

Wijnkring

Prachtig Portugal
Ontdek onze nieuwe wijnen

Zomerse Champagne
Ayala Rosé Majeur

Cocktailrecepten
Smaakvolle combinaties

Rood = koel!
Proef het verschil

Zonnige zomer

Met Ramón Bilbao Rosado
uit de Rioja



De wereld in je glas

Eindelijk! De zomer, een van de mooiste periodes van het jaar is aangebroken. De zon op ons bolletje. Een glas wijn in de hand, wat lekkers op tafel en genieten van die lange avonden. Of het nu in ons eigen land is of in het buitenland. Met een mooi glas wijn is het overal genieten. Waan jezelf alvast op vakantie, want in onze zomereditie maken we een aardig rondje langs de wijnvelden.

Frankrijk is natuurlijk het vakantieland bij uitstek. Van de zonovergoten Languedoc aan de Middellandse Zee tot de prachtige Beaujolais. In dit magazine doen we zelfs de Champagne aan. Liever een andere bestemming? Wat dacht je dan van Duitsland, Spanje, Italië, Chili, Nieuw-Zeeland, Argentinië of Portugal?

Daarnaast hebben we nog wat tips om de zomer door te komen. Met al die warmte is het namelijk belangrijk om je wijn goed te koelen. Bij rosé, wit en mousserend is dat een uitgemaakte zaak, maar voor rood vergeet men dat weleens. We helpen je daarom graag een handje. Liever een cocktail? Ook dan hebben we twee mooie opties voor je in petto.

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

Team Wijnkring

04
Laurent Miquel
Fris, eerlijk en heerlijk drinkbaar



06
Santa Rita
Modern Chileens

07
Poggio Le Volpi
Ontdek onze nieuwe bubbel

08
Príncipe de Viana
Zeg je zomer, dan zeg je Verdejo!



09
Ramón Bilbao
Vier de zomer met wit en rosé

10
Kendall-Jackson
Groot, groter, grootst

12
Rood = koel!
Proef het verschil

14
Cocktailrecepten
Smaakvolle combinaties

16
Farina
Met heerlijk recept van Foodies

18
Marchesi di Barolo
De toekomst aan het woord



20
Epicuro
Nieuwe zomerse wijn

21
Vinhos Borges
Prijs-kwaliteit waar je blij van wordt

22
Beautiful Beaujolais
Piron en Thivin

24
Prachtig Portugal
Ontdek onze nieuwe wijnen



26
De Stefani
Toast met alcoholvrij

27
Twin Islands
De bakermat van Sauvignon Blanc

28
Cazes
Rock 'n Roll in de wijngaard



29
Ayala
Pure elegantie

30
Molitor en Ellermann
Zinderende zomer in Duitsland

Laurent Miquel Vendanges Nocturnes

Keuze uit
Classic Blanc
Classic Rosé
Classic Rouge

~~7.50~~
6.99 ■ per fles

Extra voordeel:
39.00 ■ per doos



Karakterwijnen Geworteld in terroir

De Grands Terroirs-reeks laat enkele van de meest karaktervolle plekken in de Languedoc zien en onderstreept het bijzondere potentieel van de regio. Elke wijn vertelt het verhaal van zijn herkomst – van bodem en ligging tot zon en klimaat – altijd met de kenmerkende frisheid van Laurent Miquel.



Als eerste de witte wijn Grands Terroirs La Gauphine Blanc. De druiven Grenache Blanc, Clairette, Rolle en Viognier werden geoogst tijdens de koelste uren van de nacht. Ze werden direct geperst en gefermenteerd bij een lage temperatuur in roestvrijstalen tanks. Dit geeft de wijn zijn bloemige en fruitige aroma's. Een ideale zomerwijn, voor bij aperitiefjes, zomersalades, kalfsstoofpot en gegrilde vis.

De rode wijn Grands Terroirs Les Auzines Corbières is gemaakt van Syrah en Grenache, afkomstig van wijnstokken die hoog op een kalksteenplateau zijn gelegen, gekenmerkt door

hoogte, wind en garrigue. Laurent Miquel werkt volgens de HVE standaarden op het hoogste niveau. HVE staat voor 'Haute Valeur Environnementale', een Frans milieukeurmerk voor de landbouw dat laat zien dat de producten op een duurzame manier zijn geproduceerd. Finesse gaat hier boven kracht: denk aan minerale spanning, gelaagde aroma's en een subtiele structuur. Een uitstekende expressie van wat Corbières kan zijn wanneer de natuur wordt geleid, niet gecontroleerd. "Ons doel is altijd om wijnen te maken die hun plek uitstralen: fris, eerlijk en heerlijk drinkbaar. Het land geeft ons het karakter; wij leiden het simpelweg naar het glas." - Laurent Miquel

~~13.50~~
11.49 ■ per fles



Modern Chileens

Van Santa Rita komen deze heerlijke smaakvolle wijnen. Een intens fruitige Sauvignon Blanc met citrustonen en een bloemig karakter. Geniet ervan als aperitief, of combineer hem met schaaldieren en salades. Liever rood? Carmenere is dé variëteit van Chili, gedomineerd door aroma's van rood en zwart fruit met kruiden die doen denken aan peper. Met zachte tannines en diepte die deze wijn zeer makkelijk drinkbaar maken. Gaat goed samen met lamsvlees, stoofgerechten, rijpe kazen, pasta Bolognese of gegrilde kip.

Vertrouwd
lekker!

Gran Hacienda Old Vines
Sauvignon Blanc en
Carmenere

~~8.30~~
6.99 per fles



**POGGIO
LE VOLPI**

Ontdek onze nieuwe Italiaanse bubbel!

Een elegante mousserende wijn uit de Roma DOC-appellatie, gemaakt van Malvasia del Lazio-, Bombino- en Verdicchio-druiven, geteeld op vulkanische grond. Fijne, levendige bubbels. In de neus aroma's van rijp wit fruit, citrus, witte bloemen en aromatische kruiden. In de mond is hij delicaat en harmonieus, met een romige mousse, een aangename frisheid en een lange, aromatische afdrank. Perfect als aperitief, of om te combineren met fingerfood, zeevruchten, voorgerechten, visgerechten en verse kazen.

NIEUW!

**Poggio Le Volpi
Spumante Roma**

~~11.05~~ **10.49** per fles



Spanje

Ideale zomerwijn!

Zeg je zomer, dan zeg je Verdejo! Onze El Pez Volador uit het kwaliteitsgebied Rueda is een moderne frisse wijn en gemaakt van de typisch Spaanse druif Verdejo. Een gouden kleur in je glas en prachtige aroma's van citrusfruit en passievrucht, gedroogde perzik en venkel. Tenslotte de heerlijke smaken van tropisch fruit en aromatische kruiden om deze wijn perfect te maken. Tijd voor de zon!



El Pez Volador
Verdejo Rueda

~~8.30~~
7.49 per fles



Je combineert hem met gegrilde of gebakken garnalen, pasta(salade) en gegrilde vis. De zomer is begonnen!



Ramón Bilbao

We blijven in het Spaanse Ruedagebied. De Verdejo Sobre Lías van Ramón Bilbao is een wondertje van aroma's; anijs, venkel, passievrucht, kiwi, munt, witte chocolade en tenslotte gebak. Een heerlijke wijn als aperitief of als begeleider van voorgerechten, pasta, vette vis en risotto.

Uit de Rioja hebben we de Ramón Bilbao Rosado, in groot en klein formaat. Gemaakt van de Garnacha-druif, is deze rosé makkelijk om te drinken. Lekker fris en licht. Ideaal voor de zomer! Het is een heerlijke aperitief wijn, maar ook perfect te combineren met koude gerechten zoals witte asperges en salades met zeevruchten of met carpaccio en risotto.



vegan

Ramón Bilbao
Verdejo Sobre Lías

~~14.85~~ **12.99** per fles



vegan

Ramón Bilbao Rosado

~~10.00~~ **8.49** per fles

Magnum 150 cl.

~~10.00~~ **17.49** per fles



Verenigde Staten

Groot, groter, grootst

Dat is vaak het beeld dat mensen hebben van de Verenigde Staten: grote steden en enorm lange afstanden. Maar wie iets verder kijkt dan de clichés, ontdekt dat de USA ook een verrassende wijncultuur heeft.

De meeste wijnbouw vindt plaats aan de westkust. Dankzij de verkoelende invloed van de Stille Oceaan heerst hier een ideaal klimaat voor wijnbouw. Denk aan wijnstaten als Oregon en Washington State, maar natuurlijk vooral aan dé wijnstaat van Amerika: Californië. De Californische wijngeschiedenis begon ruim 240 jaar geleden, maar pas na de goldrush van 1849 kwam de wijnindustrie écht op gang. In regio's als Napa Valley en Sonoma County vestigden zich steeds meer wijnhuizen, waarvan velen inmiddels zijn uitgegroeid tot grote estates waar wijn en toerisme goed samenkomen.

Fast forward naar nu: Californië produceert tegenwoordig 80% van alle wijn in de Verenigde Staten en loopt voorop als het gaat om duurzaamheid binnen de wijnbouw in de VS. Het grootste deel van de productie draait om een paar favorieten: Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Pinot Gris, Sauvignon Blanc en natuurlijk Zinfandel. Over die laatste gesproken: Zinfandel wordt gezien als het 'zusje' van de Italiaanse Primitivo. De druif staat bekend om volle, krachtige rode wijnen met veel fruitigheid en specerijen. Geen wonder dus dat Zinfandel bij veel mensen in de smaak valt.

Klassieke stijl

De Zinfandel van Kendall-Jackson laat precies zien waar de klassieke stijl om bekendstaat: donker fruit en kruidige smaken. De wijn is super sappig, met een florale touch en smaken van bessen en cranberry's. Dankzij de houtlagering komen daarnaast aroma's van cacao, kaneel en vanille naar voren, terwijl de tannines zachter aanvoelen. Toch kun je, als je aan Californische wijn denkt, niet om een houtgelagerde Chardonnay heen. Zoek je hét voorbeeld? Dan zit je met deze Chardonnay goed. Met aroma's van vanille, rijp fruit en een volle body heeft deze wijn alles wat je verwacht van een klassieke Californische Chardonnay. In Californië draait alles om nét even wat groter, rijper en voller. Precies wat deze wijnen zo herkenbaar maakt!

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay

~~20.⁹⁵~~ **16.⁹⁹** per fles

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Zinfandel

~~19.⁹⁵~~ **16.⁹⁹** per fles



Wist je dat...?

Rood = koel!

De zon schijnt op zijn felst en dat betekent dat we verkoeling opzoeken. Met ons hoofd in de schaduw of een plons in het zwembad. Maar vergeet niet om je wijn goed te koelen. Dat is natuurlijk niks nieuws voor de rosé-, wit- en bubbeldrinkers onder ons, maar vergeet rode wijn niet. Want ook deze kun je goed koelen. En dat doet verrassend veel voor je smaakbeleving.

Als je weleens een rode wijn hebt gedronken die log smaakte, of waarbij de alcohol wat branderig overkwam, dan kan het goed zijn dat die wijn te warm is geserveerd. Bij een koelere temperatuur smaakt ook een rode wijn frisser en komt het fruit veel meer tot leven. Dat is genieten in de zomer.

Dus, kun je dit met elke rode wijn doen? Ja, maar koel deze wel naar de juiste temperatuur. Niet elke wijn is geschikt om op 12 graden gedronken te worden. Onze tip? Hoe lichter en fruitiger de wijn, des te meer koeling. Hoe voller en complexer, hoe "warmer" de wijn mag zijn.

Vind je het toch lastig om iets te kiezen? Probeer dan een van deze wijnen, dan zit je gegarandeerd goed:



**Farina
Bardolino Rosso**

~~9.25~~
7.99
■ per fles



Gelegen aan het Gardameer. Deze Bardolino laat zijn fruitige kerskarakter nog meer zien als het goed gekoeld is. Niet vreemd in een gebied dat vooral bekend staat om zijn witte en roséwijnen. Sluit je ogen. Neem een slok, en het voelt bijna alsof je het frisse zomerse briesje vanuit het meer voelt.



**Laurent Miquel Grands
Terroirs De Falgarias**

~~13.50~~
11.49
■ per fles



Liever een kruidige, volle rode wijn? Deze Faugères laat een andere kant van gekoeld rood zien. Dankzij de vele zonuren in de Languedoc stuift het zwoele karakter zo uit je glas. Ideaal om lichtelijk te temmen en meer frisheid te ervaren. Pas op dat je deze Fransos niet te veel koelt. Dan verliest 'ie te veel van zijn mooie Zuid-Franse rijpheid.



**Domaine Cazes
Mataro Mourvèdre**

~~14.95~~
12.99 ■ per fles
biologisch biodynamisch



Misschien wel onze favoriet om te koelen (psst... niet tegen de rest zeggen). De Mataro van Domaine Cazes. Kijk alleen al naar de kleur van deze wijn en je ziet gelijk waarom dit goed te koelen is. Het lijkt bijna grenadinesiroop. Dat fruitje proef je goed terug in een gekoeld glas. De aardbeien en granaatappels ontploffen bijna uit je glas. Niet voor niets onze favoriet!



'Hoe lichter en fruitiger de wijn, des te meer koeling. Hoe voller en complexer, hoe 'warmer' de wijn mag zijn.'

Hoe lang moet je koelen?

Hoe lang moet mijn wijn in de koelkast om erachter te komen hoe koud mijn fles is?



20-30 minuten

Lichte wijnen met weinig tannines zijn het meest geschikt om te koelen. Een half uurtje is vaak al genoeg. Dan kom je ongeveer uit op 12-14 graden.



10-20 minuten

Medium wijnen met stevige tannines. Denk aan een alcoholpercentage van 12,5% tot 14%. Zorg dat je tussen de 15-17 graden uitkomt.

5-10 minuten

Zware wijnen met veel hout hebben warmte nodig voor complexiteit. Gebruik de koelkast alleen om de initiële warmte eruit te halen. Streef naar 18 graden serveren.

Shake it!

Ontdek deze wijnen in een cocktail!

Ingrediënten voor de Dutch 75 cocktail met Salentein Sparkling Doux

- 30 ml Catz Dry Gin
- 15 ml vers citroensap
- 15 ml suikersiroop
- 60 ml Salentein Sparkling Doux

Sparkling Gin cocktail

Shake Gin, citroensap en suikersiroop met ijs. Strain in een champagneflûte en top af met de Salentein Sparkling Doux.



Cocktails met wijn

Cocktails zijn de perfecte verfrissing op een warme zomerdag! Ze zijn heerlijk licht, fruitig en vaak een lust voor het oog. Of je nu van bruisende drankjes houdt of liever iets stillers drinkt, er is altijd een cocktail die bij je past. Je kunt ze namelijk uitstekend bereiden met bruisende wijn voor een feestelijke tint, maar ook met stille wijn voor een subtielere smaak. Wij hebben 2 heerlijke cocktailrecepten voor je verzameld met Salentein wijnen. Ontdek ze eens op een andere manier en geniet van de zomerse smaken!



Salentein Sparkling Doux

~~18.05~~ **15.99**
per fles

Ingrediënten voor de Pojito cocktail met Portillo Dulce Natural Sauvignon Blanc

- 1 limoen
- 1 citroen
- 1 takje munt
- 3 el rietsuiker
- 4 ijsblokjes
- Bruiswater
- Mojito siroop
- Portillo Dulce Natural Sauvignon Blanc

Frisse Mojito twist

Doe ijsblokjes en munt in een longdrinkglas. Snijd limoen en citroen in stukjes en voeg toe, samen met rietsuiker, een scheut mojito siroop en een flinke scheut Portillo Dulce Natural Sauvignon Blanc (tot ongeveer 1/3 van het glas).



Dek af met een tweede longdrinkglas, draai één keer om en terug zodat alles goed mengt (niet shaken).

Bereid een tweede glas met een rietsuiker-randje door de rand eerst in mojito siroop en daarna in suiker te dopen. Giet het mengsel hierin over.

Stamp de citrus licht aan, voeg een scheut bruiswater toe en vul verder met Portillo Dulce Natural Sauvignon Blanc. Garneer met limoen en serveer met een rietje.



vegan

Portillo Dulce Natural Sauvignon Blanc

~~9.95~~ **8.49**
per fles

foodies ♥ Wijnkring

Goed nieuws voor liefhebbers van lekker eten én mooie wijnen: Wijnkring is een bijzondere samenwerking gestart met Foodies Magazine. In dit partnership staat één ding centraal: het creëren van de perfecte wijn-spijscombinaties, waarbij inspirerende recepten en zorgvuldig geselecteerde wijnen elkaar versterken.

Voor deze wijn-spijscombinatie kiezen we de Farina Lugana, een frisse witte wijn met een fijne afdronk. Hij wordt gemaakt van de bekende trebbiano-druif en combineert perfect met Mafaldine amatriciana. Het frisse zuur van de tomaten, de pit van de pecorino en het vette van de worst vragen om een wijn met een hint van abrikoos en een zacht bittertje. Serveer de wijn naast het gerecht, maar voeg gerust ook een scheutje toe aan de saus!



Foodies wijn-spijs combinatie

Mafaldine amatriciana

Ingrediënten

voor 4 tot 6 personen

150 g guanciale
100 ml witte wijn
1/2 tl chilivlokken
400 g san marzanotomaten blik
400 g mafaldine
100 g pecorino romano geraspt

Voor de gremolata

schil van 1/4 citroen
schil van 1/4 sinaasappel
Klein teentje knoflook
1 bosje peterselie

Voor de geroosterde tomaten

250 g tomaten
1/2 el witte balsamico
1/2 el olijfolie
Fleur de sel
Zwarte peper grof gemalen

Hak voor de gremolata de citroenschil, de sinaasappelschil, de knoflook en de peterselie fijn en meng goed door elkaar.

Snijd de guanciale in blokjes. Verhit een zware bakpan. Bak de blokjes knapperig in de pan. Schep de blokjes uit de pan en houd apart. Blus de pan af met de witte wijn en breng aan de kook. Voeg de chilivlokken en de san marzanotomaten toe. Druk de tomaten met een houten lepel kapot in de pan. Laat de saus ca. 10 minuten rustig koken.

Verwarm de oven voor (elektrisch: 180°C/ hetelucht: 160°C). Kook intussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Bedruip voor de geroosterde tomaten de tomaatjes met de balsamico, olijfolie, fleur de sel en zwarte peper en rooster ze ca. 20 minuten in de oven.

Schep de pasta uit het kookwater in de pan met saus. Voeg de blokjes guanciale toe en verwarm alles goed door. Neem de pan van het vuur en voeg de geraspte pecorino toe. Meng alles goed door en verdeel de pasta over diepe borden. Bestrooi met de gremolata en leg er een takje geroosterde tomaten op. Eet smakelijk!



WIJN
TIP

Farina Lugana

Deze Farina wijn opent met een frisse bloemengeur en ontwikkelt zich richting zacht wit fruit en abrikoos. De harmonie in deze wijn van Farina is zorgvuldig opgebouwd en blijft soepel en interessant.

~~16.95~~

15.49 per fles

Ontdek meer





Wijnhuis uitgelicht

Marchesi di Barolo

Marchesi di Barolo, eigendom van de familie Abbona, produceert unieke wijnen in de regio Piemonte. De kelders van Marchesi di Barolo zijn gelegen in het dorpje Barolo, met uitzicht over het kasteel van Marquis Falletti. Aan het begin van de 19e eeuw werd door hem de basis gelegd voor de nu wereldberoemde Barolo wijnen. De samenstelling van de bodem in de lager gelegen regio's van Piemonte is vrij uniek. De heuvels van het gebied de Langhe zijn wisselend van vorm en profiel en hebben een diverse bodemsoort. Oudere lagen zijn compact en bevatten veel

kalk en klei en de meer recente zijn wat lossere en rijker aan kwartsiet, zand en kalk. De diversiteit van de bodem, het klimaat en de kennis van de werknemers heeft geresulteerd in een specifiek type wijnstok met een eigen karakter, kenmerkend voor de regio. Hierdoor produceert Marchesi di Barolo unieke wijnen. De toekomst van dit wijnhuis is in goede handen, want aan hun missie wordt verder invulling gegeven door een nieuwe, enthousiaste generatie Abbona's! Wij vroegen dochter Valentina en zoon Davide wat de 2 wijnen die je nu extra voordelig kunt kopen, zo uniek maakt.



Marchesi di Barolo

De toekomst aan het woord

Roero Arneis

Roero Arneis DOCG is een wijn die duidelijk zijn oorsprong weerspiegelt. De druiven groeien op de steile hellingen van de Roero, waar zandgrond rijk aan kwarts en fijne klei de wijn zijn kenmerkende aromatische intensiteit geeft. Het proces begint met een zorgvuldige handmatige oogst, zodat alleen gezonde, intacte druiven de kelder bereiken. In het glas heeft de wijn een bleke strogele kleur met lichte gouden tinten. De neus is fris en expressief, met aroma's van acacia, appel, perzik en een vleugje groene hazelnoot. In de mond is hij levendig, geurig en subtiel mineraal.

Lekker bij

Roero Arneis combineert van nature goed met lichte, frisse gerechten. Hij past uitstekend bij visgerechten, groentegerechten en verse kazen, en is ook een perfecte keuze als aperitief.

~~19.95~~ **18.49** per fles



Barbera d'Asti Rurè

Barbera d'Asti Rurè is een van de meest traditionele wijnen uit de heuvels van Asti. Het werk in de kelder volgt een zorgvuldige maar rechttoe rechtaan aanpak. Na een handmatige oogst worden de druiven snel ontsteeld en zacht geperst. De rijping vindt uitsluitend plaats in roestvrijstalen tanks. Deze keuze is bewust: het behoudt het pure fruitkarakter van Barbera, zonder externe houttonen toe te voegen, waardoor de wijn direct, levendig en gemakkelijk te drinken blijft. In het glas toont Rurè een intense robijnrode kleur met lichte paarse reflecties. De neus is rijk aan fruitige aroma's, met name pruim en zwarte kers. In de mond is hij fris, evenwichtig en persistent, met een zachte body die hem zeer drinkbaar maakt.

Lekker bij

Deze Barbera combineert gemakkelijk met een breed scala aan gerechten. Hij past goed bij pasta, gedroogd vlees, eenvoudige vleesgerechten en zelfs iets rijkere recepten, dankzij zijn frisheid.

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



Italië

Nieuw en vertrouwd van Epicuro



Collezione de vini del sud, zo schaaft Epicuro een aantal van zijn wijnen bij elkaar, 'de wijnen van het zuiden'. Italië's Zuiden, welteverstaan. In die collectie stralen diverse witte, rode en roséwijnen, elk met een eigen aard, gedreven door het karakter van lokale druivenrassen.

Laten we er eens een paar onder de loep nemen. De nogal hoge hak van de Italiaanse laars is het schiereiland Salentino, al eeuwenlang een grootleverancier van wijn en olijfolie. Daar groeien Primitivo-

en Negroamaro druiven, die zorgen voor warm gloeiende, ronde rode wijnen, zoals de Salice Salentino. Die van Epicuro is vol, gul, en geurt naar donker fruit, leer en tabak. Van dergelijk intens fruit kun je ook rosé maken. Hoe? Door de kleurhoudende druivenschillen slechts kort bij het sap te laten. De Epicuro Rosato ademt optimisme met aroma's van rood fruit, van watermeloen en rozen en heeft een verrukkelijk opwekkende smaak.

Gloednieuw

En dan is er de gloednieuwe Pecorino. Geen schapenkaas, maar wijn van de gelijknamige druif. Komt uit Lazio, de regio rond Rome, en wolkt aroma's van peer, citrus en bloemen het glas uit. De smaak ligt tussen fris en rond in, is aangenaam vlezig en lang. Een heerlijke nieuwe toevoeging!



Epicuro Pecorino

~~9.95~~
8.49 per fles

Epicuro Rosato

~~9.25~~
7.99 per fles

Epicuro Salice Salentino

~~8.95~~
7.49 per fles



Portugal

Vinhos Borges

Meia Encosta Branco en Tinto

~~8.20~~ **6.99** per fles



Beautiful

Altijd zomer

In de Beaujolais lijkt het altijd zomer. Is het niet in de heuvels, dan is het in de fles. De roem dankt de streek natuurlijk aan de rode versie, gemaakt van de Gamaydruif. Wijn die daaruit komt is nooit zwaar. Niet voor niets drink je hem koel, dan danst hij je glas uit met een glimlach. O trouwens: we hebben het niet over de primeurwijn. Dat is een geval apart. Nee, de 'gewone' Beaujolais is wat ons betreft interessanter. Wijniger, eigenlijk. En net als overal zijn er weer verschillen binnen de streek, tussen herkomst en de aanpak van de wijnmakers. Voorbeelden? Komt-ie. Maison Piron maakt een verrukkelijke Beaujolais-Villages. Sappig, donkerfruitig en soepel, rijpe aardbeien en cassisfruit voorop, ideaal bij je barbecue. Piron's Fleurie is net een tandje steviger, heeft meer diepte, gonst van aroma's als viooltjes, iris en, jawel, perzik. Deinst niet terug voor gebraden lamsbout of die echte salade beaujolaise, met gebakken kippenlevertjes.



**D. Piron
Beaujolais Villages**

14.⁹⁵ **12.49**
per fles

**D. Piron
Fleurie**

18.⁹⁵ **17.49**
per fles



Beaujolais

Gul en verfijnd

Alle Beaujolais rood? Zeker niet. De witte is van Chardonnay gemaakt, die druif die overal waar hij groeit anders is, altijd zijn oorsprong weergeeft. De biologische Clos de Rochebonne van Château Thivin is gul en verfijnd, met precies de frisheid om perfect in balans te zijn. Tropische fruit markeert zijn aroma, ontwikkeld tijdens de uitgewogen rijping in oudere vaten van eikenhout. Chique witte wijn voor bij je salade met zalm, je pasta met roomsaus. Zomer in de Beaujolais!



Deze biologische wijn uit de Beaujolais is fris en verfijnd

biologisch

**Château Thivin
'Clos de Rochebonne'**

27.⁹⁵
24.99
per fles





SYMINGTON
Family Estates

Quinta da Fonte Souto



NIEUW!



Portugal is helemaal 'in' als wijnland. Dat is niet zo vreemd, want de wijnsector bruist er van de dynamiek. De ontwikkelingen volgen elkaar snel op en dat enthousiasme proef je terug in de wijn.

Daarbij komt het element van spannende ontdekking: het grote scala aan eigen Portugese druiven levert eigenheid op, met steeds andere, verrassende aroma's en smaken in de witte en rode wijnen. Sprekend voorbeeld zijn de gloednieuwe witte en rode van Quinta da Fonte Souto. Dit in 2017 door de familie Symington aangekochte wijngoed ligt hoog in de Serra de São Mamede, op zo'n 500

meter boven zeeniveau en is onderdeel van Symington Family Estates. De ligging, in combinatie met zeer arme grond, zorgt voor wijnen met een opmerkelijke elegantie. Twee lijnen zijn er, Quinta da Fonte Souto in wit en rood, met veel structuur en verfijning, en de Quinta da Fonte Souto Florão, lichter, soepeler en zomarser van karakter, opnieuw in Branco en Tinto.



**Quinta da Fonte Souto
Florão Branco en Tinto**

14.⁹⁵ **11.99** per fles

**Quinta da Fonte Souto
Branco en Tinto**

20.⁵⁰ **18.99** per fles

Toast met alcoholvrij

Genieten tijdens elke gelegenheid

Maak kennis met de Zero Alcohol Free Sparkling van ons Italiaanse wijnhuis De Stefani. Een alcoholvrije mousserende wijn gemaakt van de Glera-druif (waar ook Prosecco van wordt gemaakt) en waar iedereen van kan genieten, tijdens elke gelegenheid. Gekenmerkt door fijne en aanhoudende bubbels, fruitige aroma's met een aangename hint van appel, exotische tonen, een lichte body en een harmonieuze smaak.

Hoe wordt deze wijn gemaakt

De Glera-druiven worden geperst, de most wordt gekoeld tot 0°C en vervolgens vindt er een enkele fermentatie plaats bij 15°C. De wijn wordt vervolgens voorzichtig verwarmd tot ongeveer 30°C onder vacuüm en op deze manier wordt de alcohol verwijderd en blijven al de oorspronkelijke en natuurlijke aroma's behouden.

Toasten

Ideaal als aperitief, tijdens de maaltijd en bij elke gelegenheid waarbij een toast gewenst is. Het lekkerst als je de wijn op 5°C serveert. Met Zero Alcohol Free Sparkling geniet je onbezorgd, het hele jaar door!



Zero Alcohol Free Sparkling by De Stefani

~~18.⁹⁵~~
16.⁹⁹ per fles



Nieuw-Zeeland Twin Islands

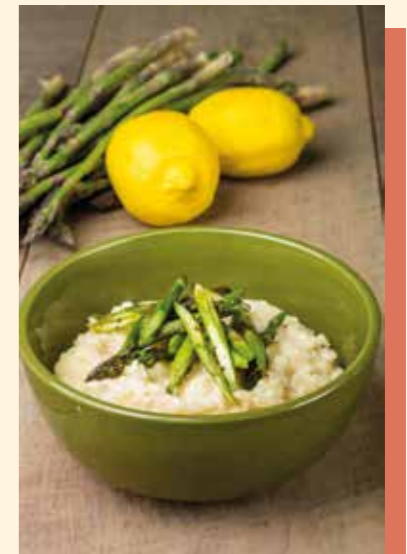


Het is allang zijn eigen standaard geworden: Sauvignon Blanc uit Marlborough, Nieuw-Zeeland. Nergens anders wordt van dezelfde druif zo'n expressieve witte wijn gemaakt. 'Stuivend' is het gebruikelijke woord dat de kenners gebruiken, want het aroma van kruisbessen en buxus, citrus en tomatensteeltjes springt het glas uit met bijna explosieve kracht. Een prachtig voorbeeld ervan is de Twin Islands Sauvignon Blanc van Nautilus Estate. De zon straalt je glas uit en dat vraagt natuurlijk om iets heerlijks erbij. Koud geserveerde asperges bijvoorbeeld, maar ook frisse samengestelde salades met kip of met geitenkaas, gevulde eitjes en mosselen met veel groene kruiden en witte wijn. Geuren werken sterk in op onze emoties. Dat weten we, dat voelen we, dat heeft de wetenschap linksom en rechtom bewezen. Probeer het zelf maar: Twin Islands Sauvignon Blanc verbetert je stemming waar je bij staat!

vegan

Twin Islands
Sauvignon Blanc

~~14.⁹⁵~~ **12.⁴⁹** per fles





Domaine Cazes

Rock 'n Roll in de biologische wijngaarden

Rock 'n roll in de biologische wijngaarden? Dan moet je in de Roussillon zijn. Bij Domaine Cazes. Dat weten de weergoden ook trouwens. Droogte, droogte, droogte en dan plotsklaps een zondvloed aan regen en storm. Bomen om, stromen die buiten hun oevers treden, water dat geulen trekt door de wijngaarden. Toen ze bij Cazes hun jumpy Vermentino 'Rock in Stone' noemden hoopten ze dat het bij de woordgrap zou blijven. Maar toen kwam het water. Hoe dan ook, de wijn is wit, sappig, fris, heeft het opwekkende van perzik, citroenschil en acaciabloemen.

Perfect zomerwit om op te swingen, om je aperitief of je gebakken vis en je salade perfect te maken.

Zomers rood

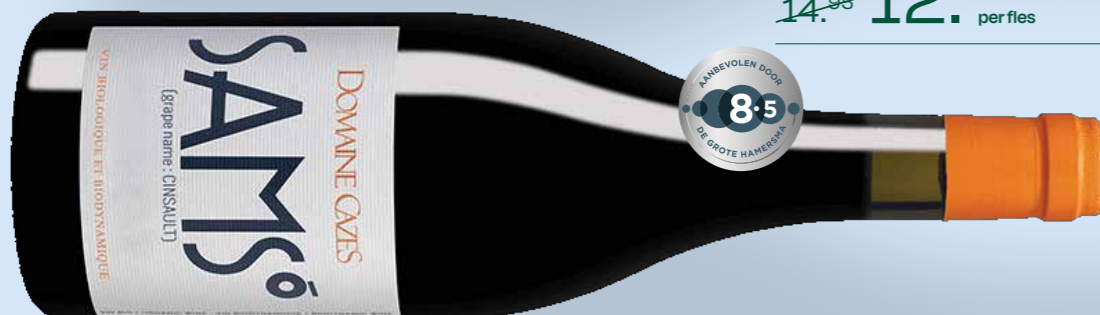
Net zo perfect, net zo jumpy is de Samsó. Maar dan in het rood, en dan nog eens gemaakt zonder toegevoegde sulfiet. De naam is de lokale term voor de Cinsaultdruif. Frisse rode, helder van tint, intens van geur, met rood fruit, een beetje leer, wat peperigs. Koelen hoor! En dan gulschenken bij zomers eten en zeker ook bij visgerechten.



biologisch

**Domaine Cazes Rolle in Stone
Vermentino en Samsó Cinsault Nature**

~~14.95~~ **12.99** per fles



Champagne Ayala Elegantie in zijn puurste vorm

Zomerwijn op z'n aller-verfijndst, bruisend, mouserend, smaken van perzik en bosaardbei, framboos en citrus en met die diepe aromalaag die komt door een lange rijping in rotskelders.

Van de blauwe Pinot Noirdruif wordt in de Champagne vaak witte wijn gemaakt. Dat is hier ook het geval, zei het dat de helft van de wijn uit Chardonnay bestaat. Alles wit dus. De charmante roze bloes is afkomstig van 6 procent rode wijn, ook van die Pinot Noir, die als stille, niet-schuimende wijn wordt toegevoegd. Een gebruik dat alleen in de Champagne is toegestaan. De zeer geringe dosage van slechts 6 gram suiker per liter maakt deze grootse Champagne extra elegant. Waarbij drink je Ayala Rosé Majeur? Bij kreeft, bij zalm, bij geroosterde gamba's en uitgelezen groentebereidingen. Maar eigenlijk wordt elk zomers gerecht luxueus als Rosé Majeur in het glas komt.



**Champagne Ayala
Rosé Majeur**

~~63.95~~ **59.99** per fles

Demi (37,5cl)

~~37.50~~ **32.99** per fles



**Haus Klosterberg
Riesling Trocken**

~~16.⁹⁵~~
15.49 per fles

**Haus Klosterberg
Pinot Noir**

~~23.⁹⁵~~
18.99 per fles

Mosel en Pfalz

Zinderende zomer in Duitsland

De ideale zomerwijn? Die komt uit Duitsland. Fris, bloemig, watertandend sappig. In wit én rood! Maar er zijn verschillen. Het huis Markus Molitor maakt de zinderend prachtige Haus Klosterberg Riesling – crispy, vol van citrusaroma, spannend – en de Haus Klosterberg Pinot Noir, een complexe rode wijn met een knapperige kersensmaak. Op en top Mosel, elegant en gevaarlijk lekker.



Energiek en inspirerend

De Pfalz ligt een stuk verder naar het zuiden. Daar is het warm, er worden zelfs vijgen geteeld. Ellermann-Spiegel produceert er gulle wijnen, zoals de Auxerrois Trocken: een intens fruitige pleaser, zo'n wijn waarvan steevast een glas te weinig in de fles zit. Als rode is er de Dornfelder, warmbloedig, vol van donker frambozenfruit. Voor al die Duitse wijnen geldt dat ze nooit log worden, nooit vermoeiend. Energiek, dat is de beste omschrijving, energiek en inspirerend. Zum Wohl!



**Ellermann-Spiegel
Auxerrois Trocken**

~~13.⁵⁰~~
11.49 per fles

**Ellermann-Spiegel
Dornfelder Trocken**

~~13.⁵⁰~~
11.49 per fles

PORTILLO

