunstig mee. In de eerste plaats is er de ligging van de wijngaarden, op de steile hellingen van de oever van de Moezel en de zijrivieren. De mooiste hellingen liggen op het westen, deze krijgen de meeste zonuren. De variatie in de kwaliteit van de wijngaarden is enorm. De Moezel is de Duitse rivier met de meeste bochten, hierdoor liggen de hellingen in alle richtingen. Daarnaast is er de ondergrond zelf. De beste bodem bevat veel leisteen. Dat heeft de eigenschap de zonnewarmte van overdag in de avonden vast te houden en daarmee de druiven nog wat extra te verwarmen. Daardoor verloopt het rijpingsproces geleidelijk. Op de vlakke delen langs de rivier staat vooral müller-thurgau.
Gegevens producent	Dit domein bevindt zich in het historische centrum van Wiltingen, een van de bekendste wijnbouwgemeenten aan de Saar. Als voormalig kloosterwijngoed van de Luxemburgse Jezuïeten beschikte het reeds in het begin van de 18e eeuw over grote percelen wijngaarden in de beste wijnbergen van Wiltingen zoals Scharzhofberger, Kupp, Klosterberg en Gottesfuss. In 2003 werd er nog de Kanzemer Altenberg aan toegevoegd die net zoals de andere wijngaarden in 1868 als Grand Cru werd geklasseerd. De gemiddelde leeftijd van de stokken bedraagt 40 jaar met uitschieters zoals de 120 jaar oude wortelechte stokken in de Gottesfuss, een van de steilste en meest gerenommeerde Saarpercelen. Wortelechte onderstokken kan op leisteen omdat de druifluis hier niet in kan aarden. Roman Niewodniczanski die in 2000 het domein overnam en volledig restaureerde is een telg uit de Bittburger dynastie. Zijn drang naar kwaliteit is ontoombaar en zijn streven is om optimaal de verschillende top terroirs (steile mineraalrijke leisteen, zandsteen en rhyoliet met name in Ürzig) te laten spreken. Hiervoor zijn grote investeringen gedaan in de wijnbergen en de druiven worden steeds laat en handmatig in verschillende fasen eind oktober/november geplukt. In 2019 is de nieuwe ultra moderne kelder in gebruik genomen, een op zijn minst architectonisch opvallend gebouw in de nog steeds klassieke Saar/Mosel regio.
Serveren bij	Aperitief, bij visgerechten (niet gerookt), schaal en schelpdieren, sushi's, lichte vleesgerechten en blank gevogelte, asperges, oosters gekruide gerechten en geitenkaas maar ook een wijn om intens van te genieten zonder gerecht.
Serveertemperatuur	9 à 11°C
Overige informatie	Beroemde wijngaard in de Saar, naast deze Scharzhofberger Große Lage is er nog een aparte hogere cuvee 'Pergentsknopp' genaamd, dit is een zeer oud klein perceeltje binnen deze Große Lage, zeer kleine opbrengst. Al in de Romeinse tijd werd hier wijn gemaakt. De huidige traditionele gebouwen van Van Volxem staan deels op funderingen uit die tijd. Streven van Van Volxem bij de droge wijnen is een verteerbare wijn met een alcoholpercentage van rond de 12%.

Wijnomschrijving

<i>Naam</i>	Riesling 'Saar'
<i>Producent</i>	Weingut Van Volxem
<i>Classificatie</i>	Qualitätswein, VDP Gutsriesling
<i>Soort Wijn</i>	Volle witte wijn
<i>Druivenras(sen)</i>	riesling
<i>Sluiting</i>	Kurk
<i>Land</i>	Duitsland
<i>Wijnregio</i>	Mosel
<i>Karakter</i>	Krachtige frisse, aromatische geur van vlierbloesem en perzik. Droge rinsige inzet, met veel body en sap en vervolgens een aangename mineraliteit met geïntegreerde frisse zuren en een zijdezachte afdronk met concentratie, lengte en finesse.
<i>Wijnbereiding</i>	Na een handmatige oogst gaan de druiven van 30 jaar oude stokken deels in roestvrij stalen tanks en deels in foeders voor inweking en uiteindelijk vergisting met wilde, druifeigen gisten. Er vindt bij deze wijn geen malolactische gisting plaats. Dit totale proces van vinificatie en lagering op RVS neemt ca. 6 tot 7 mnd in beslag, men gebruikt een minimum aan zwavel, waarna botteling zonder klaring plaatsvindt.
<i>Gebied gegevens</i>	Het wijngedebiet Mosel, waaronder ook de zijrivieren de Saar en de Ruwer gerekend worden, is het oudste en één van de mooiste wijnstreken (totaal bijna 8.800 ha) van Duitsland. Er komen prachtige wijnen vandaan, vooral op basis van de vermaarde rieslingdruif. Dat deze druif het in deze streek tussen Koblenz en Trier het zo goed doet heeft te maken met een combinatie van klimaat en bodem. Het koele, noordelijke klimaat zorgt ervoor dat de druif lang moet rijpen en mooie zuren behouden blijven. Het Saar Bereich is minder beschut tegen de koude wind en daarom zijn deze wijnen vaak wat gereserveerder in structuur. Dit brengt een hoger zuurgehalte met zich mee, waardoor ze langer bewaard kunnen worden. Door het warmer wordende klimaat heeft de Saar steeds meer het voordeel dat het in het Mosel gebied de koelste regio is. De bodem werkt op twee manieren gunstig mee. In de eerste plaats is er de ligging van de wijngaarden, op de steile hellingen van de oever van de Moezel en de zijrivieren. De mooiste hellingen liggen op het westen, deze krijgen de meeste zonuren. De variatie in de kwaliteit van de wijngaarden is enorm. De Moezel is de Duitse rivier met de meeste bochten, hierdoor liggen de hellingen in alle richtingen. Daarnaast is er de ondergrond zelf. De beste bodem bevat veel leisteen. Dat heeft de eigenschap de zonnewarmte van overdag in de avonduren vast te houden en daarmee de druiven nog wat extra te verwarmen. Daardoor verloopt het rijpingsproces geleidelijk. Op de vlakke delen langs de rivier staat vooral müller-thurgau.
<i>Gegevens producent</i>	Dit domein bevindt zich in het historische centrum van Wiltingen, een van de bekendste wijnbouwgemeenten aan de Saar. Als voormalig kloostervijngoed van de Luxemburgse Jezuïeten beschikte het reeds in het begin van de 18e eeuw over grote percelen wijngaarden in de beste wijnbergen van Wiltingen zoals Scharzhofberger, Kupf, Klosterberg en Gottesfuss. In 2003 werd er nog de Kanzemer Altenberg aan toegevoegd die net zoals de andere wijngaarden in 1868 als Grand Cru werd geklasseerd. De gemiddelde leeftijd van de stokken bedraagt 40 jaar met uitschieters zoals de 120 jaar oude wortelechte stokken in de Gottesfuss, een van de steilste en meest gerenommeerde Saarpereelen. Wortelechte onderstokken kan op leisteen omdat de druifluis hier niet in kan aarden. Roman Niewodniczanski die in 2000 het domein overnam en volledig restaureerde is een telg uit de Bittburger dynastie. Zijn drang naar kwaliteit is ontoombaar en zijn streven is om optimaal de verschillende top terroirs (steile mineraalrijke leisteen, zandsteen en rhyoliet met name in Ürzig) te laten spreken. Hiervoor zijn grote investeringen gedaan in de wijnbergen en de druiven worden steeds laat en handmatig in verschillende fasen eind oktober/november geplukt. In 2019 is de nieuwe ultra moderne kelder in gebruik genomen, een op zijn minst architectonisch opvallend gebouw in de nog steeds klassieke Saar/Mosel regio.
<i>Serveren bij</i>	Aperitief, bij visgerechten (niet gerookte) zoals ceviche, schaal en schelpdieren, sushi's of andere Aziatische, ook pittige smaken, romige frisse kazen.
<i>Serveertemperatuur</i>	8 à 10°C
<i>Overige informatie</i>	Al in de Romeinse tijd werd hier wijn gemaakt. De huidige traditionele gebouwen van Van Volxem staan deels op funderingen uit die tijd. Streven van Van Volxem bij de droge wijnen is een verteerbare wijn met een alcoholpercentage van rond de 12%.
<i>Allergeen</i>	sulfieten
<i>Producent website</i>	vanvolxem.com

Wijnomschrijving

Naam	Tradition Heritage Cuvée 10 Years
<i>Classificatie</i>	Niederösterreich
<i>Soort Wijn</i>	Volle witte wijn
<i>Sluiting</i>	Kurk
<i>Veganistisch</i>	Geschikt voor veganisten
<i>Land</i>	Oostenrijk
<i>Streek</i>	Kamptal
<i>Producent</i>	Schloss Gobelsburg, Langenlois
<i>Druivenras(sen)</i>	grüner veltliner (80%), riesling (20%)
<i>Karakter</i>	Geel geel van kleur, briljant helder. Duidelijke ontwikkelde neus van grüner veltliner met een licht toon van riesling. Spannende geur met tonen van rijp geel fruit, appel, gekonfijte citrus en wat hout. Complexe smaak met witte peper, mooi ontwikkeld exotisch fruit, een verfijnde houttoets. Geweldig glas met een eigen karakter, lang na en indrukwekkend.
<i>Wijnbereiding</i>	De druiven worden op de traditionele manier (vandaar Tradition Heritage) van de 19e eeuw gevinifieerd. Na de handmatige oogst ontsteling en kneuzing worden de druiven 10-18 uur gemacereerd en daarna met een korfpers (basket press) geperst. De most vergist zonder klaring op grote eikenhouten vaten en wordt na de vergisting gescheiden van de lies en van tijd tot tijd overgestoken op andere grote vaten, net zo lang totdat de wijn stabiel en helder is. De wijn hoeft op deze manier niet gefilterd te worden voor botteling. Een wijn waarin de rijke historie en traditie van Schloss Gobelsburg prachtig tot uitdrukking komt. In de wijn zitten de volgende jaargangen: 2010.....85%, 2009.....10%, 1996-2008.....5%.
<i>Gegevens producent</i>	Weingut Schloss Gobelsburg werd in 1171 gesticht en behoort tot het Cisterziënzerklooster Zwettl. Door de eeuwen heen kochten de monniken de beste perceeltjes wijngaard in de nabijheid van het klooster. Sinds 1996 wordt het wijngoed, dat 60 ha omvat geleid door Michael en Eva Moosbrugger, de eerste jaren met hulp van Willy Brundlmayer. Ze zien het als hun verantwoordelijkheid dit erfgoed te behouden, te beheren en te ontwikkelen voor toekomstige generaties. Daarbij gaat de meeste aandacht uit naar wijnen die typisch zijn voor deze Donau regio. Speciale interesse heeft Michael voor de rijke historie van het wijnmaken door de monniken op Schloss Gobelsburg. Dit is de basis voor de Tradition wijnen als eerbetoon en waardering aan de manier van wijnmaken begin 19e eeuw. Op het Gobelsburger hoogplateau bevinden zich droge, schrale bodems van uit het Tertiair stammende gesteenten. De wijngaarden zijn aangelegd in terrasvorm en zijn grotendeels beplant met de rassen grüner veltliner (50%) en riesling (25%). De bodems zijn zeer divers, reden om diverse grüner veltliners aan te bieden. Er wordt hoofdzakelijk biodynamisch gewerkt. Alle wijnen zijn droog, waardoor ze gastronomisch zeer inzetbaar zijn. De trots zijn de meer dan 50 jaar oude grüner veltliner stokken. Moosbrugger is inmiddels door collega wijnboeren in de Oostenrijkse wijngids Falstaff van 2006 uitgeroepen tot beste wijnmaker van Oostenrijk.
<i>Duurzaam</i>	Gecertificeerd duurzaam
<i>Gebied gegevens</i>	Schloss Gobelsburg is een van de oudste wijnbedrijven in Oostenrijk en nauw verbonden met de geschiedenis van het Kamptal. De Cisterciënzer monniken die zich vanuit de Bourgogne over Europa verspreidden kregen hun eerste wijngaarden in de Donau regio rond die tijd gedoneerd vlak bij het dorp Langenlois. Het Kamptal ligt 50 km ten westen van Wenen en is vernoemd naar de rivier de Kamp. Het gebied omvat 3.500 ha wijngaarden en heeft een prima klimaat om grüner veltliner, riesling maar ook zweigelt, pinot noir en st. laurent goed rijp te krijgen. De bodems bestaan vooral uit löss, leem en kalkhoudende afzettingen met hier en daar de beroemde Urgestein (basalt, graniet, gneis). Kamptal heeft voor grüner veltliner en riesling een DAC en tot de beste wijngaarden worden Ried Heiligenstein, Lamm en Grub gerekend.
<i>Serveren bij</i>	Serveren bij rijke visgerechten, schaaldieren en schelpdieren, sushi's, blank vlees en gevogelte, groentegerechten zoals asperges, wit en rood flora kazen of zonder gerecht genieten van deze bijzondere wijn.

Wijnomschrijving

<i>Serveertemperatuur</i>	10 à 12°C
<i>Overige Informatie</i>	De jaargang 2020 is de 850ste van het wijngoed sinds 1171. Om de traditie en cultuur van 850 jaar wijnmaken op Schloss Gobelsburg te vieren heeft de keldermeester een aantal speciale Cuvée gecreëerd zoals de Tradition Heritage Cuvée 10 en 3 Years. Van deze Tradition Heritage 10 Years zijn 3.410 flessen en 240 magnums gebotteld. Naast deze Traditionwijn is er ook een Heritage Cuvée 3 Years en Heritage Cuvée 50 Years uitgebracht.
<i>Allergenen</i>	sulfieten
<i>Producent Website</i>	www.gobelsburg.at

Wijnomschrijving

<i>Naam</i>	Falanghina Sannio 'Svelato'
<i>Producent</i>	Terre Stregate
<i>Classificatie</i>	DOP Falanghina del Sannio
<i>Soort Wijn</i>	Volle witte wijn
<i>Druivenras(sen)</i>	fanghina
<i>Sluiting</i>	Kurk
<i>Land</i>	Italië
<i>Wijnregio</i>	Campania
<i>Karakter</i>	Volle kleur, veel geur met tonen van bloemen en specerijen. Volle inzet, tikje kamille, iets notig, brede smaak, lekker zacht met milde zuren. Gastronomisch glas.
<i>Wijnbereiding</i>	De laat rijpende druiven worden geoogst in oktober. Vergist wordt in roestvrij stalen tanks op een gecontroleerde temperatuur. Aansluitend rijpt de wijn 6 tot 8 maanden, deels op stalen tank (4 tot 6 maanden op de lie), deels in de fles.
<i>Gebied gegevens</i>	Campania is de streek in het achterland van de stad Napels. Ruim 46.000 hectare zijn hier beplant met de wijnstok, een kwart ervan is gesitueerd in de wat vlakke streek langs de Middellandse Zee. De wijnbouw gaat echter door tot diep in het ruige binnenland. Op de uitlopers van de Apennijnen treft men een heuvelachtig landschap met veel bossen en wijngaarden. Campania is gezegend met unieke, lokale druivenrassen, waarmee met de toenemende kennis en een gedreven vakmanschap steeds betere resultaten worden behaald. Rassen, veelal door de Grieken hier gebracht, luisteren naar de melodieuze namen als fanghina, fiano, greco di tufo en coda di volpe (vossenstaart) voor witte wijn, voor rood kijk uit naar vooral aglianico en piedirosso. Rondom de stad Benevento, zo'n uur rijden landinwaarts vanuit Napels, ligt het wijng gebied Sannio. De bodem bestaat vooral uit kalk, de opbrengsten per ha zijn vaak beperkt tot 60hl/ha. De koelte uit de bergen zorgt hier voor een aangename frisheid. Zou het toeval zijn dat bene vento goede wind betekent?
<i>Gegevens producent</i>	Terre Stregate is een familiebedrijf sinds 1899 en momenteel staat de 4e generatie aan het roer. De wijngaarden liggen in de 'Colli Guardiesi', de heuvels rond het dorp Guardia Sanframondi, nabij de stad Benevento. Het wijng gebied ter plekke is Sannio. Recentelijk is een zeer modern pand betrokken met ondergrondse kelders en de meest moderne apparatuur. Naast witte en rode wijnen wordt bij Terre Stregate ook een flinke hoeveelheid olijfolie geproduceerd. De teelt is biodynamisch. De naam Terre Stregate, letterlijk 'behekst/betoverd land', verwijst naar een oude legende over de heksen van Benevento. Eigenaar en wijnmaker is Carlo Iacobucci terzijde gestaan door zus Filomena en vader Armando. De 22 ha wijngaarden zijn gelegen op 400 tot 450 meter hoogte, de bodem bestaat overwegend uit kalk en klei. De helft is beplant met de fanghina druif, 20% met aglianico, de rest fiano en greco. Ruim 5.000 stokken zijn per ha aangeplant, de snoeimethode is Guyot. Men selecteert streng op kwaliteit, alleen de allerbeste druiven worden gebruikt, waardoor het rendement per ha laag is, slechts 50 hl.
<i>Serveren bij</i>	Bij lichte visgerechten (ook gerookt), schaaldieren, blank vlees en gevogelte, salades, pasta's, risotto's, groentegerechten zoals asperges, antipasti, milde en romige kazen.
<i>Serveertemperatuur</i>	10 à 12°C
<i>Overige informatie</i>	Svelato is het voltooid deelwoord van svelare, dat onthullen betekent. Hier in de betekenis van onthulling, een verrassing.
<i>Allergeen</i>	sulfieten
<i>Producent website</i>	terrestregate.it

Wijnomschrijving

Naam	Bâtard-Montrachet Grand Cru
<i>Classificatie</i>	AOP Bâtard-Montrachet
<i>Soort Wijn</i>	Krachtige witte wijn
<i>Sluiting</i>	Kurk
<i>Land</i>	Frankrijk
<i>Streek</i>	Bourgogne, Côte de Beaune
<i>Producent</i>	Vincent et Sophie Morey, Chassagne-Montrachet
<i>Druivenras(sen)</i>	chardonnay
<i>Karakter</i>	Iets goudgeel van kleur. Rijke geur van o.a. bloemen, iets eiken, dan opkomend fruit. Volle, complexe smaak, ook zeer elegant en een mooie combinatie van ingetogen kracht en verfijning. Toast, eiken, peer, mineraliteit, zuren, boter en abrikoos, alles in balans, geeft een belevenis van een grote wijn.
<i>Wijnbereiding</i>	De druiven worden met de hand geoogst, na de persing bezinkt het sap 24 uur in een tank op 15°C. Dan volgt in houten vaten de vergisting, waarbij het bezinksel elke 2 weken door de jonge wijn wordt geroerd tot aan de malolactische gisting. Dit noemt men de bâtonnage, de smaak van de wijn wordt er ronder en voller door. Afhankelijk van het oogstjaar worden de vaten jaarlijks voor 50% vernieuwd. De jonge wijn rijpt maximaal 1 jaar op vaten, in augustus wordt de wijn op fles gebracht.
<i>Gegevens producent</i>	De familie Morey is al sinds 1643 actief in Chassagne. Bernard Morey, al sinds 1985 in onze lijst aanwezig, heeft anno 2006 zijn wijngaarden verdeeld tussen zijn zonen Vincent en Thomas. Vincent, de 10e generatie Morey, en zijn vrouw Sophie bezitten 20 hectare wijngaard, 12 ha pinot noir en 8 ha chardonnay in de dorpen Cheilly-les-Maranges, Santenay, Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin en Puligny-Montrachet. De bodem in dit gebied bevat doorgaans veel klei en kalksteen en hier en daar wat kiezel. Vincent werkte sinds 1986 samen met zijn vader, de laatste jaren ook als wijnmaker. Zijn vrouw was ook wijnmaakster bij haar moeder in het familiebedrijf Domaine Ménéger-Belland in Santenay. Doel van Vincent en Sophie is om ronde, rijke witte wijnen te maken, met duidelijke boter tonen, gekoppeld aan een goede frisheid en bewaarcapaciteit. Voor rood worden uitsluitend volledig rijpe druiven geoogst. Fruit, finesse en een minimum aan bitters zorgen ervoor dat de rode wijnen al jong gedronken kunnen worden.
<i>Gebied gegevens</i>	De Bourgogne (ruim 28.000 ha) is een sterk landelijk gebied en ligt in het oostelijke deel van Frankrijk, voornamelijk tussen de steden Dijon en Lyon. Het is een langgerekt wijng gebied, opvallend smal en opgedeeld in de deelgebieden Yonne (ruim 6.000 ha, voornamelijk Chablis), Côte d'Or (7.500 ha: Côte de Nuits en Côte de Beaune), Chalonnais (ruim 2.000 ha), Mâconnais (6.000 ha) en Beaujolais (18.000 ha). Bourgogne behoort tot de noordelijke wijng gebieden van Europa. Het koele klimaat zorgt ervoor dat de druiven langzaam rijpen, wat een hoge intensiteit en verfijning als resultaat heeft. De grondsoorten in de Bourgogne variëren nogal, tevens is de wijnbouw hier sterk versnipperd. Daarom is het van groot belang, bij de beoordeling van de kwaliteit, op de naam van de producent te letten. De witte wijnen zijn in de Bourgogne bijna altijd van de chardonnaydruif gemaakt, voor rood is dat de pinot noir. Chassagne-Montrachet (ruim 300 ha) is een wijngemeente binnen de Côte de Beaune. Chassagne-Montrachet is een samenstelling van de oorspronkelijke gemeentenaam, waaraan de naam 'Le Montrachet' van de beste wijngaard in de gemeente gekoppeld is. 55 wijngaarden zijn als Premier Cru en 3 als Grand Cru (waarvan 2 gedeeld met Puligny-Montrachet) geklassificeerd. De bodem van Chassagne-Montrachet is voor een groot deel uitstekend geschikt voor de chardonnaydruif. Van de jaarlijkse productie is ruim 25% rood. De wijngaarden bevatten veel kalk en sporen van mineralen en tal van andere elementen. Bovendien zijn de afwatering en de zonligging er uitstekend. Deze natuurlijke factoren samen resulteren in verfijnde wijnen, geurig en vol boeiende nuances.
<i>Serveren bij</i>	Rijke visgerechten met diverse bereidingsmogelijkheden (ook gerookt), schaaldieren met Mediterrane of Aziatische smaken, blank vlees, gevogelte, zwezerik, groente/paddenstoelen gerechten, milde tot romige pittige kazen zoals Mont d'or, Munster.
<i>Serveertemperatuur</i>	12°C
<i>Overige Informatie</i>	Een van de meest beroemde wijngaarden ter wereld is Grand Cru Le Montrachet (8 ha) met in zijn schaduw Grand Cru Bâtard-Montrachet (11,9 ha). Hier, op die bijna 12 hectare, worden de grootste en meest exclusieve wijnen gemaakt. Na 3 à 4 jaar op dronk, dan nog minstens 10 jaar houdbaar. Vincent

Wijnomschrijving

Naam	Chassagne-Montrachet Premier Cru 'Les Embrazées'
<i>Classificatie</i>	AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru Blanc
<i>Soort Wijn</i>	Krachtige witte wijn
<i>Sluiting</i>	Kurk
<i>Land</i>	Frankrijk
<i>Streek</i>	Bourgogne, Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet
<i>Producent</i>	Vincent et Sophie Morey, Chassagne-Montrachet
<i>Druivenras(sen)</i>	chardonnay
<i>Karakter</i>	Volle, maar uiterst elegante chardonnay, uitbundig in geur, helder en mooi zuiver, heerlijk fris met een rijke, subtiële beleving, waarin sappig fruit als peer en abrikoos, dit alles gedragen door bescheiden eiken.
<i>Wijnbereiding</i>	De druiven worden met de hand geoogst, na de persing bezinkt het sap 24 uur in een tank op 15°C. Dan volgt in houten vaten de vergisting, waarbij het bezinsel elke twee weken door de jonge wijn wordt geroerd tot aan de malolactische gisting. Dit noemt men de bâtonnage, de smaak van de wijn wordt er ronder en voller door. Afhankelijk van het oogstjaar worden de vaten voor 40% vernieuwd. De jonge wijn rijpt maximaal 1 jaar op vaten, in augustus wordt de wijn op fles gebracht.
<i>Gegevens producent</i>	De familie Morey is al sinds 1643 actief in Chassagne. Bernard Morey, al sinds 1985 in onze lijst aanwezig, heeft anno 2006 zijn wijngaarden verdeeld tussen zijn zonen Vincent en Thomas. Vincent, de 10e generatie Morey, en zijn vrouw Sophie bezitten 20 hectare wijngaard, 12 ha pinot noir en 8 ha chardonnay in de dorpen Cheilly-les-Maranges, Santenay, Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin en Puligny-Montrachet. De bodem in dit gebied bevat doorgaans veel klei en kalksteen en hier en daar wat kiezel. Vincent werkte sinds 1986 samen met zijn vader, de laatste jaren ook als wijnmaker. Zijn vrouw was ook wijnmaakster bij haar moeder in het familiebedrijf Domaine Ménager-Belland in Santenay. Doel van Vincent en Sophie is om ronde, rijke witte wijnen te maken, met duidelijke boter tonen, gekoppeld aan een goede frisheid en bewaarcapaciteit. Voor rood worden uitsluitend volledig rijpe druiven geoogst. Fruit, finesse en een minimum aan bitters zorgen ervoor dat de rode wijnen al jong gedronken kunnen worden.
<i>Gebied gegevens</i>	De Bourgogne (ruim 28.000 ha) is een sterk landelijk gebied en ligt in het oostelijke deel van Frankrijk, voornamelijk tussen de steden Dijon en Lyon. Het is een langgerekt wijng gebied, opvallend smal en opgedeeld in de deelgebieden Yonne (ruim 6.000 ha, voornamelijk Chablis), Côte d'Or (7.500 ha: Côte de Nuits en Côte de Beaune), Chalonnais (ruim 2.000 ha), Mâconnais (6.000 ha) en Beaujolais (18.000 ha). Bourgogne behoort tot de noordelijke wijng gebieden van Europa. Het koele klimaat zorgt ervoor dat de druiven langzaam rijpen, wat een hoge intensiteit en verfijning als resultaat heeft. De grondsoorten in de Bourgogne variëren nogal, tevens is de wijnbouw hier sterk versnipperd. Daarom is het van groot belang, bij de beoordeling van de kwaliteit, op de naam van de producent te letten. De witte wijnen zijn in de Bourgogne bijna altijd van de chardonnaydruif gemaakt, voor rood is dat de pinot noir. Chassagne-Montrachet (ruim 300 ha) is een wijngemeente binnen de Côte de Beaune. Chassagne-Montrachet is een samenstelling van de oorspronkelijke gemeentenaam, waaraan de naam 'Le Montrachet' van de beste wijngaard in de gemeente gekoppeld is. 55 wijngaarden zijn als Premier Cru en 3 als Grand Cru (waarvan 2 gedeeld met Puligny-Montrachet) geklassificeerd. De bodem van Chassagne-Montrachet is voor een groot deel uitstekend geschikt voor de chardonnaydruif. Van de jaarlijkse productie is ruim 25% rood. De wijngaarden bevatten veel kalk en sporen van mineralen en tal van andere elementen. Bovendien zijn de afwatering en de zonligging er uitstekend. Deze natuurlijke factoren samen resulteren in verfijnde wijnen, geurig en vol boeiende nuances.
<i>Serveren bij</i>	Rijke visgerechten met diverse bereidingsmogelijkheden (ook gerookt), schaaldieren met Mediterrane of Aziatische smaken, blank vlees, gevogelte, zwezerik, groente/paddenstoelen gerechten, milde tot romige pittige kazen zoals Mont d'or, Munster.
<i>Serveertemperatuur</i>	10 à 12°C
<i>Overige Informatie</i>	Het perceel op de op zuid oost gelegen wijngaard 'Les Embrazées' omvat 3,79 ha en ligt op 230 meter hoogte op een heuvel, die grenst aan de gemeente Santenay. De wat rode bodem bevat veel kiezel. De stokken zijn geplant in 1962, 1987 en 2000. Drinken van 5 tot 10 jaar na de oogst.

St Martinus Parkheuvel Cuvee

Kleur: Volle witte wijn

Land: Nederland

Streek: Zuid Limburg, Vijlen in de gemeente Vaals

Producent: St. Martinus in samenwerking met Parkheuvel

Druivenrassen: Sauvigner Gris, Pinot Gris, Auxerrois en Chardonnay

Karakter: Een volle frisse wijn uit het bergdorpje Vijlen in de gemeente Vaals. De tonen van Steenfruit als witte perzik en abrikoos, kruiden en frisse zuren geven deze wijn zijn krachtige en unieke smaak en geur.

Wijnbereiding: De wijn is gedeeltelijk gelagerd op Frans eiken vaten. De druiven die groeien op de wijngaarden van St. Martinus worden milieuvriendelijk geteeld en verwerkt in de vier verdiepingen tellende energie neutrale kelders. Deze wijn is in samenwerking met Parkheuvel en Stan Beurskens van het Nederlandse wijndomein St. Martinus samengesteld.

Serveer temperatuur 8 à 10 graden.

Wijnomschrijving

<i>Naam</i>	Condrieu 'de Brèze'
<i>Producent</i>	Louis Chèze
<i>Classificatie</i>	AOP Condrieu
<i>Soort Wijn</i>	Krachtige witte wijn
<i>Druivenras(sen)</i>	viognier
<i>Sluiting</i>	Kurk
<i>Land</i>	Frankrijk
<i>Wijnregio</i>	Rhône
<i>Karakter</i>	Goudgeel van kleur. Een fijne geur waarin wat marmelade, kamperfoelie en abrikoos. De smaak is verleidelijk met een rijpe fruitstructuur van perzik en peer ondersteund door een fijne houttoon. Een filmende afdronk met veel lengte.
<i>Wijnbereiding</i>	Deze Condrieu, van de lieu-dit (wijngaard) Brèze komt van een granietrijke bodem met een toplaag van grof zand. De zeer lage opbrengst 25-32 hl/ha zorgt voor veel structuur. Na de persing wordt het sap overgebracht in eikenhouten vaten, deze zijn 100% nieuw. De gisting verloopt op een lage temperatuur van ca 15°C. Hierna blijft de wijn nog 8 maanden op fust waar ook de malolactische gisting plaatsvindt en het omroeren van de 'lie' (bâtonnage). Botteling vindt plaats in de zomer van het jaar na de oogst. Condrieu is op zijn best tussen 1 en 3 jaar oud.
<i>Gebied gegevens</i>	Rond 75 na Chr. vindt er rond het huidige Vienne uitstekend wijnbouw plaats met een donkere druif, die resistent zou zijn tegen kou. De Galliërs en Kelten plantten hun eerste wijnstokken in het noorden van de Rhônevallei. Toch is een belangrijk deel van de ontstaansgeschiedenis van de wijncultuur in dit gebied nauw verweven met de geschiedenis van de Romeinen. Pas in de late middeleeuwen maken schrijvers opnieuw melding van wijncultuur in de Rhônevallei. Toen Clemens de Vijfde zijn pauselijke zetel in 1309 in Avignon vestigde, steeg de roem van de Rhônewijnen direct. Al snel bestond drie kwart van de wijnconsumptie aan het pauselijk hof uit Rhônewijnen. Châteauneuf-du-Pape maakt naam in de jaren 30 van 20ste eeuw, door als eerst wijnproducerende regio in Frankrijk richtlijnen op te stellen voor cultivatie en productie. Dit vormt de uiteindelijke basis van het huidige AOP-systeem. Totaal bedraagt het wijngaardareaal in de Rhône ruim 130.000 ha. Het gebied ligt in de Noord Rhône rondom het dorpje Condrieu. De wijngaarden van Condrieu beslaan ongeveer 170 ha, elk jaar worden op beperkte schaal nieuwe wijngaarden aangeplant. Hoewel dit fors meer is dan de 20 ha in 1990 blijft dit toch een relatief minuscuul gebiedje. De steile tot 350 meter hoge granietrijke hellingen met veel terrasbouw zijn zeer arbeidsintensief, machinaal bewerken is hier zo goed als onmogelijk. Daarnaast is de viognier druif vrij gevoelig voor ziektes zoals meeldauw en te hoge rendementen. In de praktijk is het rendement dan ook niet veel hoger dan slechts 20/25 hl per hectare. Dit alles zorgt er voor dat Condrieu nooit een goedkope wijn kan zijn. Condrieu wordt altijd gemaakt van 100% viognier. Er bestaat naast de droge, witte wijn ook een zoete, laatgeoogste variant.
<i>Gegevens producent</i>	Louis Chèze, gestart in 1978 met 1 hectare wijngaard in Saint-Joseph, bezit momenteel 70 ha, waarvan 51 ha syrah, 4 ha marsanne en 15 ha viogner waarvan 4 ha in Condrieu. Andere wijnen die Louis Chèze produceert zijn: Côte Rôtie, Cornas, St. Joseph rood en wit en diverse IGP-wijnen van uitstekende kwaliteit. Daarnaast is Louis Chèze actief met twee andere wijnboeren in een samenwerking: Les Vignobles de Seyssuel. Zij bezitten op de oostelijke Rhône oever wijngaarden ten noorden van de stad Vienne, dus buiten de officiële Rhône-appellaties. In de Romeinse tijd kwamen hier beroemde wijnen vandaan, in 1883 kwam er een eind aan de wijnbouw door de phylloxera plaag. Ruim 100 jaar later zijn deze dus herbeplant met o.a. syrah en viognier. Deze wijnen moeten gaan concurreren met de beroemde Côte-Rôtie en Condrieu wijnen. De resultaten zijn veelbelovend. Alle wijnen van Louis Chèze zijn van zeer hoogstaande kwaliteit, 20% wordt verkocht in de export.
<i>Serveren bij</i>	Rijke visgerechten, schaaldieren, blank vlees en gevogelte met diverse bereidingsmogelijkheden, geurige Mediterrane en Aziatische smaken, pasta's, asperges, ganzen/eendenlever, milde tot pittige romige kazen.
<i>Serveertemperatuur</i>	10 à 12°C
<i>Allergeen</i>	sulfieten
<i>Producent website</i>	domainecheze.com

Wijnomschrijving

Naam	Rías Baixas Albariño Granbazán 'Etiqueta Ámbar'
Producent	Agro de Bazán
Classificatie	DO Rías Baixas
Soort Wijn	Volle witte wijn
Druivenras(sen)	albariño
Sluiting	Kurk
Land	Spanje
Wijnregio	Galicië
Karakter	Bleekgouden kleur. Zeer aromatisch, groene appel, citrus, banaan en ananas. Frisse, smaakopwekkende wijn, vol, met een elegant, wat rins karakter. Zuiver en lang van afdronk, modern Spaans van karakter.
Wijnbereiding	De speciaal geselecteerde druiven van minimaal 35 jaar oude stokken worden met de hand geoogst. Na het ontstelen volgt een koude inweking op 6 tot 9°C gedurende 8 uur. Hierdoor komen meer aroma stoffen in de most. Voor de gisting gaan de druiven in roestvrij stalen tanks, door het eigen gewicht van de druiven loopt een deel van het sap weg. Dit 'afloopsap' vergist op max 20°C gedurende 5 weken, daarna blijft de wijn minimaal 5 maanden op het bezinksel. De wijn wint erdoor aan complexiteit en wordt ook zachter. Botteling een maand of 8 na het einde van de vergisting. Ámbar (bruin) verwijst naar de kleur van het etiket. De 'Ámbar' is een 'vino de Lagrima', een afloopwijn.
Gebied gegevens	Het gebied Rías Baixas ligt in Galicië, het uiterste noordwesten van Spanje. De Rías Baixas, ofwel 'laagland-rivieren', zijn grote fjordachtige inhammen en baaien. Deze DO van ruim 4.000 ha bestaat uit 5 sub gebieden: Condado do Tea en O Rosal aan de grens met Portugal langs de Miño-rivier, Soutomaior en Ribeira do Ulla meer landinwaarts en Val do Salnés, de beste en grootste regio voor wijnbouw aan de kust van de Atlantische Oceaan. De bodem in Val do Salnés bestaat uit graniet met een alluviale bovenlaag. Het is het meest koele en natste gebied van de regio. Galicië kent zeer veel neerslag, 1520 mm per jaar, dat is 2x zoveel als in Nederland. De lokale consumptie van wijn is hier een veelvoud van die in de rest van Spanje. 95% van de wijn is hier wit. Albariño is koning hier, vooral in Val do Salnés. In de andere gebieden wordt hij ook wel geblend met treixadura, godello, loureira ea. Hier ziet men nog veel de traditionele pergola (parra) wijnbouw, een stellage van palen, waarop latten en draden, waarbij de druiven als het ware een dak vormen op wel 180 cm boven de grond. Hierdoor worden de druiven voldoende belucht, zodat het fruit gezond kan blijven en niet voortijdig verrot, vanwege het vochtige klimaat. Ook de dikke schil van de albariño druif vermindert de kans op meeldauw.
Gegevens producent	Agro de Bazán maakt sinds 1988 wijn van zo'n 14 ha eigen wijngaard Finca Tremoedo rondom de adega (naam voor een bodega in Galicië) en 3 ha in Covas del Lobos. Daarnaast controleert men 45 ha wijngaard bij 200 wijnboeren. In de jaren 70 en 80 van de vorige eeuw was Rías Baixas een onbekend wijngebied, waar de wijnbouw zeer versnipperd was. De bevolking maakte met weinig kennis van zeer kleine perceeltjes wijn voor privégebruik en iets voor lokale verkoop, vaak nog zonder etiket op de fles. Distributie van wijn was zeer beperkt. Toen de vraag toenam, kwam Manuel Otero Candeira op het idee, door eigen productie en door het opkopen van druiven van wijnboeren, een volume te creëren, waardoor afzet buiten de regio en export mogelijk werd. Daarvoor investeerde hij grote sommen geld in gebouwen, kelders en apparatuur. Ook werden de beste wijnmakers aangetrokken. De kwaliteit ging met sprongen vooruit, de wijnen werden zeer gevraagd. Geen wonder dat Agro de Bazán wordt gezien als de pionier van de regio met wijnen die tot de allerbeste van het gebied behoren. Sinds 2017 is het bedrijf overgenomen door Pedro Martínez die naast een bodega in Rioja nu ook veel in Agro de Bazán investeert om de albariño's op een nog hoger kwaliteitsniveau te brengen. Diego Ríos is de jonge veelbelovende Chileense oenoloog met veel ervaring, o.a. in Franken en de Moezel.
Serveren bij	Bij lichte visgerechten, schaal- en schelpdieren, licht blank vlees en gevogelte, pasta's, groentengerechten, salades.
Serveertemperatuur	8 à 10°C
Overige informatie	Vaak wordt genoemd dat de albariño-druif verwant zou zijn aan riesling en door pelgrims naar Galicië gebracht zou zijn. Dit klopt niet. Waarschijnlijk is albariño verwant aan loureiro.
Allergeen	sulfieten
Producent website	bodegasgranbazan.com

Wijnomschrijving

Naam	Château Margaux
Classificatie	AOP Margaux, 1e Grand Cru Classé
Soort Wijn	Krachtige rode wijn
Sluiting	Kurk
Land	Frankrijk
Streek	Bordeaux, Margaux
Producent	Château Margaux, Margaux
Druivenras(sen)	cabernet sauvignon (87%), merlot (10%), cabernet franc (2%), petit verdot (1%)
Karakter	Dieprood van kleur. Opkomend bouquet waarin kruiden, fruit en iets hout. Warme, volle inzet, complex met daarnaast een verfijnde, zachte smaak, zeer harmonieus. Breed smaakpalet, fluwelig met een boeiende, lange afdrank. Opvallend is de enorme kracht van de wijn, die toch altijd elegant en verfijnd blijft.
Wijnbereiding	Van de oogst worden alleen de allerbeste druiven geselecteerd. Deze vergisten in grote houten vaten, rijping geschiedt op nieuwe barriques gedurende 18 à 24 maanden. Geklaard wordt met eiwit.
Gegevens producent	Château Margaux produceert één van de meest prominente wijnen van de wereld. Al in de 12e eeuw werd gerept van La Mothe de Margaux, vast staat wel dat er toen geen druiven stonden. Er werd toen vooral graan verbouwd. In de 16e eeuw werd in de Médoc graan geleidelijk vervangen door druiven, Pierre de Lestonnac, toenmalig eigenaar van Ch. Margaux plantte er rond 1575 druiven. Het huidige kasteel en kelders (inclusief landerijen 262 ha groot) werden in 1810 gebouwd en worden beschouwd als een architectonisch juweel. In 1977 kocht André Mentzelopoulos, een Griek en eigenaar van de supermarkten Félix Potin, het befaamde Château Margaux. Sinds zijn dood in 1980 heeft zijn dochter Corrine de leiding in handen. Momenteel zijn 94 ha beplant met druiven, 82 met rode druiven, voornamelijk cabernet sauvignon en merlot en 12 ha met sauvignon blanc. Jaarlijks worden er gemiddeld 130.000 flessen bij Château Margaux geproduceerd, van de tweede wijn genaamd Pavillon Rouge du Château Margaux 115.000 flessen. Sinds 1997 worden er ook nog 40.000 flessen van de 3e wijn gemaakt, genaamd Margaux du Ch. Margaux, wat overblijft wordt niet op het Château gebotteld maar op tank verkocht aan enkele handelaren in Bordeaux. De witte Bordeaux van sauvignon blanc heet Pavillon Blanc du Château Margaux.
Gebied gegevens	Margaux (1.490 ha.) is de meest zuidelijke gelegen Médoc-appellatie in de Haut-Médoc, op de linkeroever van de Gironde. Hier en in o.a. Pauillac, Saint-Estèphe en Saint-Julien worden de 60 beste wijnen van de Médoc gemaakt, t.w. de Grand Cru Classés du Médoc. Margaux is hierin met 21 Crus Classés een zeer belangrijke wijngemeente. De wijngaarden zijn gelegen aan de brede rivier de Gironde. Het landschap is betrekkelijk vlak, hier en daar zijn heuvels (croupes) tot 40 meter hoog. De bodem bevat net als in de rest van het gebied veel kiezel, waardoor het regenwater snel afwatert. Door de aanwezigheid van de Atlantische Oceaan en de brede rivier de Gironde is het klimaat mild, de wind zorgt in de zomer voor afkoeling. De wijnen uit Margaux worden vaak vrouwelijk genoemd vanwege de zachte elegantie en het verfijnde bouquet.
Serveren bij	Gebraden / gegrild wild, rood vlees, lam, gerechten met paddenstoelen, stoofschotels en oude, pittige en blauwschimmelkazen of als "meditatie" wijn op zichzelf.
Serveertemperatuur	17 à 18°C
Overige Informatie	In 1855 werden de beste 61 wijnen uit de Haut-Médoc gekwalificeerd als 'Grand Cru Classé', weer onderverdeeld in de 1ste tot de 5e Cru. Geselecteerd werd op de prijzen die voor de wijnen betaald werden sinds ongeveer 1750. Tot de 1ste cru behoren Ch. Lafite, Latour, Margaux, en uit de Graves Ch. Haut-Brion. In 1973 werd Ch. Mouton aan deze 4 toegevoegd. In 1932 werden enkele honderden wijnen als 'Cru Bourgeois' wijnen geselecteerd, ook verdeeld in diverse categorieën. In tegenstelling tot de Grand Cru Classés wordt het verkrijgen van de Cru Bourgeois (na een jaarlijkse aanpassing tussen oogstjaren 2008 en 2017) sinds 2020 voor 5 jaar toegekend (oogsten 2018-2022 voor in totaal ongeveer 250 châteaux). Dit gebeurt door een onafhankelijke beoordeling van de kwaliteit van 5 jaren en de hogere categorieën Cru Bourgeois Supérieur en Cru Bourgeois Exceptionnel zijn weer in ere hersteld.

Wijnomschrijving

<i>Naam</i>	Valpolicella Classico Superiore Ripasso 'Marogne'
<i>Producent</i>	Fratelli Zeni
<i>Classificatie</i>	DOC Valpolicella Classico Superiore
<i>Soort Wijn</i>	Volle rode wijn
<i>Druivenras(sen)</i>	corvina 60%, rondinella 20%, corvinone 20%
<i>Sluiting</i>	Kurk
<i>Land</i>	Italië
<i>Wijnregio</i>	Veneto
<i>Karakter</i>	Vol rood van kleur, geconcentreerde geur van viooltjes, rood kersenfruit. Rijke, volle inzet. Droog met een intense smaak waarin veel rood fruit, kersen en morellen. In de afdrank iets licht zoet van rozijnen en een licht bitter.
<i>Wijnbereiding</i>	De druiven zijn geplukt in 3 plukgangen, 30% in het begin van de oogst, 20% tijdens en 50% aan het eind van de oogst. Dit doet men om zo veel mogelijk verschillende smaken in de wijn te krijgen, van fruit dat maar net rijp is tot overrijp rood fruit. De druiven van de 1ste en 2e pluk laat men indrogen. Na de 3e pluk volgt de vergisting van de totale oogst gedurende 8 à 10 dagen, waarna de wijn in februari gedurende 1 week in contact gebracht wordt met de lie/bezinksel van Amarone, waardoor de wijn nog een kleine vergisting krijgt. Hierdoor krijgt deze 'Ripasso' zijn volle, rijke smaak. (Voor alle duidelijkheid: Amarone is een zeer bijzondere Valpolicella, die gemaakt wordt van maandenlang ingedroogde druiven.) Daarna rijpt de 'Ripasso' gedurende 10 tot 12 maanden in nieuwe grote vaten van 1500 liter, gemaakt van Frans eiken. Ripasso betekent letterlijk opnieuw passeren, dus de wijn, na de normale gisting, voor de tweede keer in contact brengen met de lie van de Amarone. De Ripasso bevat 4 gram restsuiker/liter.
<i>Gebied gegevens</i>	Het wijngebied Veneto (75.000 ha) grenst aan de Adriatische Zee en loopt tot aan het Gardameer en Trentino. Het is een van de belangrijkste wijngebieden van Italië in productieomvang. Verona en Venetië zijn de belangrijkste steden van het gebied. De laatste jaren is er enorm geïnvesteerd in dit wijngebied. Het klimaat houdt het midden tussen het Alpenklimaat/landklimaat en het Middellandse Zee klimaat. De soms vulkanische bodem bestaat uit rode en bruine gronden op gruis, ook mergel en basalt. Wijnbouw in dit deel van Italië is al zeer oud en gaat terug tot vóór de jaartelling. 75% van de wijnen is wit. De naam Valpolicella stamt uit die tijd en betekent letterlijk 'dal van de vele (wijn)kelders'. Het gebied van Valpolicella ligt in de heuvels ten noorden en oosten van Verona. Hier in Fumane heeft Zeni zijn aparte wijnkelder waar de druiven voor alle Valpolicella's worden gevinifiëerd en die voor de Ripasso's en Amarone's worden ingedroogd.
<i>Gegevens producent</i>	Sinds 1870 maakt de familie Zeni wijn op dit prachtige wijngoed in het noorden van Italië. De traditie en kennis van vijf generaties en het werken met klassieke, inheemse druivenrassen zijn de basis voor het echte Italiaanse karakter van de wijnen van dit huis. Fausto Zeni, terzijde gestaan door zijn beide zussen Federica en Elena, produceert per jaar ongeveer 1 miljoen flessen wijn, waarvan 1/3 deel van eigen wijngaarden. Druiven voor de rest van de productie worden bijgekocht bij boeren in de omgeving waar langdurige contracten mee worden afgesloten om de druivenkwaliteit te kunnen waarborgen en controleren. In 2010 werd een indrukwekkende vatenkelder onder het pand gerealiseerd. Zeni's wijngaarden liggen verspreid aan de zuidoostoever van het Gardameer. Men exploiteert er ook een, in 2017 gerenoveerd, wijnmuseum. Hier zijn veel voorwerpen uit de wijnbouw te bezichtigen en er kan ook wijn geproefd worden. Borden in het toeristische Bardolino verwijzen naar het 'Museo del Vino'.
<i>Serveren bij</i>	Bij geroosterd en gegrild (van de greenegg of bbq) rood vlees, wild, gevogelte zoals eend, stoofgerechten, combinaties met specerijen en zoete componenten, Aziatische smaken, pittige, harde en blauwaderkazen.
<i>Serveertemperatuur</i>	16 à 18°C
<i>Overige informatie</i>	Met Marogne wordt bedoeld de kleine muurtjes in de wijngaarden, die dienen om bodemerosie te voorkomen.
<i>Allergeen</i>	sulfieten
<i>Producent website</i>	zeni.it

Wijnomschrijving

<i>Naam</i>	Alicante Giró de Abargues Viñedos Especiales
<i>Producent</i>	Casa Agrícola Pepe Mendoza
<i>Classificatie</i>	DO Alicante
<i>Soort Wijn</i>	Krachtige rode wijn
<i>Druivenras(sen)</i>	giró
<i>Sluiting</i>	Kurk
<i>Land</i>	Spanje
<i>Wijnregio</i>	Valencia
<i>Karakter</i>	Donkerrood van kleur, middel tot intens. In de geur tonen van donker fruit, rokerig, toast, wat hout, kersen, bijna nebbiolo-achtig, blauwe pruimen en iets lavendel. Vol in de smaak, rijpe tannines, ceder, zwarte kersen en bramen, wat balsamico, drop, Mediterraans van karakter, aangename bite en goed gedoseerd Frans eiken. Lange afdrank met een opwekkende frisheid. Mooi stevig glas wijn, in balans en met een prima bewaarpotentieel.
<i>Wijnbereiding</i>	De druiven komen van het perceel in Finca de Abargues in Marina Alta. Deze 60 tot 80 jaar oude wijngaard is gelegen dichtbij de zee. Na de handmatige oogst en selectie wordt 30% vergist met hele trossen met de druifeigen gistculturen uit wijngaard en kelder. Na de gisting in kleine tanks van 1.000 l wordt de wijn geperst en 12 maanden gelagerd op een jaar oude Frans Allier vaten van 500 l. Na de malolactische gisting lagert de wijn op vat en worden tussen november en mei elke 10 dagen de vaten bijgevuld om oxidatie te voorkomen en de wijn stabiel te houden. Voor botteling wordt alleen een heel lichte filtratie gedaan en sulfiet minimaal toegevoegd.
<i>Gebied gegevens</i>	De DO Alicante valt onder de autónoma Valencia en is een regio in het zuidoosten van Spanje die de naam gekregen heeft van de stad Alicante aan de kust in de provincie Alicante en ligt voor een klein gedeelte in Murcia. De DO omvat ruim 10.000 ha wijngaard, deels gelegen aan de kust, deels in het binnenland, waar in het algemeen de hoogste kwaliteit druiven geteeld worden. Het gebied kent twee subzones: subzone La Marina Alta (noordelijk van de stad Alicante) en Vinalopó (ten westen van de stad Alicante). Aan de kust is relatief meer moscatel aangeplant terwijl in het binnenland meer nadruk ligt op de monastrell en garnacha tintorera. Aan de kust is het klimaat mediterraan met ongeveer 400 tot 500 mm regen en in het binnenland warm, met weinig regen, slechts 100 tot 150 mm per jaar. De druivenrassen airén, macabeo, moscate, monastrell en garnacha tintorera hebben zich prima aangepast aan dit warme landklimaat en groeien vaak traditioneel 'en vaso', in struikvorm. Internationale rassen als chardonnay, cabernet sauvignon, merlot en syrah veelal geleide snoei. Grote temperatuurverschillen in het binnenland tussen dag en nacht zorgen dat de druiven hun zuren behouden. De grond is daar stenig met kalk en zand en houdt het weinige vocht wat er is lang vast. Aan de kust vinden we meer kleibodems.
<i>Gegevens producent</i>	Pepe Mendoza is jaren de wijnmaker geweest bij een van de toonaangevende familiebedrijven in Alicante: Enrique Mendoza. Na ruim 25 jaar ervaring is hij een aantal jaar geleden met zijn vrouw Pepa Agulló en hun kinderen een klein gespecialiseerd familieproject Casa Agrícola Pepe Mendoza begonnen met 24 ha wijngaard. Percelen liggen zowel in het hoger gelegen Alto Vinalopó gedeelte (14 ha met monastrell, syrah, alicante bouschet, airén en macabeo) als in Marina Alta in het noorden van de DO (10 ha met giró en moscatel de alejandria). Aanplant is traditioneel 'en vaso' (gobelet) met tussen de 1.000-1.800 stokken per ha, minimaal 30 tot bijna 100 jaar oude stokken, niet geïrrigeerd. Wijngaarden worden biologisch bewerkt en certificering volgt binnenkort. Pepe maakt deze wijnen met minimale interventie tijdens de vinificatie en opvoeding. Dat wil zeggen: soms gedeeltelijke vergisting (tot 30%) met hele trossen, vergisting met natuurlijke gisten, niet meer dan 14% alcohol (dat is laag in deze regio), weinig houtinvloeden, geen klaring, geen koude stabilisatie, heel lichte tot geen (papier)filtratie, minimale toevoeging van sulfiet. De Pureza wijn is een orange wine vergist op de Juan Padilla amfoor. In totaal maakt Pepe maximaal 80.000 flessen per jaar en kan met deze alternatieve manier van wijnbouw en wijnmaken met recht een nieuwe ster aan het front in Alicante (en Spanje) genoemd worden.
<i>Serveren bij</i>	Bij geroosterd, gegrild rood vlees, wild, stoofvleesgerechten, pittige, harde en blauwschimmelmazen.
<i>Serveertemperatuur</i>	16 à 18°C
<i>Overige informatie</i>	De giródruif is een ras dat ook beperkt (7 à 8 ha) voorkomt op Mallorca en verder op Sardinië, waar het dezelfde naam draagt maar waarschijnlijk een ander ras is. Totaal niet meer dan 100 ha. In Alicante bezit Pepe Mendoza 9 ha in Finca de Abargues in het plaatsje Llíber, minder dan 1 km van de zee. Het perceel is geplant tussen 1940 en 1960 en wordt in de traditionele vasosnoei (gobelt) geteeld. Lage plantdichtheid van 1.200-1.300 stokken/ha. Giró wordt vaak verward met garnacha maar is een ander ras met wijnen die meer structuur en tannine hebben. Kleine productie van 5.500 flessen. De hond op het etiket is de teckel Lola die de familie heeft.
<i>Allergeen</i>	sulfieten

Wijnomschrijving

<i>Naam</i>	Château de Fargues
<i>Producent</i>	Alexandre de Lur Saluces
<i>Classificatie</i>	AOP Sauternes
<i>Soort Wijn</i>	Krachtige zoete witte wijn
<i>Druivenras(sen)</i>	sémillon 80%, sauvignon blanc 20%
<i>Sluiting</i>	Kurk
<i>Land</i>	Frankrijk
<i>Wijnregio</i>	Bordeaux
<i>Gebied</i>	Graves & Sauternes
<i>Karakter</i>	Goudgeel van kleur. Elegante geur van citrus, perzik en meloen, toast. Rijke inzet, fris en zuiver, honing, weeldering zoet, verfijnd, wit fruit, mooie balans van verfijnde zoetheid met een elegante frisheid, zeer lange afdrank.
<i>Wijnbereiding</i>	Onder de juiste omstandigheden trekken de rijpe druiven hier een schimmelvorm aan die goed gedijt bij de uit de rivier opstijgende ochtendnevel. Deze schimmel, de Botrytis Cinerea (pourriture noble) perforereert de schil waardoor het sap in de druif wordt geconcentreerd en zeer suikerrijk wordt. Ook geeft de pourriture noble de wijn bijzondere smaaknuances en veel verfijning. De oogst gebeurt in vier tot vijf plukgangen, elke keer worden alleen de aangetaste druiven uit de tros weggeknipt. Na persing en gekoelde débouillage volgt de temperatuurgecontroleerde gisting op rvs en rijpt de wijn, afhankelijk van het oogstjaar nog 15 à 18 maanden op deels nieuwe eiken barriques, houten vaten van 225 liter. Er worden per jaar ongeveer 26.000 flessen gemaakt.
<i>Gebied gegevens</i>	Sauternes is de naam van een klein wijngedebiet van bijna 2.200 hectare aan de linkerkant van de rivier de Garonne. Het is een relatief vlak gebied, gelegen zo'n 40 km van de stad Bordeaux. Het gebied omvat 5 dorpsjes, t.w. Sauternes, Fargues, Bommes, Preignac en Barsac. De bodem van Sauternes (wat hoger gelegen en heuvelachtiger) bevat veel kiezel en in Barsac (mag een eigen herkomstbenaming voeren voor de 850 ha wijngaard) juist vaak veel meer kalksteen. Hier worden de mooiste zoete wijnen van Frankrijk gemaakt. Door het gebied loopt een riviertje, de Ciron, die belangrijk is voor de vorming van de botrytis. Deze speciale schimmel ontwikkelt zich in het warme, vochtige najaar en bedekt via de ochtendnevel de rijpe druiven. Door de hitte van de dag groeien de schimmels snel, zij perforeren de schil, waardoor een deel van het sap wegloopt, er resteert dan een hoogwaardig concentraat van suikers en geur- en smaakstoffen. Dit proces noemt men de 'pourriture noble', oftewel 'edele rotting'. Droge witte wijnen uit deze beroemde streek moeten als Bordeaux Blanc verkocht worden.
<i>Gegevens producent</i>	Château de Fargues is reeds in de Familie de Lur Saluces sinds 1472. Echter het eerste oogstjaar was in 1943 vandaar dat Château de Fargues niet is opgenomen in de 1855 classificatie. In de jaren 30 van de vorige eeuw besloot Bertrand de Lur Saluces, oom van de huidige eigenaar Alexandre, om de wijngaard voor rode wijnen geheel te herplanten voor de productie van Sauternes. De bezitting ligt in het zuidoostelijk deel van de Sauternes, op zo'n 3 km van d'Yquem. Château de Fargues is een gemengd bedrijf met bossen, verbouw van maïs, weiden met veeteelt en daarnaast 15 hectare wijngaard. De bodem is zanderig op een onderlaag van kiezel en klei. De wijnstokken, 12 ha sémillon en 3 ha sauvignon blanc, zijn gemiddeld 35 jaar oud. Château de Fargues maakt geen tweede wijn. In 1972, 1974, 1992 en 2012 is er geen wijn gemaakt.
<i>Serveren bij</i>	Bij rilette's, ganzenlever of eendenlever, stoofgerechten van blank gevogelte en paddenstoelen, desserts van rood fruit, perzik, abrikoos, peer, crème brûlée en klassieke soufflé's.
<i>Serveertemperatuur</i>	10 à 12°C
<i>Overige informatie</i>	Bij langdurige regen in het najaar kan de 'edele' rotting veranderen in een schadelijke variant, de 'grijze' rotting. Dan is de oogst verloren, en wordt in het slechtste geval dat jaar geen wijn gemaakt.
<i>Allergeen</i>	sulfieten
<i>Producent website</i>	chateau-de-fargues.com

Wijnomschrijving

<i>Naam</i>	Diemersdal Noble Late Harvest Sauvignon Blanc
<i>Producent</i>	Diemersdal Wine Estate
<i>Classificatie</i>	WO Durbanville
<i>Soort Wijn</i>	Volle zoete witte wijn
<i>Druivenras(sen)</i>	sauvignon blanc
<i>Sluiting</i>	Kurk
<i>Land</i>	Zuid-Afrika
<i>Wijnregio</i>	Durbanville
<i>Karakter</i>	Een prachtige dessertwijn met een typisch botrytis karakter in de neus met rijp tropisch fruit, gedroogd fruit, beetje spicy (sambal) en een hint van amandel. Volle licht exotische smaak, hint van hout, kruidig en prachtige balans tussen het zoet en de ragnijne zuren van de sauvignon blanc.
<i>Wijnbereiding</i>	Laat geoogst waardoor de druiven geconcentreerd werden aan de wijnrank waarbij 40% van de druiven aangetast werd door de goede soort van botrytis. De fermentatie van de wijn werd gestopt bij 10% alcohol en heeft hierdoor een restsuiker van 150 gr/l. De wijn heeft daarna nog gerijpt voor 9 maanden in oude Franse eiken vaten. Geen malo om de frisheid te behouden.
<i>Gebied gegevens</i>	Durbanville Valley is een van de oudste wijngieden van Zuid-Afrika. De ward Durbanville (zo'n 1.200 ha) behoort tot het district Tygerberg en is een fraai, glooiend heuvelgebied waar De Dorstberg zorgt voor een perfecte combinatie van ondergrond en klimatologische omstandigheden. Doordat het gebied zo dicht bij de Atlantische Oceaan ligt is er een perfecte afkoeling in de nacht waardoor de frisheid behouden blijft in de wijnen. Durbanville Valley behoort tot de 3 koelste wijngieden van het land, er zijn slechts 12 wijnbedrijven actief. Irrigatie is niet nodig aangezien er toch altijd nog 700 mm regen per jaar valt. De pinotage stokken staan aangeplant op noordelijk gelegen hellingen op een bodem van, wat men plaatselijk noemt Red Hutton, sterk verweerd rood graniet, dat het vocht goed vasthoudt. De andere rassen als sauvignon blanc en chardonnay staan verspreid geplant op het landgoed op de meest geschikte bodems. De sauvignon blanc stokken staan op zuidelijk gelegen hellingen op een droge bodem van verweerd graniet met veel leem. Diemersdal profileert zich meer en meer als een topproducent in sauvignon blanc en pinotage. Een aantal van de basiswijnen worden onder het district Cape Town (2.735 ha, omvat wards Durbanville, Constantia, Hout Bay en Philadelphia) op de markt gebracht omdat deze meer internationaal bekend is.
<i>Gegevens producent</i>	De historie van Diemersdal begint in 1698 wanneer Hendrik Sneewind grond krijgt toegewezen om een landgoed te beginnen. Later krijgt Captain Diemer het landgoed in bezit en trouwt hij met de weduwe van Hendrik Sneewind. Dan is de naam Diemersdal geboren. In oudere stukken zijn gegevens gevonden dat er reeds in 1705 sprake was van wijn maken, ook door de vondst van vaten en een eenvoudige wijnpers. In 1885 krijgt de Familie Louw de farm in bezit en begint de lange lijn van 7 generaties wijnmakers met Matthys als voornaam. De huidige Matthys Louw deed ervaring op in zowel Frankrijk als bij Klein Constantia in Zuid-Afrika. Momenteel is het een modern wijnbedrijf met 200 ha met uitstekend uitgeruste kelders. Er worden evenveel witte als rode wijnen gemaakt. Diemersdal ligt iets ten noorden van Durbanville met een fraai uitzicht op de Tafelberg. Een restaurant maakt deel uit van het wijngoed.
<i>Serveren bij</i>	Bij rilette's van gevogelte, ganzen of eendenlever, crème brûlée, desserts met rood fruit, steenvruchten en noten, bij roodflora en blauwschimmelkazen.
<i>Serveertemperatuur</i>	10 à 12°C
<i>Allergeen</i>	sulfieten
<i>Producent website</i>	diemersdal.co.za