

HERDADE DE GAMBIA BRANCO



Land: Portugal

Regio: Península de Setúbal



Wijnhuis: Boas Quintas

Bewaren: 3 jaar, nu op dronk



Druivenras(sen): Moscatel Graúdo, Arinto en Verdelho

Serveertemperatuur: 10 graden

Deze witte wijn wordt gemaakt van drie verschillende druivenrassen. Moscatel Graúdo, Arinto en Verdelho. De wijnstokken staan op een zand en kalkachtige bodem en worden met de hand bewerkt.

De wijn vergist in temperatuur gecontroleerde RVS tanks met een korte inweking van de schillen. Dit is een wijn met zeer veel expressie en aroma. De geur van tropisch fruit en bloemen knalt het glas uit. Je zou afgaande op de geur kunnen denken dat het een zoete wijn is. In de smaak is de wijn echter droog met fijne zuren, een bittertje en tonen van rijpe ananas en passievrucht.

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.

De wijnen van Herdade de Gâmbia worden op een ecologische en biologische wijze gemaakt. Het wijnhuis bestaat overigens sinds 1917, maar is door de jaren heen met zijn tijd meegegaan. Naast bijvoorbeeld de mogelijkheid om vogels te spotten is er ook een educatieprogramma waarbij scholieren kennis kunnen maken met de flora en fauna van deze regio alsmede de ambachtelijke landbouwproducten.

Deze wijn is uitstekend te combineren met vele currygerechten. Het weelderige karakter van deze wijn zorgt voor een goede ruggengraat. De Indiase keuken is daarom een goede kompaan voor deze karaktervolle wijn.

CHÂTEAU ROMBEAU BLANC



Land: Frankrijk

Regio: Languedoc



Wijnhuis: Rombeau

Bewaren: 2025, nu op dronk



Druivenras(sen): Grenache, Rousanne, Marsanne en Malvasia

Serveertemperatuur: 6 - 8 graden

De druiven komen vanaf de vlakte van de Roussillon, de wind die hier overheen gaat houdt de druiven wat frisser. Ze worden met de hand geselecteerd ivm de lage opbrengst. Na de individuele fermentatie van de druiven houten vaten, rijpt de wijn hier nog 3 maanden verder op. Daarna vindt het blenden plaats en rijpt de wijn nog verder op rvs.

Deze witte Rombeau is heerlijk fris en rijp tegelijkertijd. In de geur tonen van verfrissend citrusfruit als grapefruit, limoen en citroen. Daarnaast wat tropisch met rijpe ananas en passievrucht gecombineerd met wat specerijen als nootmuskaat. De smaak is wat rijper in de aanzet met wederom tropisch fruit. De afdronk heeft een subtiel zoet/zuurtje.



Domaine de Rombeau is al enkele eeuwen eigendom van de familie La Fabrègue. Rombeau is een prachtig authentiek wijnbedrijf en geniet veel bekendheid in Frankrijk en daarbuiten. Met de geschiedenis van bijna 300 jaar aan wijnbouw weet Rombeau fantastische wijnen te maken. In de kelders van Rombeau staan nog vaten uit de 18de eeuw en rijpen vele oude wijnen. Inmiddels staat de 7de generatie aan het roer van dit wijnbedrijf.



De huidige wijnmaker en eigenaar Philippe Raspaud de La Fabrègue gebruikt zijn rijke familiegeschiedenis en kennis van moderne technieken om de uitmuntende kwaliteit van Domaine de Rombeau te waarborgen. Rombeau is gelegen in de regio Rivesaltes, waar de gelijknamige wijn Rivesaltes wordt gemaakt. Uiteraard kent de familie La Fabrègue een rijke geschiedenis in de productie van deze zoete wijn. In de kelders liggen nog exemplaren van het begin van de vorige eeuw.

De wijn is lekker bij Aziatische gerechten, maar ook coquilles of vissoep.

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