

Nummer 6 | 2025

wijnkring

op kwaliteit geselecteerd

Mousserend
Bruisend het jaar uit

Neusje van de zalm
Salentein Primus

Klassiekers
Bewezen wijnen

Nobel trio
Van Ramón Bilbao

Inclusief:
Heerlijke dessertwijnen

Extra DIK
met recepten
en feestelijke
tips!



Inhoud

04 Bubbels voor kerst

Bruisend het jaar uit

07 Droge Sherry

Valdespino's nobele Manzanilla

08 De Stefani

Heerlijke Italiaan uit Veneto

09 Goed opgevoed

Prachtig Navarra door Príncipe de Viana

10 Ontdek je plekje

Laurent Miquel huldigt zijn lieu-dits

12 Column Onno

Wijn is verrijking

14 Nobel trio

Ramón Bilbao wijnen uit Rioja en Rueda

16 Klassiekers voor kerst

Wijnen die zich bewezen hebben

20 Yalumba

Interview met Louisa Rose

22 Marqués de Murrieta

Het vineuze hoogtepunt van kerstdiners

24 Neusje van de zalm

Salentein Primus: de top van Argentinië

26 Santa Rita

Chileense publiekslievelingen

28 Desserts voor kerst

Zoete verrukkingen



Voorwoord

Fijne feestdagen!

Wijn is niet zomaar een drank. Door zijn immense verscheidenheid, zijn associaties en herinneringen en, jawel, zijn mild bedwelmende effect, is het een verbinder geworden.

Wijn opent harten, maakt ons socialer, opener. Geen wonder dat wijn de drank is die feesten begeleidt. Saamhorigheid en vertrouwen worden onderstreept door witte, rode, jonge en oude wijn. Iets vieren, iets moois markeren heeft een goede fles nodig, of het nou Kerstmis is, Oudejaarsavond of een belangrijke dag voor jezelf of je familie. Daarbij is wijn net zo divers als de mensen zelf. Voor elke gelegenheid, maar vooral elke smaak is er een juiste fles. Een heerlijke gedachte. Kiezen is soms lastig, maar daar helpen we je graag bij. Voor elk gerecht, voor elke stemming hebben we een vineus antwoord. Fijne feestdagen!

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

Team Wijnkring

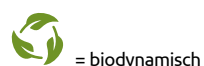


EPICURO

~~8.45~~
7.25
per fles



Aanbiedingen gelden van 24 november 2025 t/m 4 januari 2026, zolang de voorraad strekt • prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden • www.wijnkring.nl



Bubbels voor Kerst

Bruisend het jaar uit? Zeker. Maar daarop gaan we toch niet wachten? Mousserende wijn, bubbels zo je wilt, zijn er voor elk feestelijk moment. En als aperitief zijn ze onverslaanbaar.

Feestdagen, vriendenentjes, familiepartijtjes, ze worden allemaal extra fijn met een glas bruisende wijn. Die is er in allerlei categorieën, van eenvoudig tot luxe, uit allerlei landen, met als top natuurlijk de echte Champagne. Kijk even mee!



**Salentein Sparkling
Brut Cuvée
Exceptionnelle**

~~15.95~~
12.99
per fles



Salentein Sparkling Brut Cuvée Exceptionnelle is een frisse mousseux van Champagnedruiven Pinot Noir en Chardonnay. Soepele smaak en aroma's van appel en citrusfruit; een heerlijk aperitief om elk moment feestelijk te bekronen!



Salentein
Sparkling Magnum
~~32.95~~
25.99
per fles



Mousserend van De Stefani

Deze Italiaanse mousserende wijn heeft volle aroma's van witte bloemen, lelietje-van-dalen en groene appel. Een droge wijn met een mooie, aanhoudende afdronk. Heerlijk als aperitief, maar ook bij (voor)gerechten met vis, schaal- en schelpdieren.

**De Stefani
Rive di Refrontolo
Extra Brut Millesimato**

~~19.95~~
17.49
per fles



Ayala Brut Majeur is de belichaming van de frisse en elegante stijl van dit Champagne-huis. Uitnodigend, expressief en fruitig met een heerlijke lange afdronk.



**Ayala
Brut Majeur**

~~47.95~~
39.99
per fles





~~62.95~~
60,-
per fles



Nobel aperitief

Is er een nobeler aperitief denkbaar dan koele droge sherry? Wat amandelen erbij, snippers serranoham en reepjes manchegokaas: de perfecte aanzet voor de beste etentjes met vrienden en familie.

Jazeker, droge sherry moet je leren drinken, het is een afwijkende smaak. Maar wat een plezier daarna! De gloed van Andalusië gevat in een klare, bleek strogele wijn, droger dan droog, mond en brein verhelderend, geurend naar hooi, amandel en kamille. Kamille is ook de betekenis van het Spaanse woord manzanilla. En dat is de droge sherry van de gronden dicht bij de zee, een wijn die niet voor niets bijna zilt overkomt. Proef dat maar eens in de Valdespino Manzanilla Deliciosa. Verrukkelijk, zoals zijn naam al zegt.

De wijn

Valdespino Manzanilla “Deliciosa”

Streek: Jerez
Druiven: Palomino Fino

delicaat • fris • crispy • mineralen • gisttonen

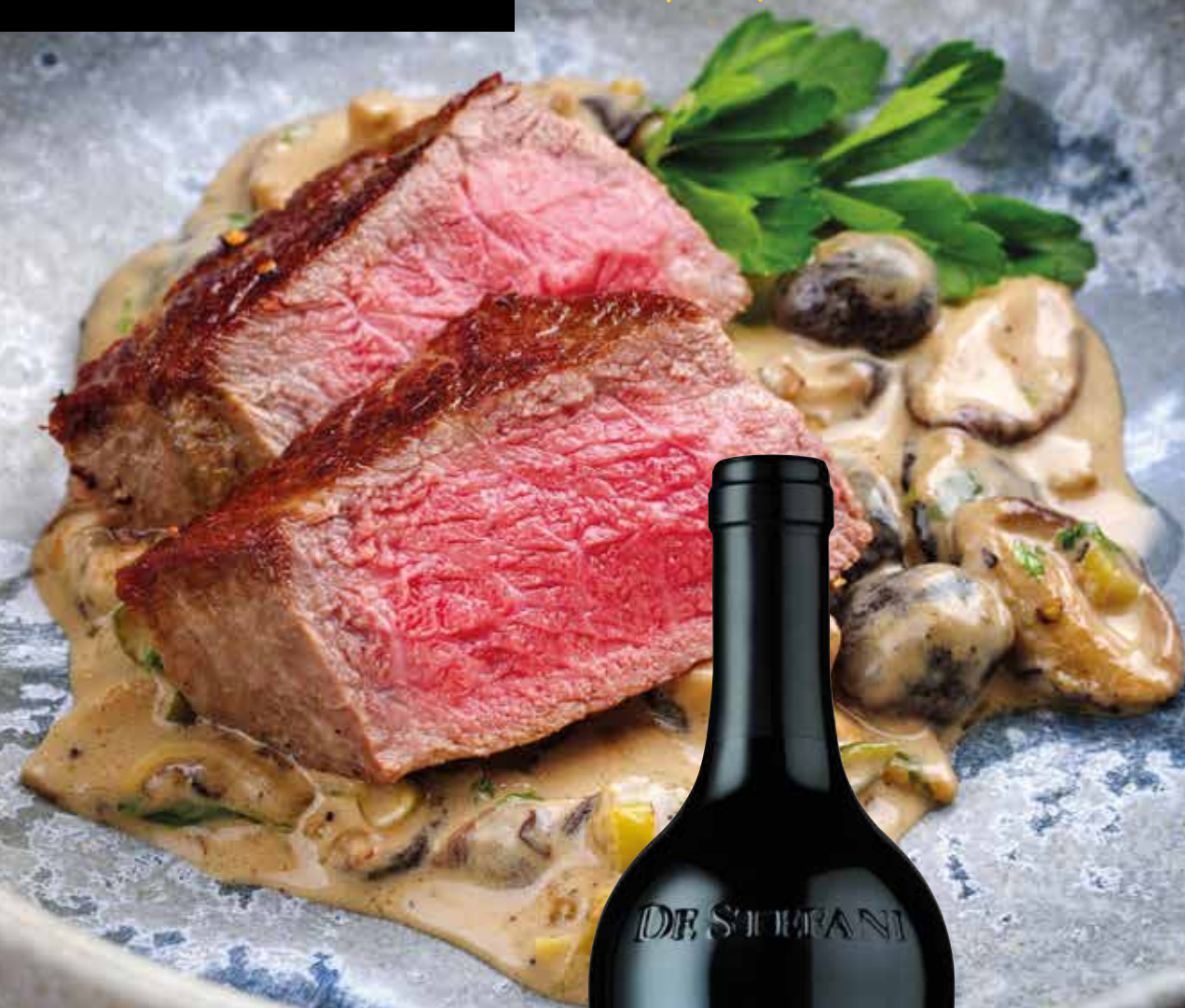
✂
aperitief • zeevruchten • visgerechten • nootjes

~~10.95~~
9.99



DE STEFANI

VENEZIA 1866



De Stefani 'Solèr'

Deze heerlijke Italiaan uit Veneto is helder robijnrood van kleur. Een stijlvolle wijn met rijp fruit, een mooie complexiteit en een lange afdronk met een prettige frisheid. Een complete wijn voor de feestdagen! Combineer hem met rijke vleesgerechten zoals kalfsoester met een truffelsaus, tournedos met gebakken paddenstoelen of filet van hert of haas met een rode wijnsaus. Saluti!



~~24.95~~
21.99
per fles



Príncipe de Viana

Spanje

In Navarra is het 's nachts donker. Dat klinkt potsierlijk, want is het dat niet overal?, maar nee, in Navarra is het stukken donkerder dan wij gewend zijn. Dat gebied, dat land in het noorden van Spanje is namelijk vooral leeg. Weinig bewoning, weinig dorpjes en dus weinig lampen. In dat herfstige duister sluimeren nu de wijngaarden van Príncipe de Viana. De oogst is voorbij, later begint de wintersnoei. De uitgeste wijn rust in vaten, rijpt, wacht, op de drinkers van de toekomst. Lang was Navarra het kleine broertje van Rioja. Er werd rode wijn gemaakt, maar toch vooral intense, stevig gekleurde rosé. Maar niets staat stil, en Navarra al helemaal niet. Proef van de Barrel Fermented Chardonnay van Príncipe de Viana en verbaas je over de rijkdom, de elegantie van het prachtig verweven eikenhout in het aroma van exotisch fruit en kamille. Voornaam wit van de Spaanse hoogvlakte! Het rood mag er ook wezen. De Crianza bijvoorbeeld verradt zijn opvoeding in Frans en Amerikaans eikenhout in een palet van donker fruit, zwarte bessen en vijgen, met vijgenblad en vanille. En dan is er de overtreffende trap, de Príncipe de Viana Reserva. Die wordt gemaakt van de allerbeste druiven uit de gaard, gaat veertien maanden in eikenhouten barriques en zingt dan een verlangend Spaans lied waarbij je de rijpe pruimen en bramen, kokos en vanille van het aroma proeft in de klank.



De wijnen

Príncipe de Viana Reserva

Streek: Navarra
Druif: Tempranillo

bramen • kersen • pruimen • toast • vanille • kokos
✂
wildgerechten • steak • stoofpot met groenten • gerijpte kazen

~~12.50~~
9.99



Príncipe de Viana Chardonnay Barrel Fermented

Streek: Navarra
Druif: Chardonnay

fris • vol • witte bloemen • ananas • mango • banaan • citroen • brood
✂
mosselen • gemarineerde en gegrilde vis • pasta's • salade • gevogelte

~~9.95~~
8.25



Príncipe de Viana Crianza

Streek: Navarra
Druiven: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

cassis • rijpe zwarte kersen • vijgen • vanille • kokosnoot
✂
groenten • rood vlees • tapas • stevige kazen

~~9.95~~
8.25



Laurent Miquel

Frankrijk

Wijnboeren weten altijd exact welk stuk grond de beste wijn geeft. In de Bourgogne is die kennis niet alleen eeuwenoud, hij heeft ook de basis gevormd voor de erkenning van grands cru's. In de Languedoc bestaat zo'n indeling niet. Behalve in de hoofden van de wijnmakers dan. Laurent Miquel, vooroploper in de regio als het om kwaliteit gaat, bedacht daarom zelf een oplossing. Enkele van zijn wijngaarden gaf hij de Franse naam voor een plekje op de kaart, een oord, 'Lieu-dit'. Zoiets als 'wordt genoemd'. De Lieu-dit La Vérité bij Cessenon-sur-Orb bijvoorbeeld levert briljante viognierdruiven op. Daarvan wordt heerlijke witte wijn gemaakt met dat onmiskenbare aroma van abrikoos en perzik, een vleugje nectar en kamperfoelie en een zonnige,

perfect uitgewogen smaak. Gebraden kip is een ideale match, maar gerookte zalm past er ook heel goed bij.

Hop, in de auto en door naar het volgende plekje, de Lieu-dit Bardou. Daar treedt een fameuze druif op, en wel de Syrah. De most daarvan volgt een tweesporenbeleid: de helft rijpt in nieuw eikenhout, de andere in oudere vaten. Met als uitkomst een breedgeschouderde wijn met een elegant kantje. Intens fruit, wat specerij, wat mokka zelfs, omlijst door cederhout in het aroma, een ronde, inpakkende smaak waarin telkens iets nieuws te ontdekken valt. Wat komt daarbij op tafel? Biefstuk is wel het minste, een goede entrecote of ossenhaas. Maar iets wilds als haas of fazant is helemaal het einde.



Wijnmaker Laurent Miquel

~~9.95~~
8.49
per fles



De wijnen

Laurent Miquel Lieu-dit La Vérité Viognier

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Viognier

witte perzik • abrikoos • honingzoete bloemen • eikenhout

tarbot • zeebaars • kreeft • vissalades • Camembert

~~21.95~~
19.99



Laurent Miquel Lieu-dit Bardou

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Syrah

donker fruit • vanille • toast • verfijnde kruiden

gegrild en rood vlees • diverse kaassoorten

~~24.95~~
21.99

www.laurent-miquel.com/nl



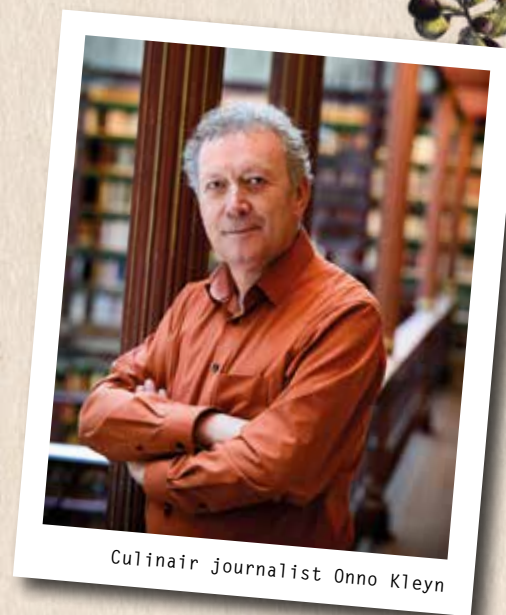
Oude wijn

Nieuwe wijn in oude zakken. Mijn vrouw pest me er wel eens mee, als ik weer een serie flessen opentrek. Nieuwe wijn in een oude zak, dan. Maar het zette me wel aan het denken, helemaal toen mijn beste wijnvriend me een Condrieu uit 1997 liet proeven. Een zoete, nota bene, gevinifieerd als een Vendange Tardive, dus gemaakt van overrijpe, laat geogste druiven. Stond als een huis.

De dagelijkse praktijk is dat ik nieuwe wijn proef. Als hij drie jaar oud is, vind ik dat al heel wat. Logisch natuurlijk, wijn wordt gemaakt, krijgt veelal een half jaar of een jaar rijping en gaat het schap in. Hooguit de Spanjaarden leggen hun crianza's en reserva's een poos in de eigen kelders, en de betere Champagnehuizen natuurlijk. Wie rijpe wijn wil drinken, moet zelf de flessen opleggen. En de juiste wijn kopen. Want het overgrote deel van de wereldproductie is er niet meer voor bedoeld. Lang geleden, laten we zeggen voor de jaren 60 van de afgelopen eeuw, had je twee soorten wijn: die voor de kroeg en het dagelijks gebruik van gewone stervelingen, en het nobele werk. Dat laatste werd opgelegd en pas na jaren geserveerd. Rode Bourgognes na minstens zes jaar, Bordeaux na tien. Wit ook vaak pas na zoveel jaren. Die wijnen werden anders gemaakt. In de rode werden vaak de steeltjes gelaten bij de inweking en gisting, wat een straf soort tannine opleverde. Pas na jaren van duistere rijping rondde dat uit.

'Gerijpte wijn toont iets anders, een doorleefd spectrum van specerij, van bosgrond, van aarde, van gekonfijt fruit'

Oude wijn, toen en nu, presenteert een heel ander aroma en een andere smaak dan jonge. Je kunt bijna stellen dat het een andere drank is, of in ieder geval een andere wijnsoort. Als je zo'n eerbiedwaardige Margaux of Chambertin onver-



Culinair journalist Onno Kleyn

hoeds aan een doorsnee wijnliefhebber zou voorschotelen, iemand voor wie dat een eerste keer is, weet ik niet wat de reactie zou zijn. Maar ik gok erop dat het arme proefkonijn de wijn voor fout zou houden. Net zoals droge sherry tegenwoordig weerstand oproept bij starters. Dat is jammer. Tegenwoordig draait het in wijn allemaal om fruit, 'primaire' aroma's van bloemetjes en allerhande vruchten. Gerijpte wijn toont iets anders, een doorleefd spectrum van specerij, van bosgrond, van aarde, van gekonfijt fruit. Een herinnering aan dat fruit wellicht ook, dieper geworden, gelaagder, een aroma waar je bij proeven even in kunt verdwijnen, dat vergezichten oplevert op streken en panorama's waar je in het echt niet eens geweest bent. Het moge duidelijk zijn: ik pleit voor rijpe wijn. Niet voor elke dag en elke gelegenheid. En zeker niet in het foute gezelschap. Maar juist voor je beste vrienden bewaar je wat prachtige flessen in het duister. Vier het leven met iets wat geschiedenis heeft. Proefbare geschiedenis.



Ramón Bilbao

Spanje

Drie Spaanse druivenrassen dit keer bij Ramón Bilbao, een witte en twee rode, met drie smaken, drie karakters die elk passen bij eigen momenten en situaties. De setting: Noord-Spanje. Nou ja, het noorden van de 'meseta', de hoogvlakte, met bovenin de Rioja en een stukje naar het zuidwesten Rueda.

Uit de Rioja twee druiven, Tempranillo en Garnacha, die gebruikelijk samen in de lokale wijn gebruikt worden. Dit keer treden ze solo voor het voetlicht. En dan proef je de verschillen! De Edición Limitada Garnacha gist in betonnen cuves om het primairfruitige te behouden. Daarna volgt rijping in Frans eikenhout. Uitkomst: wijn waarin vooral rood fruit naar voren komt, met een fluweelzachte, warme smaak. De Tempranillo Edición Limitada gist in eikenhout en sluimert daarna in Amerikaanse en Franse vaten. Dat levert een heel andere aard op, met blauwe bessen, pruimen en een randje sigarenkist. De smaak heeft spanning en diepgang. Beide rode wijnen passen bij najaarsgerechten, stoofpoten, gebraden vlees en ovenschotels. En toch zo verschillend!



De wijnen



Ramón Bilbao Edición Limitada Tempranillo

Streek: Rioja
Druif: Tempranillo

complex • rijpe blauwe bessen • pruimen • houttonen • peper
mexicaanse keuken • curry's • rijke vegetarische gerechten • boeuf bourguignon • harde kazen

~~14.95~~
12.49



Ramón Bilbao Edición Limitada Garnacha

Streek: Rioja
Druif: Garnacha

licht • rood fruit • hint van eik
rood vlees • rijstgerechten met vlees • kipgerechten • belegen kazen

~~14.95~~
12.49

www.bodegasramonbilbao.com



RAMÓN 'BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

Ramón Bilbao Sobre Lías

We gaan naar het Spaanse Rueda-gebied. Daar ontdekte men in de jaren 70 dat in de kou van de nacht geoogste Verdejo-druiven de geurigste witte wijn opleverden. Waarvan akte, deze versie van Ramón Bilbao is een wonder-tje van aroma's; anijs, venkel, passievrucht, kiwi, munt, witte chocolade en tenslotte gebak. De witte wijn heeft een gelaagde, frisdroge smaak waarin je bij elke slok steeds iets nieuws ontdekt. Een heerlijke wijn als aperitief of als begeleider van voorgerechten, pasta, vette vis en risotto. Ontdek het nu zelf!

Nieuw!



~~14.95~~
12.49
per fles



Klassiekers voor Kerst

Met de feestdagen zijn we er voor elkaar. Kijken we terug op de goede dingen. Vanzelf kiezen we dan voor vertrouwde gerechten en dito wijnen. Klassiekers.

Wijnen die zich bewezen hebben, wijnen met reputatie, waarvan geur en smaak ons herinneren aan goede momenten, aan belangrijke emoties. Wijnen waarop je om zo te zeggen kunt bouwen. We noemen er enkele – Saint-Emilion, Amarone, Chianti Classico, maar er zijn er nog veel meer!



Schenk maar in, die wijn: intens, weelderig in zijn al wat ontwikkelde bouquet, donker fruit in een lijstje van zachte vanille en cederhout, een geschraagde smaak, verwarmend en diep. Op en top Saint-Emilion Grand Cru!

**Château Peyrelongue
A.C. Saint-Emilion
Grand Cru**

~~25.95~~
21.49
per fles



Deze Chianti Classico is een krachtige wijn met veel fruit en een mooie zuurgraad. In de neus rijpe bessen, rozen en vanille met tonen van cypres en witte peper. De smaak is zacht met kruidige hints van zoethout en kruidnagel.

**Tenuta di Arceno
Chianti Classico**

~~24.95~~
21.99
per fles

**Pewën de Apalta
Carménère**

~~49.95~~
44.99
per fles

Pewën de Apalta is de beste Carménère van Santa Rita. Deze topwijn is gemaakt van een klein aantal wijnstokken uit 1938 en laat het volledige potentieel van de druif zien. Afkomstig van het kleine terroir van Apalta, de geboorteplaats van enkele van de beste voorbeelden van Carménère. Pure Carménère, spontaan vergist en lang gerijpt in barrique: een ware iconwijn van het hoogste niveau!



Een zeer rijke Amarone wijn van Farina. De kruidigheid van cacao en balsamico zijn mooi verweven met het fruit van kersen, aardbeien en bramen. Een rijk warm mondgevoel en een ongekende structuur en balans laten zich onmogelijk temmen in de lange afdrank.

**Farina Amarone
della Valpolicella
Classico**

~~39.95~~
34.99
per fles



Klassiekers voor Kerst



~~74.95~~
67.99
per fles

Salentein Gran Vu Uco Valley Blend

De top van Salentein is de Gran Vu Uco Valley Blend, gemaakt van Malbec met ongeveer een kwart Cabernet Sauvignon. Komt van de beste, kalkhoudende gronden in de Uco Valle en fermenteert (dat is bijzonder voor rood!) in barriques van Frans eikenhout. Zwart fruit, zoethout, eucalyptus en nog veel meer valt te ontdekken in het rijke bouquet. Kerst verdient niet minder!

Een warme, robuuste, volle en plezierige wijn. Robijnachtige, bijna paarse kleur. In de geur zijn bessen, krenten, geroosterde hazelnoot en vanille te herkennen. Erg lekker bij pastagerechten en gegrild vlees.

Barbera d'Alba Superiore Peiragal

~~32.95~~
29.99
per fles



De typische Sangiovese aroma's van viooltjes en rode bessen worden opgevolgd door hints van vanille, cederhout en koffie. Heerlijk bij rood vlees en wild, paddenstoelen en truffels. Fan van kaas? Kies dan voor gerijpte kazen zoals Parmigiano Reggiano en Toscaanse pecorino.

San Polo Brunello di Montalcino

~~74.95~~
64.99
per fles



Sancerre

Sancerre heeft een lange weg afgelegd. De wijn van dat dorp aan de Loire, tenminste. Ooit maakte men er vooral lichte rode van de Gamaydruif. Maar de rampen van de 19e eeuw, die met de druifluys phylloxera vooral, maakten er een dramatisch eind aan. Later plantte men Sauvignon Blanc, die aanvankelijk als witte kroegwijn werd bestempeld, maar vanaf de jaren 60 een grote reputatie kreeg.

De wijngaarden rond de heuvel waarop Sancerre ligt bleken ideaal voor de witte druivenvariëteit. De kalksteenbodem, hier en daar met vuursteen, lijkt wel op die van Chablis. Het huis Hubert Brochard produceert er een indrukwekkende serie Sancerres, die elk hun eigen aard tonen.

De Château Thauvenay heeft niet voor niets de extra naam Terres Blanches meegekregen. De bodem is hier de kalksteen die voorkomt vanaf de krijtrotsen van Zuid-Engeland tot aan Chablis. Brochard laat dat terroir spreken door de wijn uitsluitend in roestvrij staal te vergisten en te rijpen. Het levert een intens, uitbundig aroma op van citrusfruit en bloemen met een duidelijk exotisch tintje. De smaak is heerlijk fris.

De drie zijden van de heuvel rond Sancerres buurdorp Chavignol hebben de naam gegeven aan de Terres Caillottes Les Trois Côteaux. Hier volgt het wijnmaken een heel ander pad. Afkomstig van gronden met vuursteen gist en rijpt de most verdeeld in eikenhouten barriques, amfora's van aardewerk en inox. Dat levert een minerale wijn op met accenten van grapefruit en passievrucht en een bedachtzame, rijpere toon. Deze drie Sancerres zijn stuk voor stuk prachtige wijnen van Domaine Hubert Brochard.



Château de Fontaine Audon Sancerre Blanc

~~32.95~~
28.99
per fles



Terres Caillottes Les Trois Côteaux Sancerre Blanc

~~32.95~~
28.99
per fles



Terres Blanches Château de Thauvenay Terroir Calcaire

~~29.95~~
25.99
per fles

Yalumba

Australië

Tegenvoeters, dat zijn de Australiërs (dat vinden ze trouwens ook van ons, en terecht). Tegendraads misschien ook wel, die 'Aussies,' kont tegen de krib, aanpakkers, doorpakkers. Samuel Smith plantte in 1849 de eerste wijnstokken in Barossa Valley en noemde zijn wijngoed Yalumba. De wijnen die hij maakte leken in niets op wat Yalumba nu maakt, toen zoete port- en sherry-imitaties, nu alweer decennialang intense, droge wijnen, 'fruit driven', dus met compact

fruit in het aroma. Tegenvoeters ook aangezien de seizoenen er precies andersom liggen. De gulle, pruimende, bessende Samuel's Collection Shiraz, de Shiraz-Cabernet Sauvignon met zijn kersen en kruiden in de geur, de Barossa Bush Vine Grenache met zijn stoere structuur en aroma van amarenekersen en specerijen. Indrukwekkende rode wijnen, stuk voor stuk, die niet terugdeinzen voor goed gemarineerd vlees, spiezen en smaakvolle worst. Maar niet iedereen

is altijd maar gediend van rood. Weet dan dat Yalumba ook eerste klas witte wijn maakt, zoals de Samuel's Collection Roussanne, gemaakt van de minder bekende maar o zo verrukkelijke Rhône druif van die naam. Vergist in Franse barriques, wat hem een boterig kantje geeft. De aroma's geven je het gevoel door een bloemenveld te lopen. Kamille, wilde rozen, lavendel, een fris boeket bij elke slok. Daar is niks tegendraads aan!



Drie vragen aan...

Louisa Rose



● Louisa Rose-
Wijnmaker en
Hoofd Sustainability



Australia' en Gold Member van de 'International Wineries for Climate Action'. Duurzaamheid voor de wijnen van de Samuel's Collection is zowel inherent als continu actief, en het betekent dat de wijnen lekkerder zijn en gemaakt worden door mensen die zich actief inzetten voor een duurzame toekomst voor wijn. Dat smaakt toch net een tikkie beter!

2.

Waarom hebben jullie voor de witte Samuel's Collection wijn Roussanne als druif gekozen? Dat is vrij uitzonderlijk voor een Australische wijn.

Yalumba staat bekend om de Viognier en we wilden altijd al wijn maken van die 'andere exotische witte druif' uit de noordelijke Rhône. Via de Nursery van Yalumba (opgericht in 1975 en Australië's meest betrouwbare bron van kwalitatief hoogwaardige geënte druivenstokken) importeerden we de Roussanne druif. Vervolgens zijn we de druivenranken gaan uitbreiden en legden we een wijngaard aan. We waren er meteen verliefd op!

3.

Als je een van de wijnen uit de Samuel's Collection moest kiezen voor je kerstdiner, welke zou dat dan zijn en bij welk gerecht zou je deze wijn serveren?

Wat een lastige keuze... Ik drink ze allemaal met Kerstmis! Als ik er maar één mag kiezen, dan is het de Samuel's Collection Bush Vine Grenache, licht gekoeld voor een Australische zomer, maar dat is niet nodig voor een Europese winter. Deze Grenache is gemaakt van prachtige oude 'bush vines', heeft een medium body, is sappig en kruidig. Hij past perfect bij veel gerechten – van licht tot rijk of kruidig. We drinken hem bij zeevruchten en ham, maar hij is net zo lekker bij gevogelte of rood vlees... of zelfs gewoon zo, als de cadeautjes uitgedeeld worden tijdens kerst. Fijne dagen!

1.

Louisa, je bent al meer dan dertig jaar onderdeel van Yalumba. Naast wijnmaker ben je ook Hoofd Duurzaamheid. Wat betekent dat voor de wijnen van de Samuel's Collection?

Duurzaamheid staat centraal in al onze acties en al onze beslissingen. Dat moet ook wel voor een bedrijf dat al zes generaties bestaat, het moet altijd zo zijn geweest en in tijden van klimaatverandering moet het voor de toekomst ook zo zijn. Van de bloeiende beroepsbevolking die de wijnen verbouwt, maakt en bottelt, tot de welvarende ge-

'We wilden altijd al wijn maken van die 'andere exotische witte druif'. We waren er meteen verliefd op!'

meenschap waarvan we deel uitmaken, tot de biodiversiteit van de landbouwgronden en wijngaarden die we bewerken, tot onze zonne-energieopwekking en ons programma om de uitstoot van broeikasgassen te verminderen – het draait allemaal om meer duurzaam zijn voor de volgende generaties. We zijn gecertificeerd door 'Sustainable Winegrowing

Marqués de Murrieta

Spanje

Het geheim van klassieke rode Rioja? Amerikaans eikenhout. Tenminste, vaten daarvan, waarin de wijn maanden of zelfs jarenlang rijpt. Het hout van de Amerikaanse witte eik, die in Europa niet voorkomt, heeft een andere nerf en geeft een specifiek aroma af, met een duidelijke vanilletoon. Maar dat alles zou niet werken als er niet het sap van de Tempranillo druif in terecht komt. Dat is de kenmerkende variëteit van de Riojaheuvels en daarmee druivenras nummer één voor Marqués de Murrieta in de Rioja Alta. Al in 1852 gebruikte Don Luciano Murrieta het voor de op Bordeauxleest geschoeide nieuwe wijn, en dat is onder de nieuwe eigenaren, de familie Cebrián-Sagarriga, nog altijd zo.

Hier in het zonnetje is Marqués de Murrieta Reserva de feestdagenwijn van het huis bij uitstek. Gemaakt van het allerbeste fruit uit de 300 hectare wijngaarden, en 24 maanden lang opgevoed in kleine vaten van dat Amerikaanse eikenhout, gevolgd door jarenlange rijping in de fles. Ga er maar voor zitten, want dit is pure weelde. Tegen een achter-doek van rijp rood fruit komen er associaties van peper voorbij, sandelhout, thee en de kruiden van de Middellandse Zee, alles ingelijst door vanille. Fluwelig in de mond, intens en lang blijvend en daarmee wellicht het vineuze hoogtepunt van kerstdiners en andere feestelijke maaltijden. Klasse!



~~54.90~~
48.49
2 flessen in
totebag



De wijn

Marqués de Murrieta Reserva

Streek: Rioja
Druiven: Tempranillo, Graciano,
Mazuelo, Garnacha

fris • elegant • aardbeien • kersen •
zwarte peper • sandelhout • mediterrane
kruiden • rode thee • zachte rijping



fraaie vleesgerechten • wildschotels •
rood vlees met krachtige sauzen •
oude Beemster kaas



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 4 personen

- 4 tournedos van os
- 1 vel brique-deeg
- 1 bos warmoes (snijbiet)
- 1 el sushi-azijn
- Wat geklaarde boter
- 1 dl vette jus
- 1 dl rode wijn
- 3 sjalotten, fijngesnipperd
- 2 peperkorrels
- 1 laurierblad
- 1 teen knoflook
- 50 g boter van Bordier



Chef-kok Leon Mazairac

Bij Restaurant Karel 5* in Grand Hotel Karel V in Utrecht voert Leon Mazairac de keuken met een heldere filosofie: eenvoud en kwaliteit, gebracht met vakmanschap en emotie. Zijn gerechten zijn verfijnd en puur, gemaakt met seizoensproducten van kleinschalige producenten. Onder zijn leiding werd het restaurant bekroond met een Michelinster en 16/20 punten in de Gault & Millau-gids.

Geroosterde ossenhaas van echte os Barquette met warmoes | vette jus Bordelaise

Bereiding

Laat het vlees op temperatuur komen. Maak met twee kleine springvormpjes barquettes van brique-deeg en bak ze krokant op 180 °C.

Snijd de bladeren van de warmoes en stoof ze kort met een beetje knoflook, peper en zout. Blancheer de stelen in gezouten water, spoel koud, snijd in stukjes en marineer in sushi-azijn. Vul de barquettes en verwarm later opnieuw in de oven.

Maak de jus door rode wijn met sjalot, laurier, knoflook en peperkorrels in te koken tot het vocht grotendeels is verdampt. Voeg de vette jus toe en kook verder in. Werk af met boter van Bordier.

Bak de tournedos kort en krachtig zodat de buitenkant mooi kleurt en de kern rosé blijft. Serveer met de warme barquette en lepel er royaal de Bordelaise-jus over.

De grovere structuur van dit type vlees is typisch voor stieren, maar doordat hier nog echte os wordt gebruikt, heeft het een bijzonder verfijnde smaak. De rijpe geroosterde toetsen van de ossenhaas sluiten perfect aan bij de rijke, bijna winterse aroma's van de wijn. De frizure en aardse tonen van de warmoes brengen frisheid, terwijl de Bordelaise-jus – gemaakt met de plantaardige Vette Jus van chef Leon Mazairac – zorgt voor diepte en harmonie met tonen van hout en rijpe vruchten.

Eet smakelijk!



scan de QR code!



WIJN
TIP



Salentein

Argentinië

Het neusje van de Argentijnse zalm, zo mogen we de de Primuserie van Salentein gerust noemen. Alles gaat om keuzes maken, en dat wordt bij deze wijnen ver doorgevoerd. Allereerst is er het beste fruit uit de beste wijngaarden van de Uco Valley, verspreid gelegen op grote hoogte op de flanken van het Andesgebergte. Dat massief, met toppen van meer dan 6000 meter, levert kristalhelder smeltwater aan de wortels van de wijnstokken. Het fruit dat dat oplevert wordt geselecteerd en alleen het beste komt in de vaten terecht voor de



Primuserie. Vaten van Frans eikenhout, die met hun fijne nerf het beste in een wijn naar boven halen. De Primus Malbec rust daar 18 maanden in en rijpt daarna ongefiltreerd nog eens een jaar in de fles.

Daarna is het heerlijk op dronk, maar liefhebbers leggen hem gerust nog vele jaren in een kelder om zijn ontwikkeling te volgen, zich verheugend op een verrukkelijke toekomst. Nu is er het intense fruit, de cacao en het cederhout, later de aroma's van rijping, bosgrond en gekonfijt donker fruit.



De Primus Chardonnay gist in eikenhout voor een optimale verweving van het effect daarvan met dat van de wijn zelf. Tien maanden rijping volgt, ook in Frans eiken, leidend tot een aristocratisch aroma van droogbloemen, appels en abrikoos, en een gulden smaak vol diepte en karakter. Dit is wijn op zijn mooist. Wijn op zijn best.



De wijnen

Salentein Primus Chardonnay

Streek: Mendoza
Druif: Chardonnay

charmant • vol • rijpe appel • vanille • bloemen • abrikoos • eikenhout

culinaire hoogstandjes • fazant met zuurkoolstamppotje • tarbot in beurre blanc



~~43.95~~
34.99
per fles

Salentein Primus Malbec

Streek: Mendoza
Druif: Malbec

expressief • krachtig • bramen • bosbessen • specerijen

Latijns-Amerikaanse keuken • Indiaas • rib-eye



~~9.95~~
7.99
per fles

KIES UIT:
PORTILLO SAUVIGNON BLANC,
CHARDONNAY, PINOT NOIR
EN MALBEC.



Santa Rita®

Dat lekkere wijn niet per se duur hoeft te zijn bewijst de Medalla Real-serie van Santa Rita uit Chili. Sappig, heerlijk fruitig en toegankelijk, zo smaken ze stuk voor stuk. Vier keer Chili voor een zeer aantrekkelijke prijs!



Deze Santa Rita wijnen scoren een 8.5!

~~11.95~~
9.99
per fles



Chileense wijn Altijd lekker - óók voor je portemonnee

Wijn op de kersttafel? Denk eens aan Chili! Want Chileense wijnen zijn echte publiekslievelingen en bieden écht value voor money.

We zetten graag de spotlight op twee Chileense wijnen van Viña Santa Rita, een wijnhuis met een rijke geschiedenis die teruggaat naar 1880. Opgericht door Don Domingo Fernández Concha, een vooraanstaand zakenman die de beste Franse druivenrassen naar Chili bracht. Hierdoor veranderde de manier van wijn maken aanzienlijk; Don Domingo bracht dan ook niet alleen de druiven, maar ook gespecialiseerde wijnmakers en technieken mee die tot dan toe onbekend waren in Chili. Dankzij hun enorme kennis en ervaring biedt Santa Rita een gevarieerd portfolio van wijnen, van instapwijnen tot iconen, allemaal met de beste prijs-kwaliteitverhouding.

Chardonnay voor iedereen

Chardonnay is geen druif die zich aan één stijl houdt, integendeel: het is de ultieme kameleon onder de druiven. De smaakprofielen kunnen sterk variëren, afhankelijk van de herkomst van de druif en de hand van de wijnmaker. Of je nu houdt van een romige, rijke versie of juist een frisse, minerale variant, Chardonnay biedt het allemaal. En Chileense Chardonnay? Dat is rijkdom in iedere slok – zonder een kapitaal neer te leggen.

De magie van Chileense Cabernet Franc

Als je Cabernet Franc leert kennen, kun je niet anders dan vallen voor het gedistingeerde karakter van deze druif. Het heeft alles: rood fruit, een vleugje aardse tonen, een kruidigheid die het tot ideale eetwijn maakt, en de perfecte balans tussen zwoelheid en frisheid.



Floresta Chardonnay

Een perfect voorbeeld van het veelzijdige karakter van Chardonnay die alles heeft: frisse zuren, een romige textuur en een lange afdronk die je doet verlangen naar meer. De ligging in de Limarí Valley speelt hierbij een grote rol. Dit wijngedebied wordt sterk beïnvloed door de Coastal Mountains en de nabijheid van de Stille Oceaan. Het koele effect van de oceaan zorgt ervoor dat de druiven langzaam rijpen, wat resulteert in een wijn die fris blijft, maar toch voldoende diepgang heeft. Zodra je je neus in het glas steekt, komen aroma's van witte perzik en peer je tegemoet - een geur die zowel elegant als uitnodigend is, perfect voor wie houdt van een wijn die de zintuigen prikkelt zonder te overweldigen.

Lekker bij:

Rijke gerechten, zoals gerookte zalm en gerookte paling, romige sauzen, gegrilde kip met een botersaus of varkenshaas.



Floresta Cabernet Franc

De Floresta Cabernet Franc is niet zomaar een wijn, het is een reis naar de bovenste wijngaarden van Pumanque. Daar zorgt de zeebries voor genoeg verkoeling om de wijn in balans te houden, zonder de zwoele sensatie te verliezen. Diep robijnrode wijn met aroma's van rijp rood fruit die bijna 'jamig' aanvoelen, maar toch de typische Cabernet Franc-tannines en kruidigheid laten zien.

Lekker bij:

Een groot stuk gegrild vlees op een houten plank met wat verse kruiden erop en dan lekker samen delen voor het ultieme kerstgevoel. Ook lekker: stevige wildgerechten of een kaasplank met harde kazen.

~~24.95~~
21.99
per fles

FAVOR FLAVO

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.

Recept

RIJSTEPAP MET STEENVRUCHTEN

Niets leuker dan een feestelijk diner afsluiten met een dessert dat iedereen aan tafel kinderlijk blij maakt. Deze rijstepap met gekaramelliseerde steenvruchten is zo'n dessert. En wat deze zoete afsluiter helemaal afmaakt, is de Poggio Le Volpi Donnaluce; een wijn die tropisch fruit en bloemenaroma's combineert met een aangename en intense afdrank. De perfecte combinatie voor een feestelijke avond!

Ingrediënten

Voor 4 personen

Voor de gekaramelliseerde steenvruchten

- 50 g fijne kristalsuiker
- 1 vanillestokje, alleen het merg
- 75 ml appelsap
- 500 g steenvruchten, gehalveerd en ontpit

Voor de rijstepap

- 1 liter volle melk
- 175 g dessertrijst
- 2 el lichte basterdsuiker
- 150 ml slagroom
- ½ tl zout
- 4 el amandelschaafsel, geroosterd

Bereiding

Zo maak je de rijstepap met steenvruchten

Verhit voor de gekaramelliseerde steenvruchten de grill van de oven op de middelste stand. Meng in een kom de suiker met het vanillemerg. Schenk de appelsap in een met bakpapier beklede ovenschaal. Druk de steenvruchten met de snijkant in de suiker en verdeel ze met de snijkant naar boven over de ovenschaal. Strooi de overgebleven suiker eroverheen en karamelliseer de steenvruchten 10 tot 15 minuten onder de grill. Laat enigszins afkoelen.

Schenk intussen voor de rijstepap de melk in een ruime pan op middelhoog vuur. Voeg de dessertrijst toe en breng het geheel aan de kook. Draai als de melk kookt het vuur laag en kook de rijst in 20 minuten met het deksel op de pan onder af en toe roeren gaar. Haal het deksel van de pan en kook de rijst onder continu roeren nog 5 minuten tot een romige pap. Roer de suiker en slagroom erdoorheen en breng op smaak met zout.

Verdeel de rijstepap over 4 schaaltes en verdeel het gekaramelliseerde fruit eroverheen. Garneer met het amandelschaafsel en serveer direct.

TIP

Om te voorkomen dat je met een veel te dikke rijstebrij blijft zitten, neem je de pan van het vuur als de rijstepap nog nét niet dik en smeugig genoeg is. Roer de pap nog enkele minuten door om de ergste hitte kwijt te raken et voilà; de juiste textuur is een feit.



~~19.95~~
16.99
per fles



**WIJN
TIP**

**FAVOR
FLAVO**

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.



Desserts voor Kerst

Met deze prachtige Ports van Graham's weet je zeker dat je iets bijzonders op tafel zet! Verras je smaakpapillen en die van je gasten met deze Tawny Ports.

De jaaraanduidingen geven het gemiddelde aantal jaar van de lagering op hout weer, bij Graham's is dit nog eens vijf jaar meer dan de standaard. Port blijft lang goed, mits de fles goed is afgesloten. Graham's 20 Year Old Tawny is het resultaat van de zoektocht van de Master Blender naar de perfecte balans tussen jonge en oude Port wijnen. Een bouquet van amandelen, honing, karamel en gedroogd fruit. De stijl van de Graham's 30 Year Old Tawny is zacht, zeer subtiel en prachtig in balans.

Graham's 20
Year Old
Tawny Port



~~51.95~~
44.99
per fles

Graham's 30
Year Old
Tawny Port



~~119.95~~
99.99
per fles

Desserts voor Kerst



In Exclusieve
luke houten
kist

Fluweelzachte 40 Year Old Tawny

Het fluweelzachte mondgevoel van de Graham's 40 Year Old Tawny is meesterlijk geblend met een verbluffende balans van zuren en zoet. Tot ver in de afdronk vervullen tonen van noten, rozijnen, karamel en chocolade de smaakpapillen.

Graham's 40
Year Old
Tawny Port

~~235.00~~
199.00
per fles



Niets feestelijker dan een diner afsluiten met een gesoigneerd glas zoete wijn. Bij de kaas of het dessert, of zomaar, met misschien een koekje ernaast. De keus is groot.

Ga je voor het intense zoet van een Pedro Ximénez (perfect bij Vienetta), of neem je de kracht van Rivesaltes in wit of rood? Aristocratisch is de Late Harvest van Royal Tokaji uit Hongarije, met zijn bedwelmende aroma. Zoete verrukkingen die de fijnste momenten markeren!

Valdespino
Pedro Ximénez
"El Candado"

~~12.95~~
11.99
per fles



Deze leuke giftpacks van Graham's bevatten 5 verschillende Ports in flesjes van 20 cl. of 5 cl. Leuk om te geven, nog leuker om te krijgen!

~~47.95~~
42.99
per pack, flesjes van 20 cl.



Kado
TIP
20 CL.



Kado
TIP
5 CL.

~~17.95~~
14.99
per pack, flesjes van 5 cl.



Cazes Muscat de
Rivesaltes of Rivesaltes
Grenat Rouge

~~17.95~~
14.99
per fles



Royal Tokaji
Late Harvest

~~17.45~~
14.99
per fles



FARINA®

WINE TRADITION EVOLVES



~~17.95~~
15.49
per fles



~~15.95~~
13.99
per fles



 **wijnkring**
op kwaliteit geselecteerd