

# Wijnkring

**Mousserend**  
Bruisend uit Brabant

**Cocktailrecept**  
Met Graham's Port

**Champagne**  
Nieuw van Bollinger

**Voorjaar**  
Santé op rosé

## Pure verleiding

Ontdek frisse  
smaken uit Galicië

# Sprankelende start

Voor je ligt het nieuwe **Wijnkring** magazine, helemaal in ons frisse, vernieuwde jasje. Zoals altijd sieren ook deze editie de mooiste wijnen de pagina's: Australische, Chileense, Oostenrijkse, Zuid-Afrikaanse, Spaanse, Portugese en zelfs Nederlandse wijnen. Een mooie mix die het voorjaar en optimisme viert.

De seizoenen gaan hun gang: dagen korten en lengen, bladeren verkleuren en lopen weer uit. Wij maken er deel van uit. Onze gedachten, emoties en jaargetijden lopen synchroon - net als onze voorkeuren voor wijn.

Dit keer draait alles om lentewijnen: van sprankelend fris tot subtiel bedachtzaam, in wit, rood of rosé, stil of mousserend. Of probeer een voorjaarscocktail met een bijzondere port. Zet je beste culinaire beentje voor, dan zorgen wij voor het bijpassende glas.

Meer inspiratie of advies nodig? Kom langs in een van onze winkels. Wij helpen je graag!

**Team Wijnkring**

04  
Laurent Miquel  
Wijnen als eerbetoon



05  
Hamilton Russell  
Uitzicht op de walvissen

06  
Yalumba  
Het karakter van Down Under

08  
Champagne  
Bollinger  
Uitzonderlijke nieuwe Cuvée



10  
Mar de Frades  
Interview met wijnmaker  
Paula Fandiño

12  
Salentein  
Unieke beleving

14  
Rosé  
Santé op rosé



16  
Wist je dat?  
Feitjes om je wijnkennis uit te  
breiden

18  
Santa Rita  
Chili zet zijn beste beentje voor

20  
Steininger  
Heerlijke wijnen met recept



23  
Epicuro  
Voordelige kwaliteit



24  
Graham's Port  
Met winnend cocktailrecept

26  
De Stefani  
Italiaans wit en rood

27  
Heenwerf  
Bruisend uit Brabant

**Wijnen als eerbetoon**

Het streven naar kwaliteit kreeg wijnmaker Laurent Miquel van jongs af aan met de papepel ingegoten. Zijn vader, Henri Miquel, was niet alleen zijn voorbeeld, maar ook zijn grootste inspiratiebron in de wijngaard en kelder. Om deze bijzondere band te eren, gaf Laurent een hele reeks wijnen de naam 'Père & Fils' – vader en zoon. Elke fles is daarmee niet alleen een uitdrukking van vakmanschap en passie, maar ook een liefdevol eerbetoon aan Henri Miquel en de traditie die van generatie op generatie wordt doorgegeven. Ontdek deze bijzondere wijnen en proef het vakmanschap!

**Laurent Miquel  
Père et Fils serie**

~~7.95~~ **6.99** per fles



**Vertrouwd  
lekker!**

**Zuid-Afrika**

# Hamilton Russell



**T**wee geweldige attracties telt het oude vissersdorp Hermanus in Zuid-Afrika: de zuidkaper walvissen, 'southern right whales', die zich in Walker Bay laten bekijken en de wijngaarden die naar de dieren zijn vernoemd. Het koele klimaat van Walker Bay is ideaal voor wijnen van de Sauvignon Blanc- en Pinot Noir-druiven. Geen wonder dat wijnhuis Hamilton Russell juist die hier verbouwt. De invloed van het koude water van de Atlantische Oceaan geeft exact de juiste frisheid aan de wijnen. De Southern Right Sauvignon Blanc is prachtig gestructureerd en ademt appel, nectarine en citrus, waarin je telkens weer diepere laagjes ontdekt. Hamilton Russell is één de meest vooraanstaande huizen in Zuid-Afrika en dat wordt hier opnieuw bewezen.

**vegan**

**Southern Right  
Sauvignon Blanc**

~~15.95~~ **13.49** per fles



vegan

**Yalumba  
The Y Series**

**Keuze uit**

- Viognier
- Riesling
- Shiraz Viognier



~~10.95~~  
**8.99** per fles



**Altijd lekker**

# Yalumba The Y Series

**Lang associeerden wij  
Nederlanders Australië vooral  
met krachtige rode wijn.  
Onterecht! Kijk maar eens wat  
Yalumba in Barossa Valley voor  
heerlijke witte wijnen produceert.**

**D**e Y Series Viognier bijvoorbeeld, rijk geurend naar jasmijn, kamperfoelie, gember en limoenblad, en met een sappige smaak vol frisheid. De Y Series Riesling gaat daarin nog verder. Opmerkelijk genoeg brengt het warme klimaat van Down-Under het karakter van de van oorsprong Duitse druif extra naar voren. Oranjabloesem, meloen en iets van honing kenmerken het aroma,

terwijl in de mond mineraliteit zich mengt met tropisch fruit. Uiteraard is de wijn intens fris. Opgetogen witte wijnen, ideaal bij asperges. Maar dat wil niet zeggen dat volle rode wijn opeens uit beeld is. The Y Series Shiraz-Viognier heeft zijn eigen aard, elegant en vol, mede door de toevoeging van een klein beetje witte Viogier. Met Yalumba kun je elke wijnwens vervullen!



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829



# The art of craftsmanship



**Bollinger La Grande Année Brut 2018**

**215.<sup>00</sup>** per fles



**Bollinger presenteert La Grande Année 2018 – een uitzonderlijke cuvée die het zeldzame ambachtelijke vakmanschap van het huis belichaamt.**

**H**oe beschrijf je het niveau van Bollinger La Grande Année 2018? Woorden schieten al snel tekort. Laten we daarom focussen op wat deze cuvée werkelijk definieert. Alleen geproduceerd in uitzonderlijke jaren, vormt 2018 een voorbeeldig oogstjaar. De druiven komen uitsluitend uit Grand Cru- en Premier Cru-wijngaarden, waarmee Bollinger opnieuw zijn ongeëvenaarde kwaliteitsstandaard benadrukt. De vinificatie gebeurt volledig in gebruikte eiken barriques uit de Bourgogne, een ambachtelijke methode die de structuur, complexiteit en aromatische precisie van de wijn versterkt.

Vervolgens rijpt La Grande Année minimaal zeven jaar sur lie, onder een natuurlijke kurk, waarbij zowel remuage als dégorgement volledig met de hand worden uitgevoerd. Het resultaat is een Champagne die de essentie van vakmanschap belichaamt. Alles bij Bollinger draait om precisie, traditie en tijd. La Grande Année 2018 is het resultaat van een uitzonderlijk oogstjaar en laat Bollingers kenmerkende diepte, precisie en verfijning duidelijk zien. Een Champagne die geen omschrijving nodig heeft, maar zichzelf bewijst in elke bubbel.

## Spanje

## Mar de Frades

**A**tlantische wijn. Oceaanwijn. Wijn die de expressie is van de immense koele watervlakte die knabbelt en knaagt aan de rotskusten van Galicië, Noord-Spanje, van de zoute westenwinden, de zware wolkenluchten, eeuwig jagend. Dat zijn de wijnen van Mar de Frades, niet voor niets gebotteld in blauwe flessen. De Albariño, zuiver, intens fris, recht afkomstig uit wijngaarden bij de zee. Citrus, eucalyptus, munt en ziltigheid markeren het aroma, versterkt door de bijzondere, korte schilweking aan het begin van de vinificatie. De Godello gaat verder op dat pad. Deze witte wijn rijpt lang op de eigen droesem en een klein gedeelte in Frans eikenhout. Ongebruikelijk voor witte wijn wordt hij pas na die rijping op de lie gebotteld, wat uitmondt in een opmerkelijk diepe smaak en een schitterend aroma van bloemen als jasmijn en roos, plus abrikoos en tropisch fruit. Ook hier is het frisheid die de associatie met de oceaan garandeert.

**Eettips van de wijnmaker**

Mar de Frades Albariño gaat prachtig samen met ovengestoomde of gegrilde vis zoals heek, tong, zeebaars of tarbot, maar ook zeevruchten zoals mosselen, oesters en langoustines. Gerookte zalm versterkt het jeugdige karakter van de wijn. Bij de Godello passen oosterse smaken, zoals sashimi of nigiri, maar ook gegrilde vis zoals bonito, sardines of zwaardvis.



vegan

**Mar de Frades  
Albariño**

19.<sup>95</sup> **17.49** per fles

vegan

**Mar de Frades  
Finca Lobeira Godello**

24.<sup>95</sup> **22.49** per fles

**In gesprek met wijnmaker**

## Paula Fandiño

**1. Paula, wat betekent het Atlantische karakter voor jou?**

Het is een geografische ruimte, een manier van leven, een filosofie en een manier om naar de wereld te kijken. Het Atlantische karakter hier in Galicië is ook heel specifiek, heel anders dan dat van Portugal. De sleutel zijn de rías, of estuaria, waar de woeste oceaan het land binnenstroomt en zich vervolgens nestelt, waardoor we het op een andere manier kunnen ervaren. Het brengt ook een rijkdom met zich mee die rechtstreeks naar de wijngaard gaat.

**2. Het is dus een omgeving die gekenmerkt wordt door frisheid. Hoe vertaalt dit alles zich naar de wijngaard?**

Die frisheid is er altijd, dankzij de combinatie van zeewater, het klimaat en de tegengestelde krachten van zachtheid en woestheid die hier een bijzondere harmonie creëren. Diezelfde frisheid vind je ook in het koude water achter de beschutte eilanden van de rías; water dat uitnodigend maar tegelijkertijd angstaanjagend is. Zeelieden en vissers weten dit maar al te goed: de koelte van de oceaan verscherpt je zintuigen en houdt je scherp.

Alles in de lucht – al dat zout en die regen, de zon en de stormen – versmelt met de wijngaardgrond. De bodem is de plek waar geologie en klimaat samenkomen, waardoor hij dynamisch is, omdat hij voortdurend wordt gevormd door het weer, de wisselende temperaturen en het langzame, krachtige verloop van de tijd.

**3. Wat kun je zien vanaf de Mar de Frades winery?**

Je ziet het laagland van de Salnés-vallei, de gebieden aan het water, met al hun huizen, kerkjes en dorpjes die samen een gemeenschap vormen. Op een heldere lente- of zomerdag, wanneer de zon schijnt en er een noordoostelijke wind waait, vallen drie kleuren op: het blauw van de monding van de rivier, het groen van de wijngaarden en het wit van de gebouwen. Maar wanneer een storm vanuit het westen nadert en zout in alle richtingen door de lucht verspreidt, wordt alles grijs – een soort metaalachtige tint, vermengd met de lucht van de open zee.

**4. Tijd speelt een fundamentele rol in alle wijnen van Mar de Frades, afkomstig van één enkele wijngaard.**

Absoluut. Het succes van Albariño op de lange termijn hangt af van het vermogen om elegant te rijpen. In de wijnmakerij zijn beslissingen zoals rijping op de droesem en het aanpassen van het vinificatieproces aan het karakter van elke locatie cruciaal om ervoor te zorgen dat elke wijn

**‘De frisheid is er altijd, dankzij de combinatie van zeewater, het klimaat en de tegengestelde krachten’**

de prestige krijgt die hij verdient. Dit betekent dat de wijn consistent een opmerkelijke ontwikkeling doormaakt, waarbij nieuwe nuances ontstaan en evolueren naarmate de primaire aroma's plaatsmaken voor tertiaire aroma's. Het resultaat is een evenwichtige, levendige rijpheid, dat is Albariño by name, Albariño by nature.



## Wijnhuis uitgelicht

# Salentein, unieke beleving

In het hart van Argentinië, tegen de imposante Andes, ligt Bodega Salentein – één van de iconische wijnhuizen in de Uco Valley van Mendoza. De moderne wijnkelder combineert state-of-the-art technieken met respect voor traditie, waar druiven met uiterste precisie worden verwerkt tot wijnen vol elegantie en karakter.

Naast wijnmaken staat gastvrijheid centraal: bezoekers kunnen rondleidingen volgen, de kelder ontdekken en genieten van proeverijen in een inspirerende setting. Van Malbec tot Chardonnay, elke fles ademt de zon, bodem en passie van deze bijzondere regio. Als je ooit de kans krijgt Salentein te bezoeken, mis deze unieke bodega dan niet.

## Bodegas Salentein Grote hoogten

'Het geheel is meer dan de som van de delen'. Die ken je. Gaat vaak op, geldt voor allerlei zaken en dingen. Waaronder wijn.

Reis even mee over de oceaan, naar de Andeshellingen in Argentinië, waar Salentein twee bijzondere wijnen componeert, een witte en een rode, Corte de Blancas en Corte de Tintas genaamd. Blancas met een s, tintas dito, beide meervouden dus. Om aan te duiden dat er meerdere druivenrassen worden gebruikt. Meerdere karakters, meerdere eigenheden, om tot grotere hoogten te stijgen. Aardig dat dat wordt ondersteund door de plaatsen waar de druiven groeien, want dat is nooit minder dan 1050 meter. Voor de witte gaat het zelfs om 1500 meter boven zeeniveau. En elk van die druivenvariëteiten krijgt zijn eigen aanpak bij de vinificatie.



### Salentein Corte de Blancas

Laten we eens met de Corte de Blancas beginnen. Het leeuwendeel ervan – net iets meer dan de helft – is Chardonnay. Die, en dat is bij Salentein best opmerkelijk, nu eens niet in eikenhout rijpt. Ook de malolactische gisting, die de ronde kant van de wijn naar voren brengt, werd slechts op de helft van de most toegepast. Bij de Chardonnay komen 20 procent Sémillon, 15 Sauvignon Blanc en 5 Gewurztraminer. Een feestelijk gezelschap dus dat elkaar in thuisland Frankrijk nooit samen treft, maar hier een perfecte balans vindt. Intens en aromatisch, zeer geschakeerd, met indrukken van witte bloemen, fris gras, citrus en rijpe abrikoos. Elk van de druivenrassen draagt zijn steentje bij, ook in de lange afdrank.

#### Lekker bij

Zeer breed inzetbaar aan tafel, bij zowel asperges als gerechten met kip en zalm. En komen de eerste verse doperwtjes er niet aan?

19.<sup>95</sup> **17.99** per fles



### Salentein Corte de Tintas

Diep rood is de tint van de Corte de Tintas. Cabernet Sauvignon vormt met 55 procent de ruggengraat, Malbec doet voor 30 procent mee en de rest is Cabernet Franc. Het trio is afkomstig uit een in 1996 geplante wijngaard bij Finca El Oasis, met een kruimig alluviale bodem waarin flink wat kalk. Ook hier kreeg de most van elke druif zijn eigen aanpak, maar hier werd wel rijping in barriques toegepast, voor een periode van twaalf maanden. Het resultaat mag er zijn: elegant door een perfect evenwicht met voldoende frisheid en zwart fruit, zoethout, zwarte peper en tabak in de geur.

#### Lekker bij

Een wijn die zowel barbecue gerechten optilt als nobele vleesbereidingen met een goede saus. Pasta met truffel of paddenstoelen is ook perfect!

# Santé op rosé

## Start van de lente

Voor de heerlijke start van de lente kozen wij Laurent Miquel Père et Fils en Roubine Rosé La Vie en Rose. Twee typische Zuid-Franse rosés die wij met veel plezier schenken.

## Rosé Rendez-Vous

Fluitende vogels, zonnestralen door het raam, de voorzichtige warmte op je huid, voorjaar in het land! Al snel zitten de terrassen weer vol en worden de barbecues weer gepland. Dat vraagt om één ding: Rosé! Deze wijn is natuurlijk hét drankje voor de lente. Fris, fruitig en verfrissend, ideaal voor op een mooie lentedag.



## Roubine Rosé

De naam zegt het al: Roubine Rosé 'La Vie en Rose'. En ja hoor, het leven is roze! Deze wijn schreeuwt rood fruit, verse rode bessen, zure rode kers, gecombineerd met rijpe aardbei en framboos van de Cinsault-druif. De wijn is echt lente in het glas, levendig, fris en met een licht exotisch tintje. Net een tikkeltje minder zuur en ietsje zachter in de aroma's. De Grenache herken je aan het subtiele, licht kruidige karakter. Deze rosés brengen het Franse lentegevoel rechtstreeks naar jouw glas! Laat die soleil maar komen. Santé op rosé!



biologisch

**Roubine Rosé  
'La Vie en Rose'**

18.<sup>95</sup> 15.<sup>99</sup>  
per fles



"Deze rosés brengen het Franse lentegevoel rechtstreeks naar jouw glas!"

## Laurent Miquel Rosé

Laurent Miquel Père et Fils weerspiegelt met deze rosé ab-so-luut La Douce France in een glas. De blend bestaat uit Cinsault en Syrah, en deze twee druivenrassen zijn duidelijk herkenbaar. De kruidigheid van Syrah, dat peperige en Provençaalse kruiden, proef en ruik je meteen. De Cinsault zorgt voor het frisse rode fruit karakter, in combinatie met citrusaroma's. Een levendige, crispy en fruitige rosé met structuur en body, die perfect aansluit bij borrels in de lente!



**Laurent Miquel  
Père et Fils  
Cinsault - Syrah Rosé**

7.<sup>85</sup> 6.<sup>99</sup>  
per fles



Wist je dat...?

## Leuke verrassende feitjes om je kennis over wijn uit te breiden



### 1 Depot

Zie je kleine deeltjes onder in een fles wijn? Dat noemen we depot. Het bestaat uit natuurlijke restjes druif, schil of tannine en komt vooral voor bij oudere of ongefilterde wijnen. Depot is volkomen normaal en zegt niets over de kwaliteit. Schenk de wijn rustig uit zodat het in de fles achterblijft.

### 2 Serveertemperatuur

De juiste temperatuur laat wijn stralen: te koud verbergt aroma's, te warm maakt hem zwaar. Witte wijn drink je het best op 8–12°C, rosé rond 10–12°C en rode wijn op 14–18°C. Steeds meer liefhebbers genieten ook van lichte, fruitige rode wijnen iets gekoeld – dat geeft een verrassend frisse, zomerse ervaring.

### 3 Wijnsteen

Wijnsteen zijn kleine kristallen die soms onder in de fles of aan de kurk zitten. Ze ontstaan uit natuurlijke zuren en mineralen tijdens rijping of koeling. Ze lijken op glas, maar zijn volledig onschadelijk en smaakloos. Wijnsteen wordt vaak gezien als teken van een puur, minimaal bewerkte wijn.



### 4 Plek van herkomst

De smaak van wijn wordt bepaald door terroir: bodem, klimaat, ligging en de keuzes van de wijnmaker. Zon, hoogte en temperatuur beïnvloeden hoe druiven rijpen. Zo smaakt dezelfde druif in elke regio anders en vertelt elke fles het verhaal van haar herkomst.

### 5 Hoeveelheid druiven

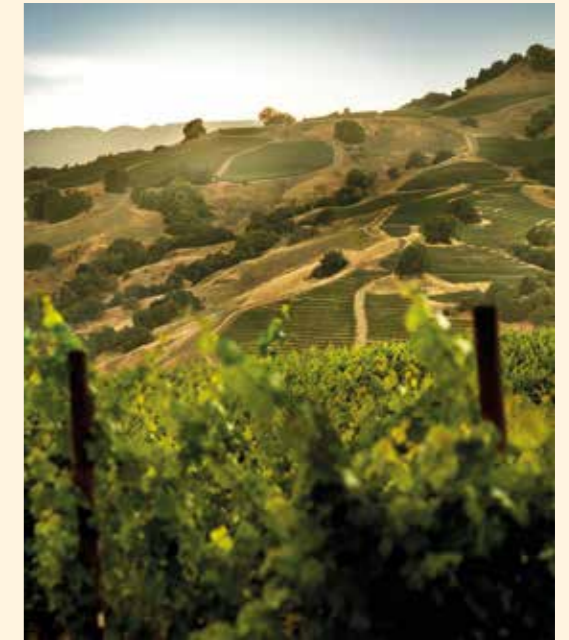
Voor één glas wijn zijn gemiddeld 125 druiven nodig, voor een fles zo'n 700 tot 800. Een wijnstok levert vaak maar één à twee flessen per jaar. Door opbrengst te beperken, zorgen wijnmakers voor meer concentratie, smaak en kwaliteit.

### 6 Het juiste glas

De vorm van een wijnglas beïnvloedt geur en smaak. Grote glazen geven rode wijn ruimte om aroma's te ontwikkelen, kleine glazen houden witte wijn fris. Voor mousserende wijn kiezen steeds meer liefhebbers een breder glas in plaats van een flûte, zodat aroma's beter tot hun recht komen en bubbels langer blijven.

### 7 Onder hoge druk

Champagneflessen staan onder hoge druk om de bubbels vast te houden: gemiddeld 5,5 bar, meer dan in een autoband. Daardoor kan een kurk met grote kracht uit de fles schieten. Open champagne daarom altijd rustig en richt de kurk nooit op mensen of breekbare voorwerpen.



‘Voor mousserende wijn kiezen steeds meer liefhebbers een breder glas in plaats van een flûte’



## Chili

# Een koninklijke medaille voor Santa Rita?

**N**iet helemaal. De naam Medalla Real is een eerbetoon aan de voorvader Francisco García Huidobro, die in de 18<sup>e</sup> eeuw als eerste in Chili koninklijke Spaanse munten mocht slaan. Van de druivenrassen Chardonnay en Sauvignon Blanc had men toen in Chili nog niet gehoord. Drie eeuwen later is Santa Rita er echter apetrots op.

### Heerlijk fruitig wit

De Medalla Real Reserva Chardonnay smaakt rijk, met een verrukkelijke mengeling van tropisch fruit en vanille, het resultaat van rijping in eikenhouten vaten. De Medalla Real Reserva Sauvignon Blanc daarentegen zit aan de andere kant van het smaakspectrum, waar frisheid

leidend is. Reken op citrus, kiwi en passievrucht in de neus, en een sappige, rinse smaak. Smaakt de Chardonnay heerlijk bij gerookte zalm, dan past de Sauvignon Blanc perfect bij asperges.

### Medailles voor rood

Kijken we naar de rode Medallas Reales, dan springen twee druivenrassen eruit: Carmenère en Cabernet Sauvignon. Carmenère is de nationale druif van Chili en kenmerkt zich door zwart fruit en mokka en een smaak met veel body en warmte. De Cabernet Sauvignon doet daar niet voor onder, met zijn geuren van donker fruit, vanille en kruidnagel. Kortom, die medaille krijgen ze van ons alsnog!

### Santa Rita Medalla Real Reserva

#### Keuze uit

Sauvignon Blanc  
Chardonnay  
Carmenere  
Cabernet Sauvignon



~~11.<sup>95</sup>~~  
**9.99** per fles



## Foodpairing - A Taste of QL

# Gebrande Hollandse asperges

met gepekeldde zalm

## Ingrediënten

### voor 4 personen

500 gr witte Hollandse asperges  
1 handpeer  
1 theelepel mayonaise  
1 theelepel Curry madras – Jonnie Boer  
1 koolrabi  
Snufje peper

### Gepekeldde zalm:

400 gr zalm  
1 limoen  
1 citroen  
2 eetlepels Sushi azijn  
1 eetlepel olijfolie  
Fijn zout

Om het gerecht te decoreren:  
eetbare bloemen

### Witte asperges:

Schil de asperges en leg ze in een pan met water tot ze net onderstaan. Voeg een snufje zout en een klont roomboter toe. Breng aan de kook, kook 1 minuut, zet het vuur uit en laat ze in het kookvocht afkoelen.

Voor extra smaak grillen en branden we de asperges voor dit gerecht.

### Aspergesalade:

Snijd de asperge en de peer in kleine blokjes. Voeg enkele draaien peper en een klein theelepeltje mayonaise toe en meng alles goed door elkaar.

### Aspergevocht:

Kook het aspergevocht volledig in. Breng op smaak met limoen- en citroenrasp, laat afkoelen en serveer koud.

### Gele zoetzure koolrabi:

Schil de koolrabi. Snijd twee dikke plakken (ca. 1 cm) en snijd deze in gelijkmatige blokjes. Snijd de rest van de koolrabi in dunne plakken. Breng het zoetzuur aan de kook en voeg een theelepel currymadras toe voor een gele kleur. Leg de blokjes en plakjes koolrabi hierin en laat ze een nacht marinieren. Eet smakelijk!

## Steininger Grüner Veltliner Kamptal

**B**ij de asperges is er de fameuze Grüner Veltliner, intens fruitig, met indrukken van citroen, rabarber en kruiden, een vleugje gras en witte peper. De smaak is intens sappig en gebalanceerd. Oostenrijkse witte die perfect past bij zowel traditionele als meer exotische gerechten!

14.<sup>95</sup> **12.<sup>49</sup>**  
per fles

WIJN  
TIP



## QL QUALITY LODGINGS

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](http://qualitylodgings.com).

Chef-kok Sebastiaan Pals staat aan het roer van de keuken van Restaurant De Uitkijk, waar gastronomie het hart van het landgoed vormt. Na zijn ervaring bij De Librije in Zwolle werkt hij met zijn brigade volgens het principe 'van grond tot bord'. Met streekproducten uit Twente en subtiele Oosterse invloeden creëert hij elk seizoen pure, eerlijke gerechten die verrassen in smaak en verfijning. Onder zijn leiding geniet je van een Bib Gourmand-keuken waarin kwaliteit, vakmanschap en het ritme van de natuur centraal staan.

Ontdek meer



## Steininger

# De ideale Grüner Veltliner komt uit Oostenrijk

Voorjaar vieren op z'n Oostenrijks, dat doen we met de sappige Grüner Veltliners (zie ook vorige pagina) en de Zweigelt van Steininger! Geen asperge is veilig als deze heerlijke wijnen in beeld komen. In het Kamptal schuift de hele familie aan voor een lentemenu, de huidige wijnmakers Eva en Peter, Eva's vader en moeder Karl en Brigitta, en de drie jonge zonen. In het glas allereerst de mousserende Grüner Veltliner Sekt Réserve, verrukkelijk bruisend met geuren van weidebloemen en appel en dat diepere laagje, afkomstig door de rijping na de tweede gisting op fles.

### Het voorjaar mag gevierd worden

Toch een stukje vlees bij de asperges, of erna? Dan gaat de kurk uit de Steininger Zweigelt, gemaakt van behoorlijk laat geplukte trossen. Donker van kleur, vol van smaak en geur, zwarte kersen, wat chocolade, specerijen, en perfect in balans. Asperges en deze Oostenrijkse wijnen – een lenteklassieker op tafel!



**Steininger Grüner Veltliner  
Sekt Réserve**

~~26.95~~ **23.99** per fles



**Steininger  
Zweigelt**

~~16.95~~ **13.99** per fles



## EPICURO



**Epicuro Vermentino en  
Montepulciano d'Abruzzo**

~~8.45~~  
**7.25** per fles



**Shake it!**

# Graham's Blend Series winnende cocktailrecept

Tijdens de Nederlandse Graham's Cocktail Competitie werd André Montijn uitgeroepen tot winnaar. Hij verraste de jury met een spectaculaire creatie. Licht, fruitig en verrassend, met een perfecte balans van port, cranberry en rabarber. Geniet nu zelf van de Douro Cobbler cocktail!

**Ingrediënten****voor de Douro Cobbler cocktail**

60 ml Graham's Blend N° 5 White Port  
30 ml cranberrysap  
10 ml vers limoensap  
15 ml zelfgemaakte rabarbersiroop  
3 scheutjes Fee Brothers rabarberbitters

**Shake it!**

Vul een cocktailshaker met ijsblokjes.  
Voeg 60 ml Graham's Blend N°5 White Port,  
30 ml cranberrysap, 10 ml vers limoensap  
en 15 ml zelfgemaakte rabarbersiroop toe.  
Voeg 3 scheutjes Fee Brothers rabarber-  
bitters toe. Shake krachtig 10-15 seconden  
tot goed gekoeld. Zeef in een met ijs gevuld  
longdrinkglas en serveer direct.  
Proost!

Mixen met port? O jazeker. Maar dan liefst met een uitgesproken port, een die waarlijk zijn steentje bijdraagt aan de cocktail. Graham's heeft er zelfs twee aparte ports voor ontwikkeld, een witte en een ruby.



COCKTAIL  
WINNAAR



### Graham's Blend N° 5 White Port

**E**xtra fris, extra gemarkeerd, door twee uitgesproken druivenrassen als basis te nemen, de Malvasia Fina en de Moscatel Galego. De eerste geeft pit en frisheid, de tweede vooral aroma.

~~27.95~~ **24.99**  
per fles



### Graham's Blend N° 12 Ruby Port

**D**e Graham's Blend N° 12 Ruby Port is van Touriga Natiobaldruiven, 's nachts geoogst om hun frisheid te behouden en daarmee ook de primaire geuren, vooral van rood fruit. White en Ruby, beide onderscheidende ingrediënten van topcocktails!

~~27.95~~ **24.99**  
per fles



# DE STEFANI

VENEZIA 1866



**De Stefani  
Pinot Grigio en  
Venezia Classic**

~~16.<sup>95</sup>~~  
**13.<sup>99</sup>** per fles



## Nederlandse wijn rukt op!

**W**as het vroeger buiten Limburg nog wat amateuristisch, inmiddels ligt de kwaliteit er niet om. Dat komt deels door de klimaatopwarming, maar vooral ervaring en groeiende vakkennis hebben voor een spectaculaire verbetering gezorgd. In West-Brabant, tussen Roosendaal en het water van het Volkerak ligt het Landgoed Heenwerf, waar de van oorsprong Belgische Sofie en Marnix nu alweer tien jaar druiven telen in een voormalige perenboomgaard. Drie hectaren wijngaard bewerken ze – voor Nederland niet mis – en van de klassieke druivenvariëteiten Chardonnay en Auxerrois maken ze heerlijke mousserende wijn op de traditionele methode, dus met hergisting in de fles.

### Chardonnay voor iedereen

De grond langs het stroompje de Baak is ideaal om juist deze rassen tot de perfecte rijping voor bruisende wijn te bewegen. Na complete gisting gaat de nieuwe wijn met wat gist en suiker een jaar lang in het koele duister, waar een hergisting voor verfijnde aroma's en een heleboel koolzuur zorgt. Het resultaat: een frisse, elegante mousseux met geuren van groene appel, bloemen en iets tropisch fruit. Perzik in de mond, sappig en opwekkend. Op zo'n Nederlandse wijn mogen we trots zijn!

**Heenwerf  
Cuvée Alliance  
Brut Blanc de Blancs**



~~34.<sup>95</sup>~~ **32.<sup>95</sup>** per fles



W. & J.  
**GRAHAM'S**  
ESTABLISHED 1820  
PORT



**Wijnkring** Hét platform voor  
wijnliefhebbers



013-5498418 | [info@wijnkring.nl](mailto:info@wijnkring.nl)