

HERDADE DE GAMBIA TINTO



Land: Portugal

Regio: Península de Setúbal



Wijnhuis: Boas Quintas

Bewaren: 3 jaar, nu op dronk



Druivenras(sen): Touriga Nacional, Syrah en Aragonez

Serveertemperatuur: 16 – 18 graden

Deze rode wijn wordt gemaakt van drie verschillende druivenrassen. De Touriga Nacional, Syrah en Aragonez, deze laatste druif noemt men in Spanje Tempranillo. De wijnstokken staan op een zand en kalkachtige bodem en worden met de hand bewerkt.

De wijn vergist in temperatuur gecontroleerde RVS tanks, na de gisting krijgt de wijn nog een houtopvoeding van 3 maanden in medium toast Frans eiken vaten. In de geur vinden we tonen van kers, braam en diverse specerijen. De smaak meer zwarte bes en tonen van vanille. Erg mooi in balans met een fijne zuurgraad en zachte tannine.



Deze wijn is afkomstig uit een regio net onder de stad Lissabon, namelijk het schiereiland van Setúbal, waarvan een groot gedeelte toebehoort aan het Arrábida Natuurpark. Hier kun je naast prachtige stranden, ruige kliffen en prehistorische dinosaurussporen ook wijngaarden vinden.

Ten zuiden van dit natuurpark ligt een moerasachtig landschap dat mede dienst doet voor een broed, doortrek- of overwinterplaats voor meer dan 200 vogelsoorten. Waaronder de steltkluut die staat afgebeeld op het etiket van deze wijn. Maar ook zilverreigers, grauwe kiekendieven en woudaapjes.



Wat betreft eten; deze wijn is geen grote krachtpatser. Probeer bij deze wijn varkensvlees of een gerecht met eend. Liefst met ingrediënten als tomaat en verse kruiden.

CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE



Land: Frankrijk

Regio: Beaujolais-Villages



Wijnhuis: Château de la Terrière

Bewaren: 2024, nu op dronk



Druivenras(sen): Gamay

Serveertemperatuur: 12-14 graden

Château de la Terrière staat al sinds de 14e eeuw in de Beaujolais. Tegenwoordig is het één van de oudste landgoederen in de regio. Na de overname in 2003 waait er hier een hele nieuwe frisse wind en worden er zeer smakelijke wijnen gemaakt. Hoewel deze wijn officieel als Beaujolais-Villages wordt bestempeld, komt hij van één enkele wijngaard in Régnié, één van de tien Beaujolais Cru-gemeentes. Eigenlijk een Cru wijn dus....



Gewoon een “Vinification Traditionelle” die uitblinkt door zijn sappige fruit en zeer hoge doordrinkbaarheid. Heerlijke neus met veel kers, framboos en bosaardbeitjes die gewoon erg uitnodigt. Ook weer dat crispy rode fruit, wat kruidigheid en dat lekkere frisse zuurtje in de smaak op het eind.



Deze wijn is het best om iets te koelen om goed tot zijn recht te komen, om alvast een beetje in de lente sferen te komen. Heerlijk klassiek bij een steak tartaar of mooi gerechtje met bieten.

IMPIO CHARDONNAY



Land: Spanje

Regio: Jumilla



Wijnhuis: Antoxo

Bewaren: 2 jaar, nu op dronk



Druivenras(sen): Chardonnay

Serveertemperatuur: 10 graden

Bij een Spaanse witte wijn is Chardonnay niet de eerste druif waar je aan denkt. De druif kan erg last hebben van extreme hitte. Chardonnay doet het daarom beter in noordelijke Europese wijnregio's óf in gebieden met een zeeklimaat. Toch is deze Spaanse Chardonnay van Impio zacht en toch ook fris.



Dat komt omdat de druiven groeien op de enige helling, van de enige heuvel, in heel midden Spanje (bij wijze van spreken inderdaad). Zonder die heuvel was dit een stuk minder lekker geweest!

De Impio Chardonnay heeft kenmerken van bloemen, steenvruchten en heeft een frisse zachte smaak. Vol boterig en aangenaam vanille, die een goede afdronk geven.



Ideaal om zo bij de borrel te drinken en goed te combineren met: gestoomde of gegrilde vis, vispaté, kip. Ook een goede partner naast risotto met groente of romige groentesoep