

# 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.

# ALBA DE LUCES CRIANZA



Land: Spanje

Regio: Rioja



Wijnhuis: Alba de Luces

Bewaren: 5 jaar, nu op dronk



Druivenras(sen): Tempranillo

Serveertemperatuur: 16 - 18 graden

Wijn werd in Spanje al voor de Romeinse tijd geproduceerd. La Rioja, het meest prestigieuze wijngebied van Spanje, ligt met een lengte van zo'n 120 kilometer aan beide oevers van de Ebro. Mede door de aanwezigheid van de rivier heerst in de regio een vochtig continentaal klimaat. De gemiddelde jaartemperatuur ligt op zo'n 14°C, in de winter kan het dalen naar 5°C en in de zomer oplopen naar 35°C. De jaarlijkse neerslag is niet meer dan 400 millimeter, maar valt regelmatig over alle maanden. Net ten noorden van het gebied ligt het Cantabrisch Gebergte, die de invloed van de koude oceaانwind beperkt.



De Alba de Luces Crianza wordt van Tempranillo druiven gemaakt die handmatig zijn geoogst. Na de vinificatie volgde lagering in Frans eiken vaten gedurende 12 maanden en tot slot nog flesrijping voor 12 maanden. Na in totaal twee jaar wordt deze Crianza op de markt gebracht.

De wijn heeft een diepe rode kleur en een geur van lichte kruidigheid, mokka en vanille. Na wat lucht ontwikkeld de wijn mee naar het donkere, diepe fruit, met verfijnde toets van koffie, beetje ceder en rijpe vanille tonen. Lekker bij rood vlees, krachtigere kazen of bij de open haard.

