

wijnkring

op kwaliteit geselecteerd

Laurent Miquel

Frans en Iers gecombineerd

Santa Rita

De wijnmaker aan het woord

La Crema

Californische verfijning

Rioja wijnen

Geniet van deze beroemde streek

Inclusief:

Rosé is here to stay!

Geniet extra van
Champagne Ayala
met een heerlijk
recept van
QL Hotels!

Inhoud

- 04 Farina**
Lekker licht uit Veneto
- 06 Impar Wines**
Pure expressie van het Portugese land
- 08 Santa Rita**
Wijnmaker aan het woord
- 10 Column Onno Kleyn**
Kiezen!
- 11 Château Roubine**
Harmonie en elegantie uit de Provence
- 12 Rosé is here to stay!**
Elk glas is een roze bril
- 14 Champagne Ayala**
Klasse uit het hart van de Champagne
- 16 Sparkling wijnen**
Enkelmaal, andermaal gegist
- 18 Hubert Brochard**
Sprookjeswijn Sancerre
- 20 Laurent Miquel**
Frans en lers gecombineerd
- 21 Ellermann-Spiegel**
Heerlijk soepele wijnen uit Duitsland
- 22 Pyros**
Elegante wijnen uit Pederal Valley
- 24 Ramón Bilbao**
Opperbeste Rioja
- 25 Viño Cerrada**
Toegankelijke witte en rode Rioja's
- 26 Symington**
Samenwerking op hoog Portugees niveau
- 27 La Crema**
Californische verfijning in Franse druiven



Voorwoord

Het is voorjaar!

Wat zou het voorjaar zijn zonder af en toe een heerlijke wijn, wit, rood, rosé of natuurlijk bruisend. We nemen je in dit magazine mee naar wijnproducenten in gebieden over de hele wereld, Portugal, Italië, Spanje, Duitsland, Frankrijk uiteraard, Californië en zelfs Chili en Argentinië (waar het nu herfst is!)

Proef van de rijke variatie, het frisbonte gamma geboren uit tientallen druivenrassen. Al die heerlijke wijnen smaken opperbest bij lenteschotels, bij asperges, spinazie, de eerste courgettes en sla van de volle grond, bij lams- en kalfsvlees, kip en zalm, goed voorzien van groene kruiden. Wijn geeft glans aan het jaargetijde en laat het zonnetje extra stralen!

Meer inspiratie, advies of hulp nodig? We zien je graag in onze winkel.

Team Wijnkring



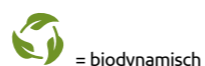
L'AVENIR

STELLENBOSCH

~~9.95~~
8.49
per fles



Aanbiedingen gelden van 14 april t/m 25 mei 2025, zolang de voorraad strekt • prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden • www.wijnkring.nl





Farina

Italië



Alle dagen wijn drinken, het is een fijne gedachte, maar misschien toch wat te ambitieus voor onze gezondheid. Alles met mate, je kent het idee. Maar als we elke dag het glas zouden heffen – laten we even hardop dromen – dan zouden we dat graag doen met de Bianco en Rosso van Farina.

Wit en rood uit de heuvels bij het Gardameer, lichtvochtig, soepel, opgeruimd. Garganega, Trebbiano en Chardonnay in de witte. Corvina, Rondinella en Molinara als basis voor de rode. Sappig allebei, verrukkelijk bescheiden alcoholpercentages, met z'n tweeën geschikt om nagenoeg elk gerecht, elke maaltijd aangenaam te omlijsten. Italiaans zoals Italiaans bedoeld is.



~~6.95~~
5.99
per fles

De wijnen

Farina Bianco

Streek: Veneto
Druiven: Garganega,
Trebbiano, Chardonnay

zacht • sappig • wit fruit
✂
aperitief • salades • witvis



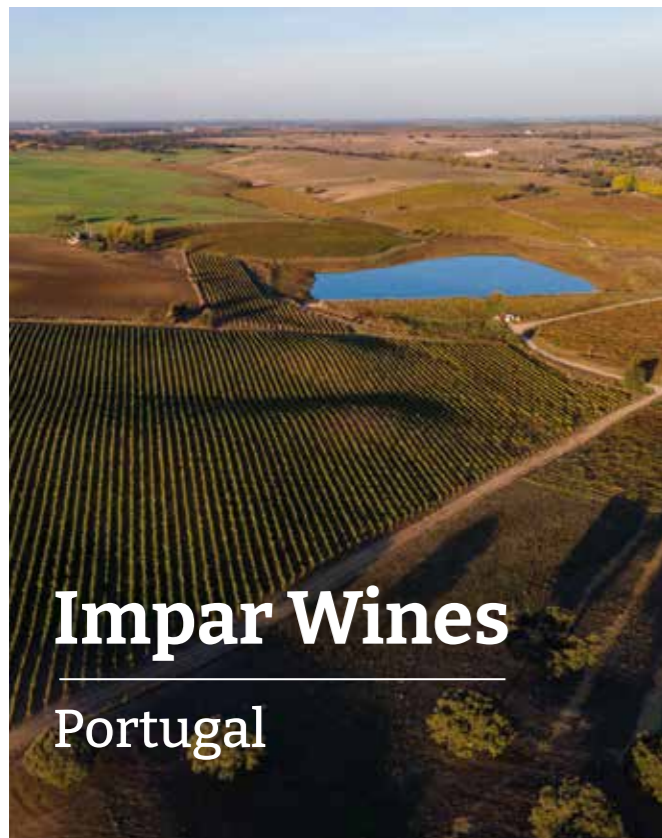
Farina Rosso

Streek: Veneto
Druiven: Corvina,
Rondinella, Molinara

soepel • sappig • kersen
✂
aperitief • pastagerechten •
pizza's



Eigenaar en wijnmaker Claudio Farina



Impar Wines

Portugal



Het is stil land. Ruim land. Alentejo, de regio in het midden van Portugal, blakert onder de mediterrane zon met open kurkbossen, verspreide wijngaarden en rotsige, woeste gronden. Het was hier dat oenoloog Peter Bright in 2004 zijn wijnbedrijf vestigde en het Terra d'Alter noemde. Sindsdien heeft de lokale wijnbouw onder zijn leiding een flinke vlucht genomen. Enkele jaren geleden is het overgenomen door Ímpar en vorig jaar gaf Bright, inmiddels op een rijpe leeftijd, de oenologische stok door aan Susana Esteban, een gelouwerd wijnmaakster.

Veel is hetzelfde gebleven in de Alentejo, maar de wijnmakerij zag juist een grote verandering. De ruige boerenwijn, steevast rood, maakte plaats voor elegantere versies. Allemaal mogelijk gemaakt door nieuwe kennis, nieuwe vergistingsapparatuur, nieuwe aanpak in de wijngaard. Terra d'Alter heeft nieuw elan gebracht en dat kunnen we proeven. De vele inheemse druivenrassen zijn een schat waarmee Terra d'Alter heerlijke wijn maakt. De Expressão Branco bijvoorbeeld geurt naar limoen, ananas en papaya en smaakt opmerkelijk fris. Naast de puur Portugese Siria en Alvarinho wordt er Viognier gebruikt voor extra aroma. Rijp rood fruit, verse pruimen en kruidigheid kenmerken de Expressão Tinto. Naast de Syrah blazen de autochtone variëteiten Trincadeira en Aragonez hun partijtje mee. Levendigheid in de wijn, levendigheid in de regio, dat is wat Terra d'Alter in de Alentejo bracht!



Terra d'Alter Expressão Branco

Streek: Alentejo
Druiven: Siria, Alvarinho, Viognier

ananas • papaya • limoen • minerale tonen

✂
aperitief • gegrilde vis • fruits de mer • kip

Terra d'Alter Expressão Tinto

Streek: Alentejo
Druiven: Aragonez, Trincadeira, Syrah

rijp rood fruit • pruimen • kruiden

✂
lamskoteletjes • rood vlees • hartige taart



Wijnmaker Susana Esteban



~~7.95~~
6.99
per fles



Santa Rita

Chili

Een gouden medaille rond de flessenhalzen van de Sauvignon Blanc, Chardonnay, Carmenere en Cabernet Sauvignon van Santa Rita's Medalla Real. Deze wijnserie is een eerbetoon aan voorvader Francisco García Huidobro, die als eerste in Chili koninklijke Spaanse munten mocht slaan. Een trots privilege in de 18e eeuw! Zo trots smaken de wijnen ook, fris en geurig in de Sauvignon Blanc, rijk en rond in de Chardonnay, zwartfruitig en gestructureerd in de Carmenere, naar rood bosfruit en tabak geurende Cabernet Sauvignon. Goud gemunt en, als we erover nadenken, zeker een medaille waard!

~~11.95~~
9.99
per fles

AANBEVOLEN DOOR
8.5
DE GROTE HAMERSKA

Deze Santa Rita wijnen scoren een 8.5!

De wijnen



Medalla Real Reserva Chardonnay

Streek: Limari Valley
Druif: Chardonnay

tropisch fruit • grapefruit • vanille
rijke visgerechten • sint-jakobschelpen • kreeft



Medalla Real Reserva Sauvignon Blanc

Streek: Casablanca Valley
Druif: Sauvignon Blanc

fris • citrusfruit • passiefruit • subtiele kruiden
gemarineerde vis • rauwe vis • kipgerechten



Medalla Real Reserva Carmenere

Streek: Rapel Valley
Druif: Carmenere

zacht • elegant • zwart fruit • kruiden • mokka
rood vlees • lamsvlees • pasta's • belegen kazen



Medalla Real Reserva Cabernet Sauvignon

Streek: Maipo Valley
Druif: Cabernet Sauvignon

stijlvol • zwart fruit • vanille • tabak • kruidnagel
rood vlees • varkensvlees • pasta's • rijpe kazen

Drie vragen aan...

Óscar Salas



• Óscar Salas
Chili - Wijnmaker
van Santa Rita



2.

Op het moment van dit interview (februari) gaan jullie richting de oogst. Hoe ervaar je dit elk jaar, is het nog steeds spannend?

Absoluut! Zelfs na 25 oogsten voel ik nog steeds dezelfde spanning. De dagen voorafgaand aan het plukken van de eerste druiven brengen een mix van verwachting en opwinding met zich mee, net als het moment voordat je het podium opstapt voor 1.000 mensen. In Chili zeggen acteurs "mierda, mierda" voordat ze het podium opgaan om de spanning te verlichten. Ik denk dat wijnmakers iets soortgelijks voelen voor de eerste druivenpluk van het seizoen!

1.

De seizoenen in Chili zijn het tegenovergestelde van die in Nederland: de zomer loopt van december tot februari en de winter van juni tot augustus. Hoe ga je om met de stijgende temperaturen om de druiven te beschermen?

Chili heeft een mediterraan klimaat met duidelijk gedefinieerde seizoenen. De jaarlijkse regenval is erg laag, variërend van 100 mm tot 600 mm, met regen geconcentreerd in de winter, wanneer de wijnstokken in rust

'Zelfs na 25 oogsten voel ik nog steeds dezelfde spanning bij het plukken van de druiven'

zijn, en droge omstandigheden in de lente en zomer. Om de stijgende temperaturen te beperken vertrouwen we op verschillende natuurlijke factoren. De koude Humboldtstroom uit de Stille Oceaan en de sneeuwval in de Andes helpen de temperaturen te matigen en droge, gezonde lucht te behouden. Hierdoor wordt de kans op ziektes ten aanzien van de druiven verminderd.

3.

Welk typisch Chileens gerecht zou je combineren met de witte wijnen uit de Medalla Real serie, voor een mooie dag in de lente?

Voor een perfecte lentecombinatie, zou ik het volgende aanbevelen:

- Sauvignon Blanc: ideaal bij verse zeevruchten, met name oesters, ceviche en scheermessen (machas a la parmesana). De frisse zuurgraad en citrustonen versterken de smaken van de zee
- Chardonnay: een geweldige match met Chileense koningskrab, gegrilde garnalen of romige zeevruchtengerechten, waarbij de textuur en subtiele eikeninvloed een harmonieuze balans creëren.

Laten we proosten op een mooi seizoen!

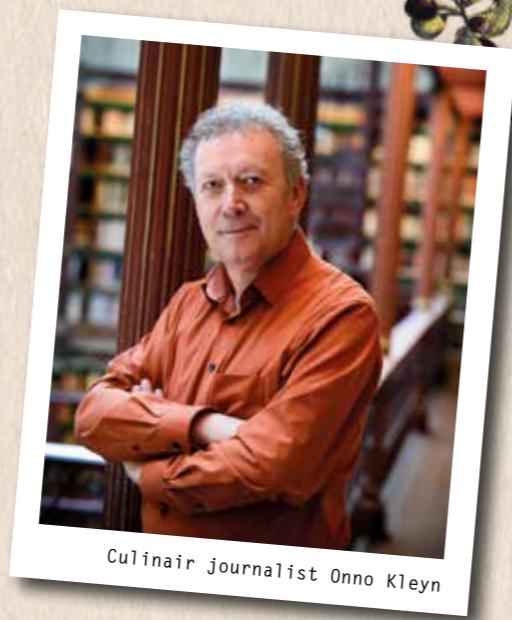
Kiezen

Zo, dat deed flink wat stof opwaaien, in februari: het grote avondonderzoek dat de Volkskrant hield. Zo'n 6000 mensen vulden een week lang in wat ze 's avonds op tafel zetten. Natuurlijk zijn er mitsen en maren; alleen lezers van de krant deden mee (naar een abonnement werd niet gevraagd trouwens) en die zijn niet een perfecte afspiegeling van de vaderlandse bevolking. Maar toch: als belangrijkste uitkomst was er de triomf van de pasta. Die werd anderhalf keer zo vaak genoemd als de traditionele 'avg', aardappelen-vlees/vis-groente.

Pasta! In mijn jeugd was dat iets waarmee je je kunstgebit klemzeker aan je kaak metselde. Deegwaar heette macaroni en spaghetti. En zelfs in 2007 nog kreeg ik van een lezer een boze brief waarin hij (het was een hij) verbolgen vroeg wat de 'penne' nu weer waren die ik in een recept had gebruikt. Hoe dan ook, pasta staat op nummer één. En daarvan degene die veel mensen 'rode saus' noemen en waarmee ze niet pure tomaat bedoelen, maar die met gehakt erin. Bolognese dus. En dan zelden zoals de Bolognesi hem maken, nee, een vrolijk gevarieerd geheel is het, met courgette erdoor, broccoli als het zo uitkomt, champignons en wat al niet.

'Alles beweegt, alles stroomt. Ook als het om wijn gaat. In 1960 dronken alleen de dokter en de notaris wijn, in 1990 'iedereen.'

Waarom ik dit noem in een wijnmagazine? Ter illustratie van de verandering. Alles beweegt, alles stroomt. Ook als het om wijn gaat. In 1960 dronken alleen de dokter en de notaris wijn, in 1990 'iedereen'.



Culinair journalist Onno Kleyn

We waren er trots op net zo soepel in het leven te staan als de Fransen en Italianen, levenskunstenaars waren we geworden! Maar de wijnconsumptie loopt terug. Zachtjes, zoetjes, maar toch. De jonge generaties drinken geen alcohol, niet zo vaak alcohol, andere alcohol. Tegelijk is er een deel van hen dat wijn als hobby heeft omarmt. Die mensen doen cursussen, omringen zich met vineuze vrienden en betalen geld voor soms zeer dure flessen. Eenzelfde ontwikkeling zien we in de levensgenieterlanden. Het vanzelfsprekende van wijn is bij de Fransen, Italianen en Spanjaarden ook verdwenen. En daarmee de anonieme wijn, meestal rood, die karafsgewijs per halve en hele liter werd geschonken bij goedkope menu's in de talloze lunchrestaurants in die landen. Alles staat vandaag de dag in het teken van kiezen. Je kiest ervoor wel of geen wijn te drinken en zo ja, welke. Eentje met een naam dus, misschien wat vaag, beter nog heel specifiek. Een druivenras, een herkomst, en voor de ware liefhebbers een maker. Alles stroomt, alles beweegt. Dus wat schenken we bij pasta 'met rode saus'? Vroeger onduidelijk rood. In Bologna wellicht droge Lambrusco. Maar wij zijn verlicht. Vragen ons zelfs af of het wel Italiaans rood moet zijn. Chianti, ja, dat kan, maar Côtes du Rhône gaat net zo goed. Kiezen!



ROUBINE



La Vie en Rose

Tussen Verdon en de Middellandse Zee, tussen Estérel en Sainte Baume, tussen de Alpen en Sainte-Victoire, tussen olijfbomen en lavendel...De geschiedenis van Château Roubine is van oudsher verbonden met die van de Provence.

'La Vie en Rose' inspireert en laat je ontsnappen aan de wervelwind van het drukke leven, met een vrolijke en liefdevolle toon. De Grenache en Cinsault druiven brengen harmonie en elegantie. De heerlijke geur doet je denken aan rode bessen en grapefruit. Fruitig en fris met exotische tonen zoals lychee. Heerlijk als aperitief of bij een zomers gerecht met mediterrane vis zoals dorade, snapper of goudbrasem. Proost op de Provence en het leven!



Nu met Dropstop!

18.95
15.99
per fles



Terra d'Alter
Expressão Rosé

~~7.95~~
6.50
per fles, bij afname
van 6 flessen



Rosé is here to stay!

Lente, zomer, of ze nu voelbaar zijn of niet, we schenken het liefst een glas rosé in. Als de zon schijnt willen we het, en als hij zich verschuilt ook, al is het maar uit verlangen.

Elk glas is een roze bril

Roze, zalmkleurig, bijna zo bleek als witte wijn of juist transparant frambozenrood, geen wijn hoort zo bij de lengende dagen, de eerste terrasjes, bij vakantieplannen en bij optimisme als rosé. Zou het de kleur zijn? Dat doorschijnende? Elk glas is een roze bril, je eerste slok een bevestiging van hoop. Het seizoen kan alleen maar beter worden en daar proosten we op. Rosé is here to stay!

kies jouw favoriet!



~~16.95~~
14.99
per fles

~~9.95~~
8.49
per fles

~~18.95~~
15.99
per fles





Champagne Ayala

Frankrijk

Toeval, niks anders, dat was het toen Edmond de Ayala in 1860 zijn champagnehuis stichtte in het dorp Ay. Het plaatsje met de vreemde naam, uitgesproken als a-ie. Edmond was één van de pioniers met het uitbrengen van droge champagne; tot die tijd was alles zoet. Ook nu nog is de Ayala Brut Majeur opmerkelijk droog in zijn categorie, met slechts 6 gram suiker per liter. Meer een extra brut dus. Wordt gemaakt van druiven uit 70 grand en premier-cru wijngaarden, vooral Chardonnay, dan Pinot Noir en een beetje Pinot Meunier. Reken op een intense smaak met veel spanning en zuiverheid, een zeer fijne mousse en een aroma van wit fruit, citrus en bloemen. Bruisende verfijning.



Het icoon van Champagne Ayala



De wijn

Ayala Brut Majeur

Streek: Champagne
Druiven: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

expressief • delicaat • elegant • fruitig

feestelijk aperitief • witvis • schelpdieren • desserts met vers fruit • tarte tartin

~~47.95~~
39.99



QL QUALITY LODGINGS

A taste of QL

Quality Lodgings is al meer dan 20 jaar dé collectie van onafhankelijke kwaliteitshotels in Europa, waar authentieke gastvrijheid en culinair genieten moeiteloos samenkomen. De chef-koks hebben dan ook stuk voor stuk een goede tot zeer goede naam. Ontdek alle QL Hotels op qualitylodgings.com.

Ingrediënten

Voor 2 à 3 personen

Ingrediënten voor de Graved Lax

- 500 g zalmfilet op de huid
- 50 g suiker
- 50 g zout
- ½ sinaasappel, zeste
- ½ citroen, zeste
- ¼ bos dille
- 20 g rode biet, zonder schil
- 5 g Pernod

Bietenpuree

- 250 g gekookte rode biet
- 25 g olijfolie
- ½ sjalot
- 10 g sherryazijn
- 100 g water

Kruidenmayonaise

- 25 g eiwit
- 25 g yoghurt
- 25 g sushi-azijn
- 250 g kruidenolie

Garnituur

- 1 rauwe rode biet (bij voorkeur Chioggia-biet)
- 1 bloedsinaasappel of sinaasappel
- dilletakjes



Chef-kok Frank van Thiel

Bij Brasserie Harry's, onderdeel van Hotel Beaumont in Maastricht, leidt executive chef Frank van Thiel de keuken met een passie voor seizoensproducten. Zijn gerechten, geïnspireerd door de natuur, combineren ingrediënten van de eigen boerderij en lokale leveranciers. Proef pure smaken in de bruisende brasserie, aan de bar of op het zonnige terras. Scan de QR-code voor meer informatie over Hotel Beaumont Maastricht.

Brasserie Harry's • Hotel Beaumont Maastricht



scan de QR code!



Graved lax met rode biet, bloedsinaasappel en dille

Bereiding

Graved Lax

Meng alle ingrediënten (behalve de zalm) in een blender tot een fijne, rode zout-suikermix. Leg de zalm in een diepe schaal en bedek volledig met de marinade. Dek af en laat 48 uur in de koelkast marinieren. Spoel vervolgens de marinade af en dep de zalm droog. De zalm is nu gemarineerd en heeft een prachtige rode gloed.

Bietenpuree

Snipper de sjalot en fruit kort in olijfolie. Snijd de bieten in stukjes en voeg toe. Strooi de suiker erover en laat licht karamelliseren. Voeg de sherryazijn en het water toe en laat inkoken tot het vocht verdampt is. Blender alles tot een gladde puree.

Kruidenmayonaise

Meng eiwit, yoghurt en sushi-azijn in een maatbeker. Mix met een staafmixer en voeg langzaam de kruidenolie toe tot een gladde, romige mayonaise ontstaat. Voeg indien nodig een beetje water toe om de gewenste dikte te bereiken. Breng op smaak met zout.

Opmaak

Snijd de rode biet in flinterdunne plakjes en steek rond uit met een steekring. Snijd de bloedsinaasappel in partjes. Verwijder de huid van de graved lax en snijd in dunne plakjes.

Verdeel de zalmpakjes speels over het bord. Spuit kleine dotjes bietenpuree en kruidenmayonaise erbij. Leg de bloedsinaasappelpartjes erover en garneer met de bietenplakjes en dille.

Bon appétit!



WIJN TIP





Mousserende wijnen

Heerlijk bij het voorjaar!

Laten we eens iets dappers zeggen: bubbels passen beter bij het voorjaar dan bij oudejaarsavond. Bruisend de zomer tegemoet, sprankelend in de voorjaarszon, dat kan toch niet fijner? Drie wijnen stellen we daartoe voor, een witte sparkling, een Prosecco rosé en... een fris zoet! Toegankelijk en tegelijk verfijnd, elegantie gevat in glas, bruisend als de lente.

De Stefani

Allereerst is dat de bijzondere De Stefani Prosecco Rosé 0.15 Millesimato. Prosecco krijgt gewoonlijk een zogenaamde hergisting in een speciale tank door toevoeging van wat suiker en gist. Deze Rosé 0.15 Millesimato echter, ondergaat niet zo'n tweede fermentatie, hij houdt het bij eentje. Teruggekoeld naar 0 graden mag hij in één vloeiend proces doorglijden naar het eindresultaat, bij een nooit hogere temperatuur dan 15 graden. In sommige kringen noemen ze dat 'petnat', van 'pétillant naturel'. Een fijne, maar moeilijk te beheersen methode. De Stefani lukt het echter perfect. Reken op een milde, elegante smaak met een fijne mousse en een heerlijk fruitig aroma, met peer, framboos en viooltjes.



De wijnen

De Stefani Prosecco Rosé 0.15 Millesimato

Streek: Veneto
Druiven: Glera, Pinot Nero

Fris • licht • peer • aardbei • framboos • viooltjes
 ✂ aperitief • antipasti • zeevruchten met pasta • gegrilde scampi's • garnalen

~~16.95~~
14.99



Salentein

Salentein produceert in de hooggelegen wijngaarden van Argentinië een prachtige Blanc de Blancs. Alle trossen worden met de hand geoogst en zeer streng geselecteerd. Alleen de beste trossen worden verwerkt in deze mousserende wijn. De wijn rijpt 60 dagen 'sur lie' waardoor hij voller wordt. Dit geeft tevens het typische toast aroma. De Blanc de Blancs ontwikkeld zo een geheel eigen karakter en dat proeven we ook terug. Geurend naar appel en toast, je ruikt als het ware de zuivere berglucht erbij. Onverwacht heerlijk is ook de fijnzoete variant, Salentein Sparkling Cuvée Exceptionnelle Doux. Sappig, friszoet, wolkend van ananasgeur, van appel en grapefruit. Een cadeautje bij taart en desserts of gewoon zomaar!



Salentein Cuvée Exceptionnelle Brut Blanc de Blancs 'Limited Edition'

Streek: Mendoza
Druif: Chardonnay

groene appel • ananas • toast
 ✂ aperitief • calamari • schaal- en schelpdieren • salade met coquilles

~~18.95~~
15.99



Salentein Sparkling Cuvée Exceptionnelle Doux

Streek: Mendoza
Druiven: Chardonnay, Sauvignon Blanc

groene appel • ananas • roze grapefruit • citrus • friszoet
 ✂ aperitief • vers fruit • salades

~~18.95~~
15.99



Sprookjeswijn Sancerre

Het drinken van een Sauvignon Blanc kan je oprecht gelukkig maken. Zijn het niet de uitbundige frisse zuren, dan zijn het wel de typische en herkenbare aroma's. Mineraal, droog, zuiver, fris en strak zijn die uit de Loire. Met Sancerre als prinses onder de Sauvignon Blanc-wijnen; puur, eerlijk, elegant en klassiek.

Wereldberoemd

De naam Sancerre is wereldberoemd – en terecht. De gelijknamige wijn is afkomstig is uit een klein maar bijzonder gebied rondom het stadje Sancerre in de Franse Loirestreek. Veruit de meeste Sancerrewijnen zijn wit en gemaakt van de druif Sauvignon Blanc. Niet geblend met andere druiven, Sauvignon Blanc soleert hier namelijk uitstekend.

Lekkers uit de Loire

Want hoewel Sauvignon Blanc over de hele wereld is aangeplant, van Duitsland tot Marlborough in Nieuw-Zeeland - waar *Sauv* Nieuw-Zeeland zelfs op de wereldkaart heeft gezet - voelt de druif zich het meest senang in de Franse Loire en Sancerre in het bijzonder. Sancerre wordt dan ook wel beschouwd als dé originele en klassieke Sauvignon Blanc-wijn.



FAVOR FLAV fl

FavorFlav.com

FavorFlav is hét online foodmagazine voor iedereen die van lekker eten en drinken houdt. Je vindt er de lekkerste recepten, van vlees tot vegan, interviews met chefs, wijntips, restaurant-reviews en de leukste adresjes voor een snelle snack of chique sterrenbordje in binnen- en buitenland.



Met Sancerre valt niet te sollen

Sancerrewijn heeft overigens een beschermde herkomst en komt zodoende altijd uit het Sancerre-gebied, net zoals champagne alleen champagne mag heten als het uit de Champagnestreek komt. En dat betekent dat er strikte eisen worden gesteld aan onder andere het verbouwen van de druiven en het produceren van de wijn.



Wijnmaker Rodrigo Zamorano



Wijntip: Hubert Brochard Sancerre Blanc

Door de verschillende terroirs zijn niet alle Sancerrewijnen hetzelfde, maar een aantal eigenschappen komen in alle wijnen terug. Zo zijn ze verfrissend en droog met vers fruit, mineralig en hebben ze een knisperend zuurtje. En daarbij is de combinatie met geitenkaas, en helemaal met de streekkaas Crottin de Chavignol, waanzinnig lekker, omdat-ie dezelfde mineralige, pure smaak heeft. De Sancerre Blanc van Hubert Brochard is vol en aromatisch en barst van het tropische fruit. Een gegrild visje is er ook heerlijk bij. Loopt het water je al in de mond?



De wijn

Hubert Brochard Sancerre Blanc

Streek: Loire
Druif: Sauvignon Blanc

fris • expressief • citrus • ananas • mango • grapefruit • minerale tonen

✂
gerookte zalm • schaal- en schelpdieren • kreeft • gegrilde vis • geitenkaas

~~24,95~~
21,99

Laurent Miquel Solas

De Fransman Laurent Miquel en zijn Ierse vrouw Neasa hebben in hun beider moedertalen één woord gemeen dat perfect past bij deze serie wijnen: 'solas'.

In het Iers betekent dit "licht", maar het is ook oud Frans voor 'vreugde, plezier, genieten'. Precies wat de wijnen zijn: licht en plezierig.



Vanaf

~~9.95~~
8.49
per fles



Ellermann-Spiegel

Duitsland



De wijnen

Ellermann-Spiegel Weissburgunder Trocken

Streek: Pfalz
Druif: Weissburgunder

zuiver • fris • mirabel • passiefruit • perzik • groene appel
✂
aperitief • salades • visgerechten • asperges • gevogelte

~~13.95~~
11.49



Ellermann-Spiegel Dornfelder Trocken

Streek: Pfalz
Druif: Dornfelder

intens • zacht • zoete kers • rijpe pruimen • frambozenjam
✂
typisch Duitse gerechten • stoofpot • gegrild vlees

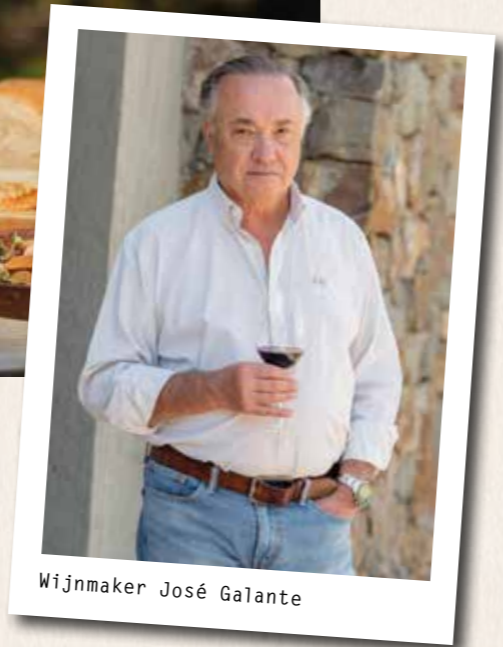
~~12.45~~
9.99



Voorjaar! Dat vraagt om sappige, verheugende wijnen, op het terras en misschien al bij de eerste barbecue. Het zonnetje klimt elke dag weer wat hoger en wat hebben de stralen al een kracht! Voor het juiste glas gaan we eens kijken in de Pfalz, in Duitsland. Je weet, bij kenners is het de grootste herontdekking van het laatste decennium: Duitse wijn. Van de zoete wijnen zijn alleen de allernobelste overgebleven; de nadruk ligt nu op droog. De bekendste druiven zijn de Riesling voor wit en de Spätburgunder (Pinot Noir) voor rood. Ook bij familiebedrijf Ellermann-Spiegel staan ze hoog genoteerd. April en mei zijn echter ook ideale maanden om eens wat soepelers te proberen. De Weissburgunder (Pinot Blanc) bijvoorbeeld, waarvoor de trossen rijpen op de glooiende wijngaarden in de luwte van het Haardtgebergte. Frank Spiegel koestert zijn druiven en maakt er markant exotische wijn van, geurend naar passievrucht, perzik en mirabellepruimpjes, met een fris randje groene appel. Lentewijn op z'n best!

Als het om rood gaat hebben de Spiegel ook een goedgemutste wijn: de Dornfelder. Niet streng, vriendelijk juist, goed voorzien van aroma's als donkere pruimen en kersen, een framboosje toe. Daar past het eerste buitenbraadworstje opperbest bij. Maar als het weer niet meewerkt smaakt hij binnen net zo goed!



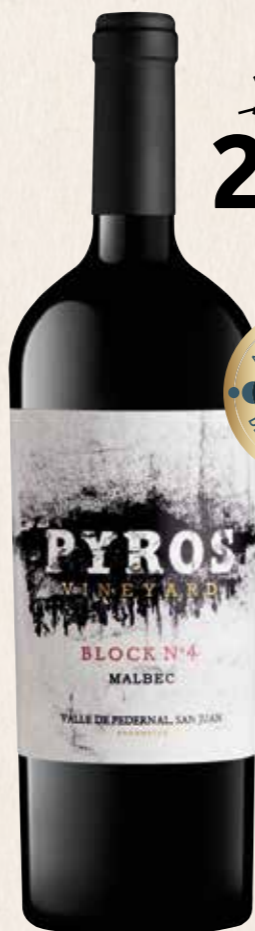


Wijnmaker José Galante

PYROS WINES
 VALLE DE PEDERNAL
 SAN JUAN ARGENTINA



~~17.95~~
14.99
 per fles



~~33.45~~
28.99
 per fles



Ramón Bilbao

Spanje



Het is bijna een jongensboek: 'ver weg, aan de uiterste randen van het Riojagebied, waar nog nauwelijks iemand durft te gaan, rijpen de druiven van twee van Ramón Bilbao's vreemdste wijnen...' Límite Norte en Límite Sur, noordgrens en zuidgrens, zijn de namen van deze toverdranken, eentje wit, de andere rood. De rode is gemaakt van Garnachadruiven. Geen vreemde eend in de Riojabijt, maar solowijn van deze variëteit is wel weer opmerkelijk. Geen Tempranillo erin! De wijngaarden liggen op 500-600 meter hoogte in de Sierra de Yerga. Hulsteiken, rozemarijn en tijm bedekken de heuvels en geven de wijn een fijne kruidigheid. Tel daar een fluwelen smaak en een prettige frisheid bij op, plus een discreet effect van rijping in Frans eiken. Kortom, een wat atypische, heerlijke Rioja.

De Límite Norte is zo mogelijk nog iets vreemder, want hier worden de Matura Blanca en de Tempranillo Blanco voor gebruikt, beide inheems en nogal onbekend. De wijngaarden liggen in de Oberenesbergen en zijn bij de Riojaogst als laatste aan de beurt door de late rijping. De vinificatie vindt bijna precies zo plaats als die van de rode wijn, maar dan zonder de druivenschillen natuurlijk. Het resultaat is geen fris wegdrinkertje maar juist een rijke, elegante wijn van gewicht. Niet voor niets bieden we nu de 2020 aan, die behalve een half jaar in barriques dus een lange tijd op fles is gerijpt. Prachtig in balans, citrus en bloemen in de geur, wat witte peper en de tertiaire tonen van rijping. Klasse.

De wijnen

Límite Norte de Ramón Bilbao Blanco Reserva

Streek: Rioja
Druiven: Maturana Blanca, Tempranillo Blanco

zuiver • fris • citrus • steenfruit • witte bloesem

kipgerecht • truffel parelhoen • romige kazen (gorgonzola) • vette vis



~~19.45~~
16.99
per fles

Límite Sur de Ramón Bilbao Garnacha

Streek: Rioja
Druif: Garnacha

intens • complex • rode bessen • bloesem • peper • kruidige tonen

rood vlees • rijstgerechten met vlees • gevogelte • belegen kazen



Viña Cerrada

Spanje



~~8.95~~
7.99
per fles



Mendes & Symington

Portugal

Een ware schatkamer als het om druivenrassen gaat, dat is Portugal. En dan hebben we het niet over tientallen, maar honderden variëteiten, waarvan vele nog nauwelijks bekend zijn. Maar we doen een voorspelling: nu zijn de grote internationale druiven nog vooral Frans van origine, straks komen er Portugese bij. Kijk eens mee naar het noorden van het land, waar de Alvarinho zijn thuisbasis heeft. Het is de belangrijkste variëteit van de regio Vinho Verde en de Alvarinho Contacto, de geurige witte wijn van de samenwerking van de Symington en Mendes families, is het stralende voorbeeld. Komt van een wijngaard op de grens met het Spaanse Galicië en is een wonderdje van citrus en mineraliteit; je proeft de nabije oceaan.

In de Dourovallei rijpen de druiven voor de port. Touriga Franca uiteraard, Touriga Nacional en Tinta Roriz, maar ook nog tientallen andere druivenrassen. Daarvan produceert Symington in samenwerking met de beroemde oenoloog Bruno Prats de Prats & Symington Prazo de Roriz. Een indrukwekkende wijn die nergens anders vandaan kan komen dan dit door de zon geblakerde, door Unesco tot Werelderfgoed uitgeroepen landschap. Vrij koel gegist en bedoeld om jong al prachtig op dronk te zijn, fruitig vooral, met een hint van peper, en tegelijk met een groot potentieel tot rijping in de fles. Portugese wijn is een avontuur!



Wijnmaker Anselmo Mendes



De wijnen

Mendes & Symington Alvarinho Contacto Vinho Verde

Streek: Vinho Verde
Druif: Alvarinho

delicaat • mineralen • citrus
aperitief • garnalen • oesters • visgerechten

~~19.95~~
17.49



Prats & Symington Prazo de Roriz

Streek: Douro
Druiven: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz en diverse lokale druivenrassen

frambozen • kersen • mineralen • peper
wildgerechten • rood vlees

~~15.95~~
12.99

La Crema

Verenigde Staten

Had Zorro, de gemaskerde wreker van onrecht, ook niet af en toe iets te doen in Monterey? In de tijd dat dat zich afspeelde, begin 19e eeuw, werd er in Californië al volop wijn geteeld door de toen Mexicaans-Spaanse bevolking. Maar dat was zeer beslist noch Chardonnay, noch Pinot Noir. En crème de la crème zal het ook niet geweest zijn. Dat alles begon pas veel later. Jess Jackson plantte in 1975 zijn eerste wijnstokken, en die voor de Chardonnay en Pinot Noir van de Monterey-serie gingen pas in 1997 de grond in. Daar, zo vond de familie, waren de beste koele omstandigheden om deze druivenrassen tot wasdom te laten komen. Koude wind en af en toe mist vanaf de o zo koude Grote Oceaan verkoelen het dal dat van Monterey Bay oostwaards loopt. Lang dacht men dat het hier te fris zou zijn voor wijnbouw, maar de Jacksons proved them wrong! Opmerkelijke elegantie in een Amerikaanse stijl, dat kenmerkt de wijnen van La Crema. Gisting en opvoeding in Frans en Amerikaans eikenhout brengt de exotische aroma's van de Chardonnaydruif op de voorgrond, ananas, guave, afgezet tegen een randje karamel en mandarijn. Rond maar prachtig fris van smaak, ideaal als aperitief maar tevens als begeleider van vis en milde kazen. De Pinot Noir heeft uiteraard meer kleur en kracht dan een Bourgogne. Toch is het onmiskenbaar deze variëteit die zorgt voor donker fruit als pruim en framboos, met een aardse toon. Fijn gestructureerd, lange afdronk.



~~27.95~~
23.99
per fles

De wijnen

La Crema Monterey Chardonnay

Streek: Monterey
Druif: Chardonnay

citroen • gegrilde ananas • guave • nectarine • mandarijn • kruiden
aperitief • rijke visgerechten • goed gevulde salades • romige kazen



La Crema Monterey Pinot Noir

Streek: Monterey
Druif: Pinot Noir

sappig • elegant • zwarte pruimen • kersen • rabarber • kruiden • hout
steak • lamsvlees • gevogelte

PYROS WINES

VALLE DE PEDERNAL

SAN JUAN ARGENTINA



wijnkring
op kwaliteit geselecteerd