

Champagne Ayala

Pure Franse elegantie

Langlois

Bruisend bij de Paasbrunch

Laurent Miquel

Hoogtepunten uit de Languedoc

Nautilus

Nieuw-Zeelands optimisme

Inclusief:

Voorjaar met Salentein Selection

EN:
Ontdek frisse
wijnen voor de
lente!

Inhoud

- 04 Champagne Ayala**
Pure Franse elegantie
- 06 L'Avenir**
Zuid-Afrikaanse signatuurwijn.
Met toekomst!
- 07 Domaine Muré**
Levert verrukkelijke witte wijnen
- 08 Salentein**
Voor elk voorjaarsgerecht een
passende Selection
- 10 Nautilus**
Nieuw-Zeelandse wijn smaakt
naar optimisme
- 12 Column Onno Kleyn**
Bruisend geluk
- 13 Hubert Brochard**
Lekkers uit de Loire
- 14 Farina**
Zo sappig als de lente: de wijnen
van Farina
- 16 Laurent Miquel**
Hoogtepunten uit de Languedoc
- 18 Langlois**
Bruisend bij de Paasbrunch
- 20 Graham's Port**
De geheimen van Graham's ontsluit
- 23 Mendes & Symington**
Twee keer Vinho Verde, fris en
lenteachtig



Voorwoord

De lente

Het is bijna zover: lente! Die extra opvalt omdat we nu eens echt winter hebben gehad! Sneeuw en ijs zijn echter vergeten, nu draait alles om het licht en het optimisme van het voorjaar.

Wat voor wijn hoort daarbij? Frisse witte, sappige rode en bovenal bruisende wijn. We halen de flessen weer overal vandaan, Portugal, Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland, Italië en uiteraard het goede oude Frankrijk. Vers elan in de wijngaard en in de fles, voor jou regelrecht naar Nederland gebracht.

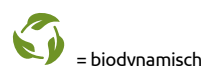
De paasbrunch markeert de start van het nieuwe seizoen, met krokussen en narcissen in de berm, gras dat weer gaat groeien en straks bloesem aan de fruitbomen. Waar blijft dat fluitekruid? Laten we het glas heffen op het hernieuwde leven. Dan helpen wij je bij het maken van de juiste keuze voor de inhoud daarvan!

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

Team Wijnkring



Aanbiedingen gelden van 2 maart t/m 12 april 2026, zolang de voorraad strekt • prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden • www.wijnkring.nl





Champagne Ayala

Frankrijk

Er wordt wel gezegd dat alle grote wijnen van kalkgrond komen, maar dat geldt eigenlijk alleen voor Europa. Maar inderdaad, hier is het opvallend. Kijk naar de Champagne, waar krijt en kalk de ondergrond vormen voor de grand cru- en premier cru-wijngaarden. Daar gaan we op bezoek bij Ayala, een opmerkelijk champagnehuis, in 1860 opgericht in champagnedorp Aÿ.

De overeenkomst in naam is trouwens puur toeval. Oprichter Edmond de Ayala zette vanaf het begin in op droge champagne, toen een nieuw verschijnsel. Dat is nog altijd zo, ook nu het huis (sinds 2005) bij de Bollinger-groep hoort. 'Brut' is een door de Engelsen bedachte (maar Franse) aanduiding voor erg droog, 'rauw', in de tijd toen alle champagnes zoet waren. Ayala's Brut Majeur is er de hedendaagse expressie van, met slechts 7 gram suikerdosage per liter. Fris, elegant, en met die kenmerkende diepere aromalaag van brioche en gebak die het gevolg is van zeer lange rijping op de fles. Bruist intens en met zeer fijne belletjes.



De Blanc de Blancs A/18 dankt zijn naam aan het zeer goede wijnjaar 2018. Toen werden de chardonnaydruiven geoogst voor deze uitzonderlijke champagne.

Ze zijn allemaal afkomstig uit grand cru- en premier cru-wijngaarden en de wijn ervan verbleef maar liefst zes jaar lang 'sur lattes' in de kelders van Ayala. Een zeer lage dosage kwalificeerde de champagne als extra brut. Reken op aroma's van citrus, botergebak en zinderende mineraliteit. Een aristocratisch feest in het glas!



De wijnen

**Ayala
Brut Majeur**



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

expressief • delicaat • wit fruit •
citrus • bloemen

feestelijk aperitief • witvis • schelp-
dieren • desserts met vers fruit •
tarte tatin • kaasplankje

~~47.95~~
39.99



**Ayala A/18 Le Blanc de
Blancs Extra Brut**

Streek: Champagne
Druif: Chardonnay

elegant • peer • grapefruit • honing •
jasmijn • bloedsinaasappel • gebak •
mineralen

feestelijk aperitief • voorgerechten •
Sint-jakobsschelp • tartaar van zee-
baars met citrus • oesters

~~99.95~~
84.99



L'Avenir

Zuid-Afrika

De twee druivenrassen die in Zuid-Afrika het meest als eigen worden beschouwd zijn Chenin Blanc en Pinotage. Toch hebben ze hun oorsprong in het oude Europa. De witte Chenin komt oorspronkelijk uit de Franse Loirestreek. Hij staat waarschijnlijk al sinds de 17^e eeuw in de Kaapprovincie aangeplant en werd er 'steen' genoemd. In het nieuwe millennium echter leek hij vleugels te krijgen; de Chenins van dit moment zijn eersteklas wijnen die niet onderdoen

voor die uit Frankrijk. Daarvan getuigt de Horizon van L'Avenir in Stellenbosch, een intense wijn met aroma's van geel fruit, appel en zelfs wat ananas, en een sappige balans.

Pinotage werd in 1925 in Zuid-Afrika ontwikkeld door Pinot Noir te kruisen met Cinsault, die daar toen Hermitage werd genoemd. Ook de wijnen daarvan hebben sinds pakweg 2000 een grote kwalitatieve ontwikkeling doorgemaakt. De Horizon Pinotage



van L'Avenir blinkt uit door zijn nadruk op fruit, met indrukken van frambozen en pruimen, een hint van chocolade en over alles heen een bloemig aspect. Sappig, eerlijke witte en rode van het bedrijf dat zich niet voor niets 'De Toekomst' noemt.

~~10.95~~
9.49
per fles

L'Avenir Horizon Pinotage

Streek: Stellenbosch
Druif: Pinotage

sappig • frambozen • pruimen •
rijpe rode kersen • chocolade
X
struïsvogelbiefstuk • wild •
gegrild vlees van de barbecue



De wijnen

L'Avenir Horizon Chenin Blanc

Streek: Stellenbosch
Druif: Chenin Blanc

groene appel • witte perzik •
ananas
X
gegrilde vis • zomerse salade



Domaine Muré

Frankrijk

Lentekleuren, paaskleuren, dat zijn natuurlijk groen en geel. Maar eind april komen in de Elzas de blauwe irissen in bloei. Hun stralende tinten, van mariablauw tot indigo en purper, sieren de tuinen en de bermen van huizen. Niet voor niets heeft Maison Muré er een Pinot Blanc naar vernoemd.

Véronique en Thomas Muré, de twaalfde generatie wijnbouwers alweer, hebben er een bijzonder uitnodigende wijn van gemaakt, sappig droog, met bloemige en zelfs exotische geuraccenten. Verrukkelijk bij een paasbrunch, desgewenst te serveren buiten Pasen om en desnoods 's avonds. Vooral koud gerookte zalm smaakt er heerlijk bij. En dan is er Riesling. Allicht, zult u zeggen, en dat klopt. De Riesling Calcaires Jaunes groeit op de gele kalksteen aan de voet van de Clos Saint-Landelin-heuvel en is een wijn voor de ware wijnliefhebbers, intens fris en opgetogen, met dat kenmerkende Rieslingaroma van citrus en bloemen. Schitterend bij het paasmenu, fantastisch bij voorjaarsalades, bij asperges en voorgerechten. Hadden we al gezegd dat Muré biologisch werkt? Fijn voor ons, fijn voor de flora en fauna in en rond de wijngaarden. Optimisme in het veld, optimisme in het glas!

De wijnen

Muré Pinot Blanc Les Iris

Streek: Elzas
Druif: Pinot Blanc

fris • droog • rijp tropisch fruit
X
aperitief • asperges • salades •
gerookte vis • charcuterie

~~15.95~~
13.99

Muré Riesling 'Calcaires Jaunes'

Streek: Elzas
Druif: Riesling

fris • zuiver • citrusfruit
X
asperges • schaal- en schelpdieren •
visgerechten • gevogelte • salades

~~21.95~~
19.99





Salentein

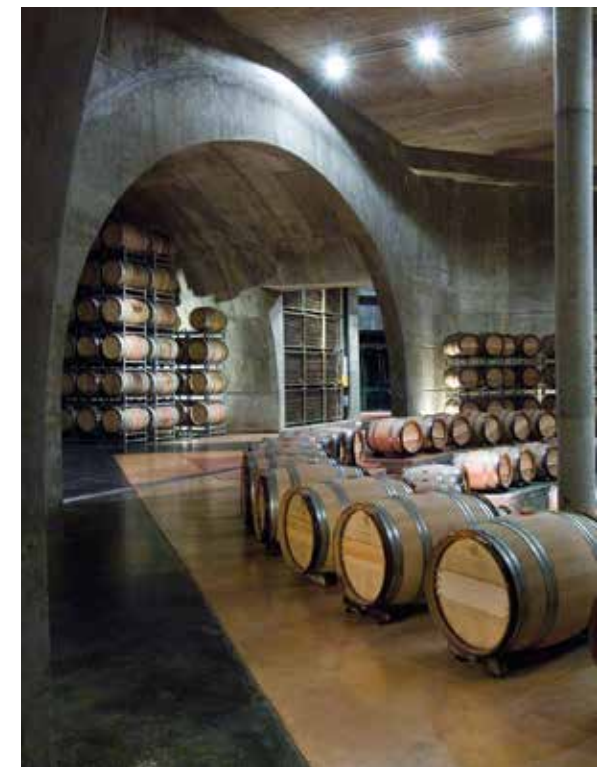
Argentinië

Barrels of geen barrels, dat is de kwestie: aan Salenteins oorspronkelijke serie Barrel Selection werden later twee wijnen toegevoegd die duidelijke beter af zijn zonder rijping in eikenhout. Geen barriques dus voor de Selection Sauvignon Blanc, juist om zijn frisse, groen geurende karakter te behouden.

Hetzelfde geldt voor de Selection Rosé, de jongste loot aan de stam. Dat is op en top een wijn voor de lente en de zomer, dromerig helder en opwekkend, fraai licht roze van tint en geurend naar aardbeitjes en kersen. Aan de basis staan syrahdruiwen van 30 jaar oude wijnstokken van het El Oasis-estate. Grappig dat die in maart worden geoogst, herfst in Argentinië, voorjaar bij ons. Sappige lentewijnen die het gamma van de intense Chardonnay en de volle Malbec perfect aanvullen. Voor elk voorjaarsgerecht is er nu een passende Selection, recht uit de wijngaarden van Salentein!



15.95
13.99
per fles



Nautilus Nieuw-Zeeland

Ergens in deze tijd zijn ze er de druiven aan het oogsten. Gewoon, omdat het daar najaar is. We hebben het natuurlijk over Nieuw-Zeeland, waar onze tegenvoeters vermaard zijn om hun fruitige Sauvignon Blancs. Maar ook daar staan de ontwikkelingen niet stil. 'Stop niet al je eitjes in hetzelfde mandje', zegt men in het Engels, en dus zijn de Nieuw-Zeelanders naarstig bezig hun scala aan wijndruiven te verbreden. Het koele klimaat dat zo gunstig is voor Sauvignon Blanc blijkt ook perfect geschikt voor Pinot Noir bijvoorbeeld.

Nautilus Estate werd opgericht in 1985, het prille begin van het Nieuw-Zeelandse wijnavontuur. En al sinds 2006 produceren eigenaar Robert Hill Smith en wijnmaker Clive Jones Pinot Noir van opmerkelijke kwaliteit. Nautilus is voor Nieuw-Zeelandse begrippen klein, maar bijzonder goed geoutilleerd. Dat geeft het bedrijf de mogelijkheid om zonder logistieke of commerciële beperkingen te werken naar zeer hoge kwaliteit.

De Nautilus Sauvignon Blanc ademt de typische geuren van het druivenras, limoen, cassis en grapefruit, en sapt in de mond met een heerlijk frisse intensiteit. De Nautilus Pinot Noir is helderrood en geurt naar zure kersen en zwarte bessen, gesecondeerd door aroma's van leer en sigarenkist, het resultaat van rijping in eikenhout. De smaak is kernachtig en opwekkend, met een lange afdronk.



De wijnen



Nautilus Sauvignon Blanc

Streek: Marlborough
Druif: Sauvignon Blanc

citroengras • verse zwarte bessen •
rijpe grapefruit • limoenschil
✕
gerookte en gebakken vis-
gerechten • salades • schaal- en
schelpdieren • vistaco's

16.95
15.49



Nautilus Pinot Noir

Streek: Marlborough
Druif: Pinot Noir

complex • viooltjes •
rozenblaadjes • zoet donker
fruit • aardse tonen • kruiden
✕
wild • lamsvlees • zachte kazen •
hertenvlees met steranijs

24.95
23.49



Drie vragen aan...

Clive Jones



● Clive Jones -
Winemaker
& General Manager
Nautilus Estate



2.

Sinds 2000 heeft Nautilus een winery die volledig is toegewijd aan Pinot Noir. Hoe verschilt de aanpak daar van die in de winery voor witte wijnen, en waarom is die scheiding zo belangrijk voor de stijl?

Pinot Noir staat bekend als een grillige druivensoort die in de winery onvergeeflijk kan zijn en daarom aandacht voor detail en focus vereist. We hanteren nog steeds een 'hands-off'-filosofie in onze wijnproductie, maar dankzij de aparte faciliteit kunnen we die focus behouden en een zeer voorzichtige aanpak hanteren bij de verwerking van de druiven. We minimaliseren het overpompen en zijn zeer zorgvuldig in de extractie van kleur en tannine uit de schillen tijdens de fermentatie, met als doel een wijn te maken die wat complexiteit heeft, maar wel zijn elegantie behoudt. Bij witte druivensoorten is het belangrijk dat we snel werken en de kenmerkende aromatische eigenschappen behouden. Je zou simpelweg kunnen zeggen dat onze Pinot Noir-winery 'langzaam' is en onze witte winery 'snel'.

1.

Wat is het belangrijkste verschil tussen Pinot Noir en Sauvignon Blanc uit Nieuw-Zeeland en die uit Frankrijk?

Nieuw-Zeelandse wijnen staan bekend om hun uitbundige fruitaroma's en frisse zuurgraad, waardoor ze heerlijk zijn. Onze Pinot Noirs hebben een delicate en verfijnde smaak met fijne tannines. Onze Sauvignon Blancs staan bekend

'Je zou simpelweg kunnen zeggen dat onze Pinot Noir-winery 'langzaam' is en onze witte winery 'snel'

om hun uitbundige en exotische fruitaroma's, die uniek zijn in de wijnwereld. Nautilus Sauvignon Blanc is een toonaangevend voorbeeld van de 'klassieke' Nieuw-Zeelandse stijl, maar dan in een 'serieuze' versie die ook body heeft en een goede houdbaarheid.

3.

Wat is je favoriete pairing met de Nautilus Sauvignon Blanc en Pinot Noir?

Mijn favoriete combinatie met Nautilus Sauvignon Blanc is koudgerookte zalm – dat kan simpel gehouden worden, bijvoorbeeld geserveerd op een blini met wat roomkaas en een snufje verse dille, of in een salade met wat citrusvruchten en wasabi-erwten. Bij Nautilus Pinot Noir is een simpele optie een plakje romige blauwe kaas op een plakje hertenworst, of een meer substantiële optie met lamsbout of ossenhaas die medium rare is gebakken.

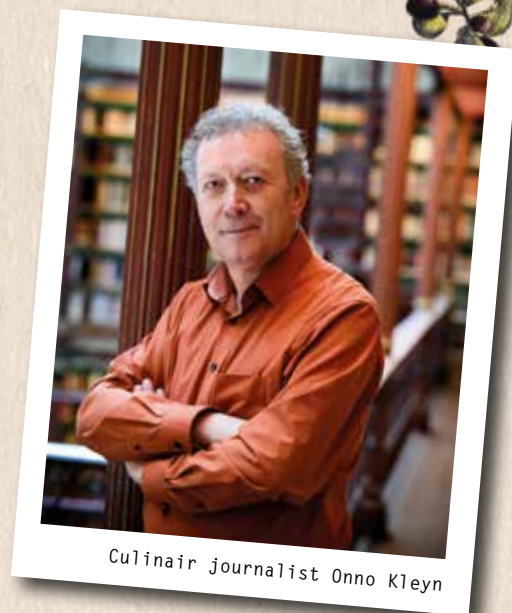
Bruisend geluk

Zal ik het nog eens op een rijtje zetten? Een mousserend rijtje? Ik heb het over bruisende wijn, het spul dat tegenwoordig door bijna iedereen liefkozend 'bubbels' wordt genoemd. Alleen volgens wat puristen, old-school wijngeschoolden en een paar snobs mag dat niet. O, en dan zijn er de Nederlanders die elke prikwiijn Champagne noemen. Dat klopt natuurlijk niet, dat weten ze wel, en het opschrijven ervan is helemaal link, want dan krijg je misschien de juristen van de echte Champagne achter je aan. De naam is beschermd en dat zullen we weten ook.

Bubbels in de wijn ontstaan bij de gisting, helemaal vanzelf. Gistcellen maken van suiker alcohol, geuren en koolzuur. Bij vrijwel alle wijn laat de wijnmaker die koolzuur vervliegen. Ook bij Champagne en Crémant. Waarom? Omdat het proces lastig te beheersen valt. Komt er te weinig of te veel koolzuur in de wijn? Eigenzinnige types proberen het toch, en noemen het resultaat 'pétillant naturel', in hippe kringen tegenwoordig liefkozend verkort tot 'pet-nat'. Voor de rest hebben we drie belangrijke methoden. De simpelste is het inspuiten met prik bij botteling, net als bij sinas en cola. Het resultaat smaakt daar ook ongeveer naar. De in de 17-18^e eeuw ontwikkel-

'Prettig, nu we gedurende het jaar meer mousserende wijn drinken. Bubbel gezellig mee!'

de edele aanpak is die van de Champagne en navolgers: je bottelt niet-bruisende, uitgegiste, 'stille' wijn met een beetje suiker en wat gist. (Kroon)kurk erop en wegleggen is het devies. Eerst maakt de gist weer alcohol en koolzuur (maar nu netjes gedoseerd) en daarna zorgt jarenlange rijping op de afgestorven gist voor een diepe, verfijnde aromalaag. Daarna wordt met een bijzondere techniek de dode gist uit de fles verwijderd en gaat er een definitieve kurk op. Van echte kurk, dat mooie ding met zo'n draadkorfje erom. De resterende methode is die van Monsieur



Culinair journalist Onno Kley

Charmat. Hij verzoon in 1910 om die hergisting niet in de flessen te laten plaatsvinden, maar in druktanks. Dat ging sneller en het erna bottelen kon makkelijk zonder dode gistcellen in de fles te krijgen. Prosecco is van deze aanpak de bekendste vertegenwoordiger. Nadeel: er is minder verfijning. Er zijn weliswaar producenten die de wijn langer, een half jaar of meer, in de tank laten om ook die interactie tussen gistresten en wijn te krijgen, maar het resultaat is toch nooit dat van de oude aanpak. Die lang 'méthode champenoise' heette, maar die term mag alleen nog voor echte Champagne gebruikt worden. De rest behelpt zich met iets als 'méthode traditionnelle'. Bruisen mogen we dus op allerlei niveaus. Het moge duidelijk zijn dat de prijsverschillen niet willekeurig zijn en, beter, we ze duidelijk kunnen proeven. Met en zeker ook zonder wijnopleiding. Prettig, nu we meer en meer mousserende wijn drinken door het jaar heen. Bubbel gezellig mee!

Hubert Brochard

Frankrijk

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 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.

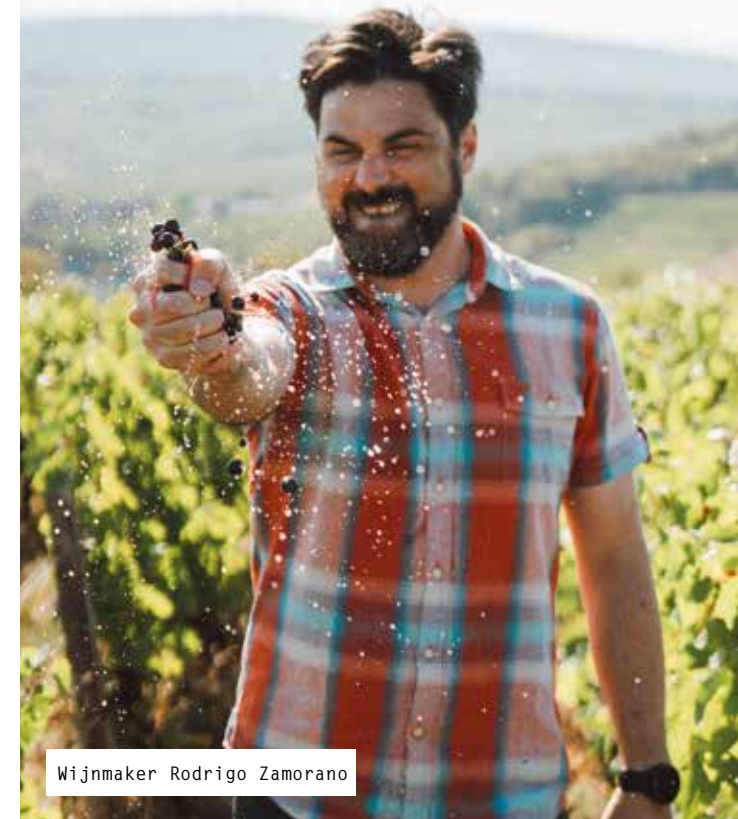
Lekkers uit de Loire

Want hoewel Sauvignon Blanc over de hele wereld is aangeplant, van Duitsland tot Marlborough in Nieuw-Zeeland (zie vorige pagina) - waar Sauv Nieuw-Zeeland zelfs op de wereldkaart heeft gezet als wijnland - wordt Sancerre wel beschouwd als dé originele en klassieke Sauvignon Blanc-wijn.



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?



Wijnmaker Rodrigo Zamorano

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



Farina

Italië

Laten we het voorjaar eens vieren in Noord-Italië! Rond de oude stad Verona produceert Farina een gamma aan monterre, sappige wijnen die ons lentegevoel een heerlijk zetje geven. Kijk eens naar de Prosecco Spumante Extra Dry, een kwalitatieve mousseux die geurt naar perzik, appels en brioche, en de droge smaak heeft die wijnliefhebbers zo waarderen. De Italianen drinken hem met Pasen bij een snee 'colomba', een soort panettone in de vorm van een duif. Maar niets houdt je tegen om hem te serveren bij een op en top Nederlandse brunch!

Farina's Soave Classico is het antwoord op de vraag naar een ideale witte lentewijn. Hij wordt gemaakt van vooral Garganegadruiven (klemtoon op de tweede a), met wat Trebbiano di Treviso en Pinot Bianco. Intense sappigheid is wat de makers voor ogen stond bij het maken, en dat proef je. Het aroma is bij uitstek bloemig, met vlierbloesem voorop, en in de mond zijn er indrukken van ananas en appel. En dat met een fijn bescheiden alcoholpercentage!

Voor Farina's Valpolicella Classico Superiore reizen we een stukje naar het westen, richting Gardameer. Valpolicella is van oudsher een lichte rode wijn van verschillende druiven, in dit geval Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara en Dindarella (in afnemend aandeel). Geen nieuw eikenhout voor de rijping, nee, deze Valpolicella rust traditioneel een jaar in grote foeders van ouder Slavonisch eiken. Dat proef je in het fruit, in de kersentoon, wat framboos en amandel erbij, en de prachtig uitgewogen smaak.



Farina Prosecco Spumante Extra Dry

Streek: Veneto
Druif: Glera

zacht • steenfruit • appel •
wilde bloesem • tonen van gist
✂
carpaccio • salades met vis •
kippgerechten • sushi

~~14.95~~
12.49



De wijnen

Farina Soave Classico

Streek: Veneto
Druiven: Garganega, Trebbiano di Soave, Pinot Bianco

groene appel • ananas • gele pruim •
wilde bloemen • vlierbloesem
✂
voorgerechten • lichte pastagerechten

~~9.95~~
8.49



Farina Valpolicella Classico Superiore

Streek: Veneto
Druiven: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Dindarella

rijp • aardbeien • zure kersen •
geroosterde amandelen • compote
✂
rood vlees • gerijpte kazen

~~14.95~~
12.49

EPICURO

~~8.45~~
7.39
per fles



~~9.95~~
7.99
per fles



Laurent Miquel

Hoogtepunten uit de Languedoc



Wie denkt dat hoogte alleen iets is voor bergbeklimmers, heeft de Les Côtes-reeks van Laurent Miquel nog niet geproefd. Dit zijn lentewijnen met niveau — letterlijk én figuurlijk. En een goede reden om ze te openen? Die staat al op het etiket.



Acht generaties wijnmakers. Dat klinkt als een stamboom waar je een aparte wijnkelder voor nodig hebt. Bij Laurent Miquel betekent het vooral: weten waar je vandaan komt, maar vooral niet blijven hangen in vroeger-was-alles-beter.

Revolutie, risico's en een rebels druivenras

Het verhaal begint in 1202, wanneer monniken van de abdij van Fontcaude wijnstokken planten in de Franse Languedoc. Eeuwen later en een revolutie verder, komt het domein in 1791 in handen van de familie Miquel. De grond is schraal, de opbrengst laag, maar doorzetten en innoveren zit in de familie.

In 1970 zet Henri Miquel een gewaagde stap: hij plant syrah aan. In deze streek. Sommigen verklaarden hem voor gek, maar Henri krijgt gelijk. De wijn wordt wereldberoemd en hijzelf bekend als Mr. Syrah.

Een nieuw hoofdstuk op oude grond

De volgende generatie staat al klaar. Zoon Laurent krijgt als kind in 1984 zijn eigen perceel cadeau — geen Lego, maar échte wijnstokken — en plant in 1992 als eerste in de regio viognier. Samen met zijn vrouw Neasa ontdekt hij het domein Auzines. Hoe ze het vonden blijft een mysterie, maar het land bleek pure magie. Hier begint het huidige hoofdstuk, met als hoogtepunt: Les Côtes.

Waarom die cijfers op het etiket?

Bij de Les Côtes-wijnen draait het om hoogte. Letterlijk. Ze worden gemaakt van druiven die groeien op het hoogste punt of op een helling; in het Frans een côte. De druiven die hier groeien leveren de meest verfijnde wijnen op. Op Franse kaarten wordt zo'n hoogtepunt aangeduid met een cijfer en precies dát cijfer staat op het etiket.

128, 136, 228 en 238 zijn dus geen geheime codes, maar de gemiddelde hoogte (in meters) van het perceel waar de druiven vandaan komen. Op het etiket vind je ook de naam 'Pech', het oud-Franse woord voor 'pueg' dat kleine heuvel betekent. De druiven worden 's nachts geoogst, koel vergist en soms deels op hout opgevoed. Het resultaat: wijnen met energie, finesse en karakter. Bij elke slok proef je een vleugje Zuid-Franse zon.



Vier hoogvliegers voor de lente

Côte 128 – Pech Seignac (Viognier)

Viognier zoals hij bedoeld is: verleidelijk én verfijnd. Bloemig, sappig en licht romig met peer en acacia. Een subtiel houttasje geeft net dat extra. Op de brunchtafel met Pasen!

Lekker bij: Quiche met groene asperges, salade met geitenkaas en honing, milde Aziatische gerechten, gegrilde kip, geroosterde bloemkool.

Côte 228 – Pech Clamensou (Chardonnay)

Chardonnay met een knipoog naar Bourgogne, maar met Zuid-Franse zon in het glas. Fris fruit, wat eiken, mooie mineraliteit. Elegant maar niet verlegen.

Lekker bij: Gebakken coquilles, terrine van eend, romige visgerechten, kip uit de oven met citroen en tijm.

Côte 238 – Pech Gentille (Albarino)

Spaanse Albarino in de Languedoc? Dat verwacht je niet - en precies dát maakt deze wijn zo leuk. Helder in geur, strak en energiek in smaak. Citrus, perzik, licht ziltig. Jaar op jaar beloond met een 8,5 door Hamersma.

Lekker bij: Alles uit de zee. Oesters met een kneepje citroen, mosselen, gegrilde gamba's, ceviche met grapefruit en venkel.

Côte 136 – Pech Cezarine (Syrah Grenache)

Dit is waar het allemaal begon. Syrah, met een klein deel Grenache, van 136 meter hoogte, geoogst bij zonsopgang om frisheid te bewaren. Diep, kruidig en intens, maar perfect in balans. Dit is kracht met klasse.

Lekker bij: Rood vlees (gegrild), lamsbout (op de Paastafel), stoofgerechten, oude kazen.



Tekst: Sharon van Lokhorst

Langlois

Frankrijk

Bruisend de lente in? Doen! Een feestelijk paasontbijt of een paasbrunch zet onze zinnen weer op optimisme, en daar mag een glas mousserende wijn niet ontbreken. Wie dan liefst ook nog iets verfijnds wil, komt al snel bij de Langlois uit.

Per slot van rekening is het Loiregebied een streek waar het voorjaar nog veel meer voorjaar lijkt dan elders. 'De tuin van Frankrijk' noemt men de streek, met haar milde heuvels, honderden kastelen en kasteeltjes, haar groene tuinen en parken, de productie van eersteklas groenten en dito wijn. Ideaal bij het roerei, de zalm en je croissantje is de Langlois Crémant de Loire Brut Réserve, de elegante van de Loirestreek vertaald in mousserende wijn. Fris, meerlaags, geurend naar bloemen en wit fruit, gemaakt van vooral Chenin Blanc. Langlois Blanc de Blancs is een romige Crémant de Loire,

gemaakt van net iets meer Chenin Blanc en Chardonnay, twee edele druivenrassen die zich op en top thuis voelen aan de oevers van de langste rivier van Frankrijk. Na de oogst volgt een vinificatie van het hoogste kwaliteitsniveau, strenge selectie, milde persing, zeer lange rijping op fles van maar liefst drie jaar in de donkere kalksteengroeven, en ten slotte een wel zeer lage 'dosering' van niet meer dan 2 gram suiker per liter. Dat maakt de wijn droog en brengt het karakter van de druiven en de rijping tot uiting. Een mousseux van hoog niveau dus, maar voor minder doen we het toch niet?

De wijnen

Langlois Crémant de Loire Brut Réserve

Streek: Loire
Druiven: Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc

verfijnde bubbels • fris • witte bloemen zoals tilia (koningsslinde) en meidoorn

aperitief • voorgerechten • elegante appetizers

~~15.95~~
14.99



Langlois Blanc de Blancs Crémant de Loire

Streek: Loire
Druiven: Chenin Blanc, Chardonnay

citrusfruit • honing • menthol • zilte afdronk

aperitief • feestelijke gelegenheden • salades • zeevruchten • visgerechten

~~29.95~~
26.99



www.langlois-chateau.fr

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



Rivierkreeftensalade

- 500 gr rivierkreeftenvlees
- 75 gr mayonaise
- 1 st citroenrasp en sap
- bieslook
- zout en peper

Overig

- Brioche broodjes
- Watercress
- Slablaadjes
- Citroen

Brioche met rivierkreeftensalade en citroen

Bereiding

Meng de rivierkreeften met de mayonaise. Rasp met een fijne rasp de schil van de citroen erbij. Knijp daarna het sap uit de citroen en voeg deze er ook aan toe. Voeg hier gesneden bieslook ringetjes aan toe. Breng nu de rivierkreeften salade op smaak met peper en zout. Warm het brioche broodje op, snijd hem open. Leg de slablaadjes erin.

Vul het broodje met de rivierkreeftensalade. Garneer het af met de watercress en een beetje geraspte citroen.

Bon appétit!



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 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.



scan de QR code!



WIJN TIP

Graham's Port

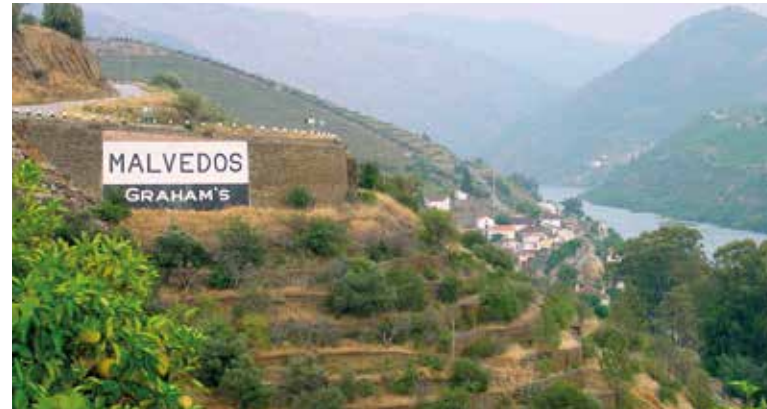
Portugal

LBV, een soort half-geheime afkorting en voor sommige liefhebbers een koosnaam, staat voor Late Bottled Vintage. En dan hebben we het uiteraard over port.

Gebruikelijk wordt de port uit het Douro dal gemengd, in die zin dat er in een fles tawny of ruby verschillende jaargangen zitten, in tawny ('taankleurig') oudere dan in de robijnrode ruby. De basiswijnen hiervoor rusten in oude eikenhouten vaten in de bodega's van Vila Nova de Gaia, op de oever tegenover de stad Porto.

Heerlijk als Paasdessert

Wijnen uit zeer goede jaren worden met jaartal gebotteld als Vintage Port en rijpen vervolgens jaren in de fles; ze zijn nagenoeg onverwoestbaar en worden alleen maar fraaier met de tijd. Late Bottled Vintage is echter afwijkend. Ook hiervoor wordt bovenstebeste port gebruikt van één goede jaargang, vandaar het jaartal op het etiket. Maar anders dan de Vintage rijpt deze wijn op vat, wat heel andere eigenschappen oplevert in smaak en aroma. De Graham's Quinta dos Malvedos LBV Port 2018 is nu verkrijgbaar en heeft tijdens zijn oudering van zes jaar op vat geuren ontwikkeld van bergamot, oranjebloesem en cacao. Dat laatste is al een aanwijzing: hij past niet alleen bij oude kaas, maar zeker ook bij chocolade, puur of verwerkt tot bonbons of desserts. De smaak, intens zoet maar met een heerlijke frisheid, nodigt daartoe uit. Een heerlijke afsluiter van je Paasbrunch!



De wijn

Graham's Quinta dos Malvedos LBV Port 2018

Streek: Porto
Druiven: Touriga Franca,
Touriga Nacional, Alicante
Bouschet en Sousão

bergamot • oranjebloesem •
bosvruchten • donkere chocolade
✂
pure chocoladedesserts •
halfgerijpte en gerijpte kazen als
cheddar en manchego



Serveer deze
heerlijke Port
lichtgekoeld



~~25.95~~
23.49
per fles

DESDE  1924
RAMÓN BILBAO
 HARO · RIOJA ALTA

~~19.95~~
17.99
 per fles



Mendes & Symington

Portugal

Twee vinhos verdes naast elkaar in ons schap, allebei van Symington Family Estates in samenwerking met Anselmo Mendes, dan kun je je gaan afvragen wat de verschillen zijn. Terecht hoor. De overeenkomsten vallen wellicht eerder op: beide komen uit het noorden van Portugal, nog boven het gebied waar langs de oevers van de Douro de port wordt gemaakt.

Vinho Verde is de algemene naam voor de frisse, soms zeer frisse wijnen van de Minhostreek. Waar het langs de Douro gemeen heet kan worden, blazen hier de westenwinden over het koude water van de Atlantische Oceaan koelte naar de wijngaarden. De naam 'groene wijn' slaat niet op de tint, maar op de oude traditie om hem jong, vers dus, te drinken.

Twee Vinhos Verdes maakt Mendes dus samen met Symington. De ene echter is van de Alvarinhodruif, de andere van Loureiro. Die laatste, 'laurier', zorgt voor aroma's van citrus, lindenbloesem en jasmijn en zelfs iets van laurier in de wijn, en heeft een opwekkend frisse maar gebalanceerde smaak. De Alvarinhovariëteit komt ook voor aan de Spaanse kant van de dichtbijgegrens (en is inmiddels toegelaten in Bordeaux!) en munt uit door citrus en minerale aroma's. In de mond heeft hij achter het frisse een fraaie romigheid. Knapperige wijnen uit Noord-Portugal, een vloeibare verbeelding van het voorjaar!



Wijnmaker Anselmo Mendes

De wijnen

Contacto Alvarinho Vinho Verde

Streek: Vinho Verde
 Druif: Alvarinho

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



~~17.95~~
15.99
 per fles

Contacto Loureiro Vinho Verde

Streek: Vinho Verde
 Druif: Loureiro

fris • citrus • witte bloemen •
 laurier
 aperitief • zeevruchten



SALENTEIN
VALLE DE UCO
MENDOZA ARGENTINA



 **wijnkring**
op kwaliteit geselecteerd