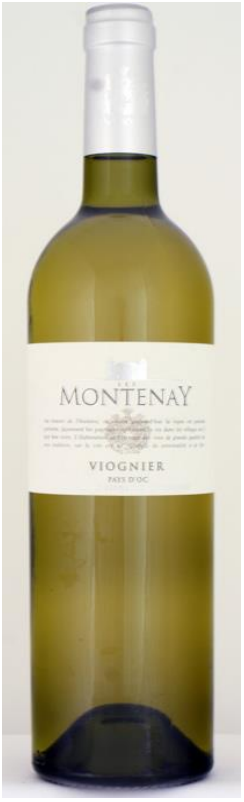
Rafale chardonnay

Herkomst/land: Frankrijk
Appellatie: Pays d'Oc Indication Géografique Protégée
Productieregio: Perpignan
Wijnbouwer: Les Vignerons Catalans en Roussillion
Klimaat: Het klimaatritme van de Roussillon kent hoofdzakelijk twee seizoenen: 1) het droge seizoen, tijdens de zomer;
2) het regenseizoen, tijdens de herfst en het begin van de lente. In dit mediterrane klimaat valt gemiddeld zo'n 19 millimeter neerslag in juli, terwijl in oktober de pluviometers gemiddeld 85 millimeter aanwijzen. Het merendeel van de wijngaard krijgt dus jaarlijks zo'n 5 tot 600 millimeter neerslag over zich, over een periode van minder dan 100 dagen! Die neerslag komt vooral in oktober en november. In deze periode valt de neerslag vooral tijdens zware onweders.
Druif: 100% chardonnay
Bodem: een uitgestrekte alluviale keienvlakte. De diepe bodem (6 tot 8 meter) bevat overwegend rode klei, vermengd met afgeronde keien. Op een diepte van 30 tot 40 cm, vertonen deze arme en magere gronden een harde zone, de «taparas». Hier zijn de keien letterlijk aan elkaar geklit door de kristallijne kalkafzetting.
Productie: De druiven worden enkel geplukt als ze volledig rijp zijn. Daarna rijpt de wijn 'sur lie'. Dit betekent dat de wijn in contact blijft met de gist, dit geeft meer complexiteit aan de wijn
Volume alcohol: 12,5%
Schenken tussen: 8 à 10°C.
Jaar: 2013
Gastronomie: De wijn is de ideale begeleider bij gevogelte, kreeft, visgerechten met saus of als aperitief.
Bewaren/ drinken: nu drinken
Stop: draaistop
Zien: Mooi goudgeel met een briljante schittering
Neus: De neus is complex en doet denken aan de typische Chardonnay aroma's zoals boter, rijp steenfruit en peer.
Mond: De mond is vol en romig met toetsen van honing, witte en gele perzik.
Vinificatie: de gisting vond plaats met een koude-behandeling met constante controle van de temperatuur bij de alcoholische gisting. De wijn rust eerst gedurende 6 maanden in cuves voor de "mise en bouteille" plaatsvindt.
De wijngaarden bevinden zich op krijt en kalkgronden en zijn zorgvuldig geselecteerd om de beste klimatologische omstandigheden te bekomen. De wijngaarden bevinden zich langs de kust waar een aangenaam mediterraan klimaat heerst met koele nachten.
Deze streek in het zuiden van Frankrijk waar de "Rafale" vandaan komt wordt ook wel het land van de wind genoemd. Afkomstig uit de richting van Middellandse zee, de Pyreneeën, de Cevennen of de Rhône: vochtig en verkoelend of juist warm en droog. De druiven rijpen hier uitstekend.

LES MONTENAY VIOGNIER



Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: I.G.P. Pays d'Oc
Productieregio: Ouveillan/ Narbonne
Wijnhuis: Les Vignerons Narbonnais
Klimaat: Het klimaatritme van de Roussillon kent hoofdzakelijk twee seizoenen:1) het droge seizoen, tijdens de zomer;
2) het regenseizoen, tijdens de herfst en het begin van de lente.
In dit mediterrane klimaat valt gemiddeld zo'n 19 millimeter neerslag in juli, terwijl in oktober de pluviometers gemiddeld 85 millimeter aanwijzen. Het merendeel van de wijngaard krijgt dus jaarlijks zo'n 5 tot 600 millimeter neerslag over zich, over een periode van minder dan 100 dagen! Die neerslag komt vooral in oktober en november. In deze periode valt de neerslag vooral tijdens zware onweders.
Bodem: een uitgestrekte alluviale keienvlakte. De diepe bodem (6 tot 8 meter) bevat overwegend rode klei, vermengd met afgeronde keien. Op een diepte van 30 tot 40 cm, vertonen deze arme en magere gronden een harde zone, de «taparas». Hier zijn de keien letterlijk aan elkaar geklit door de kristallijne kalkafzetting.

Druif: Viognier

Volume alcohol: 13%
Schenken tussen: De perfecte temperatuur om deze wijn te serveren is 11°C.
Jaar: 2013
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: Deze wijn gaat is uitstekend bij ganzenlever, asperges, gegrilde vis of mini-toastjes met geitenkaas.
Zien: mooi glanzend en goudgeel.
Neus: genereuze en rijke aroma's van abrikoos, acacia, gekonfijte ananas en gebrande hazelnoten
Smaak: zeer mond vullend, vetrijp van textuur, veel peer, appel en perzik maar ook een frisse citrus toets.

Languedoc Rousillon produceert 80% van de vin de Pays. De bedoeling van de Vignerons du Narbonnais is om rijpe wijnen te maken waar vooral fruitigheid en souplesse centraal staat. Een uitdaging die met succes volbracht wordt. Een combinatie van de mediterrane zon en de nieuwste technologieën resulteert in lekkere wijnen van prima kwaliteit

SUMARROCA MU

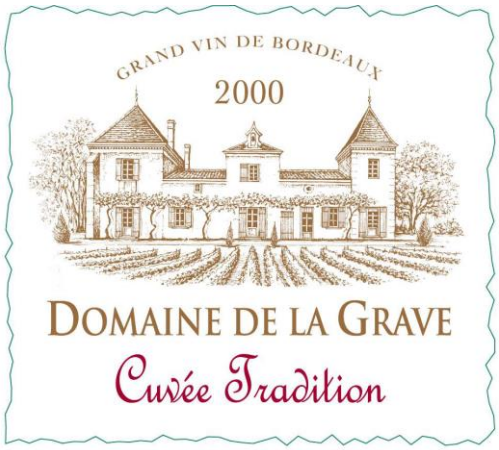
Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Penedès
Productieregio: Subirats/ Sant Sadurní d'Anoia
Wijnhuis: Bodegues Sumarroca
Klimaat: gematigd mediterraan klimaat met maxima van 27,8°C, minima van 2,6°C en 500 à 600 millimeter neerslag. De zomers zijn warm en de winters zijn mild. Maar door het gevarieerde landschap bestaan er grote verschillen tussen de microklimaten. In de winter waait hier de Tramontanawind, maar deze is getemperd tegen de tijd dat hij in dit gebied arriveert. Soms komt vorst in de winter en het voorjaar voor. Hagel, die op enkele specifieke plaatsen voorkomt, vormt een groter probleem. Herfststormen treden pas op als de oogst voorbij is. De Siërra de Montserrat beschermt de wijngaarden tegen de koude noordelijke winden.
Gemiddelde temperatuur: 14,4°C Gemiddeld aantal zonuren: 2548

Druif: Muscat de Frontignan 100% afkomstig van Finca Sumarroca

Bodemtype: De kuststrook heeft een wat zanderige bovenlaag, terwijl de hogere grond wat meer klei bevat. Overal is de ondergrond echter sterk kalkhoudend en bevat een grote hoeveelheid spoorelementen, wat zeer gunstig is voor de groei en gezondheid van de wijnranken.
Hoogte: Zeeniveau tot 750 meter
Volume alcohol: 12%
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 tot 5 jaar bewaren
Schenken tussen: 6 à 8°C.

Gastronomie: visgerechten, kip, varkensvlees, geitenkaas
Zien:
Neus: sinaasappel en perzik
Smaak: fruitig, droog, groene appel, floraal en aromatisch, bittertje

DOMAINE DE LA GRAVE



Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: A.C. Bordeaux
Productieregio: Beychac et Caillau/ Gironde
Wijnhuis: Familie Roche
Klimaat: Maritiem, Gemiddelde temperatuur: 12,4°C. Gemiddeld aantal zonuren: 1983
Bodemtype: kalk, kiezel/grind (graves), zanderig, klei, leem.
Planten per ha.: 5000 per ha.
Productie: lutte raisonnée
Volume alcohol: 12%
Opvoeding/type: geen hout
Totale zuren: 3 gr/liter
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 8 à 10°C.
Jaar: 2012
Druiven: 15% Sauvignon blanc, 75% sémillon en 10% Muscadelle.
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: visgerechten, paling in 't groen, geitenkaas, salades, gevogelte
Zien: helder lichtgeel met groene tinten
Neus: grassig, een boeket van jong fruit,
Smaak: prachtige droge wijn, met een mooi evenwicht tussen zijn frisse zuren en zijn jeugdige fruitigheid. Door de 3 gr/liter restsuiker heeft de wijn een lichte en aangename zoete toets in de afdronk.

De wijnstokken zijn 10 à 30 jaar oud. De hellingen zijn zuidgericht. Per ha zijn er 5 000 wijnstokken aangeplant om zo voor een optimale rijping van de druiven te zorgen. 1,7 ha aangeplant voor deze wijn en dat geeft 14.000 flessen per jaar.

De wijnen komen tot stand volgens de methode 'lutte raisonnée', wat wil zeggen dat men pas gaat ingrijpen (bijvoorbeeld via besproeiing) wanneer het echt noodzakelijk is. Zo kan men jaar na jaar een natuurlijk en vooral eerlijk product garanderen. 14 dagen voor de oogst worden ook de onderste bladeren van de wijnstok verwijderd zodat de druif volledig blootgesteld wordt aan de zon, wat op zijn beurt dan zorgt voor een goeie rijping van de druif.

Vinificatie

Oogst met de hand. De persing gebeurt met de hele tros druiven om zo de best mogelijke extractie te bekomen. De gisting gebeurt onder een temperatuur van 18° C om zo het fruitige accent te leggen. Daarna blijft de wijn nog 6 maanden op de cuve.

Het Tweestromenland (Entre-Deux-Mers of middengedeelte) ligt tussen de Dordogne en de Garonne. De naam van het gebied – 'tussen twee zeeën' – is ontleend aan de eb- en vloedbewegingen van de Atlantische Oceaan, die ver stroomopwaarts in deze rivieren nog merkbaar zijn.Bijna de helft van alle Bordeauxwijnen komt uit dit gebied. De meeste wijnen zijn rood, maar de naam Entre-Deux-Mers staat voor eenvoudige, droge witte wijn. Dat komt doordat de appellation Entre-Deux-Mers (1636 hectare) alleen voor witte wijn geldt. Rode wijn uit dit gebied komt als Bordeaux of als Bordeaux Supérieur op de markt.

SAINT AMOUR

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: A.C. Saint Amour/ Cru du Beaujolais
Productieregio: Chânes/ Beaujolais
Wijnhuis: François Launay
Klimaat: continentaal De regio kent een gematigd klimaat dat ligt tussen dat van de Haute Bourgogne en dat van het Rhônedal. De hellingen waarop de wijnstokken groeien zijn over het algemeen naar het oosten gericht. Zij kijken op de Saône, die een regulerende werking heeft op de temperatuur en de vochtigheid in de wijngaarden. De heuvels van de Beaujolais vormen een scherm tegen de westelijke koude, natte, en soms onweer brengende winden. De zonstraling en de lichtsterkte zijn voor de druiventeelt zeer gunstig. Gemiddelde temperatuur: 10,7°C Gemiddeld aantal zonuren: 1820

Druif: 100 % Gamay Noir à Jus Blanc

Bodem: graniet, zand, klei en kalk.
Productie: Bij de 'macération carbonique' gaan hele trossen in de gistkuip. Omdat het belangrijk is dat de druiven niet gekneusd zijn, moet de wijnboer ze met de hand oogsten. Wijnen die met deze vinificatiemethode worden gemaakt zijn snel op dronk en minder geschikt om lang te bewaren. Door de lagere populariteit van de primeurwijnen hebben de wijnboeren ook belang bij het maken van wijnen die langer houdbaar zijn.
Volume alcohol: 13%
Schenken tussen: 15 à 16°C.
Jaar: 2011
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: eend, parelhoen, gans, kip
Zien: een fluweel robijnrode kleur
Neus: delicate aroma's van rood fruit met hints van bloemen
Smaak: elegant en finesse, zeer fruitig, aangenaam in de mond, evenwicht en klasse.

Le Domaine Launay François bestaat een een oppervlakte van 6 hectare en produceert hoofdzakelijk de appellatie Saint-amour. Deze wijn heeft een lange en traditionele vinificatie.

Crus du Beaujolais:

Saint-Amour
Juliénas
Chénas
Moulin-à-Vent
Fleurie
Chiroubles
Morgon
Régnié
Côte de Brouilly
Brouilly

ZUM EULENTURM SPÄTBURGUNDER

Herkomst/ land: Duitsland
Appellatie: Qualitätswein
Productieregio: Briedel - Moezel
Wijnhuis: Zum Eulenturm
Klimaat: Noordelijk, optimale opwarming en optimale neerslagverhouding op de steile hellingen en in de dalen

Druif: Spätburgunder (pinot noir)

Opvoeding: 12 maanden in kleine eikenvaten

Bodemtype: Vulkanisch gesteente en blauwe leisteen, Devoonleisteen, ten zuiden van Zell zachte kleileisteen; in de dalen met afzettingen van puin, grind en zand.

Productie: Gutsabfüllung
Volume alcohol: 13%
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2011
Bewaren/ drinken: Nu drinken kan 10 jaar bewaren
Gastronomie: bij hartige vleesgerechten
Zien: kersenrood met purperen tinten
Neus: zeer aangenaam, hout, fruit
Smaak: krachtig met een beetje hout

BRU DE TARDOR

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Penedès
Productieregio: Sant Marti/ Sarroca/ Villafranca del Penedès/ Barcelona
Wijnhuis: Rovellats
Klimaat: gematigd mediterraan klimaat met maxima van 27,8°C, minima van 2,6°C en 500 à 600 millimeter neerslag. De zomers zijn warm en de winters zijn mild. Maar door het gevarieerde landschap bestaan er grote verschillen tussen de microklimaten. In de winter waait hier de Tramontanawind, maar deze is getemperd tegen de tijd dat hij in dit gebied arriveert. Soms komt vorst in de winter en het voorjaar voor. Hagel, die op enkele specifieke plaatsen voorkomt, vormt een groter probleem. Herfststormen treden pas op als de oogst voorbij is. De Siërra de Montserrat beschermt de wijngaarden tegen de koude noordelijke winden.
Gemiddelde temperatuur: 14,4°C Gemiddeld aantal zonuren: 2548

Druif: 50 % Merlot and 50 % Cabernet Sauvignon

Bodemtype: De kuststrook heeft een wat zanderige bovenlaag, terwijl de hogere grond wat meer klei bevat. Overal is de ondergrond echter sterk kalkhoudend en bevat een grote hoeveelheid spoorelementen, wat zeer gunstig is voor de groei en gezondheid van de wijnranken.
Hoogte: Zeeniveau tot 750 meter
Productie: maceratie van 20 dagen
Volume alcohol:
Opvoeding/type: 12 maanden op Franse eik en 6 maanden op fles op de bodega
Schenken tussen: 12 à 14°C.
Jaar: 2013?
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: stoofpotjes, champignons, ganzenlever,
Zien: dieprode kleur
Neus: rood fruit, tabak, hout,
Smaak: vol, zacht aangename tannine

CHÂTEAU HAUT - GOUJON

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: A.O.P. Lalande de Pomerol
Productieregio: Montagne/ Gironde
Wijnhuis: Garde
Klimaat: maritiem, In de winter en het voorjaar is het niet extreem koud; in de zomer is het zelden erg heet. Bovendien is er voldoende neerslag. Gemiddelde temperatuur: 11,7°C Gemiddeld aantal zonuren: 1947

Druif: 75% Merlot, 25% cabernet sauvignon

Bodemtype: veel klei, kiezel en ijzer.
Volume alcohol: 13,5%
Opvoeding/type: 12 maanden op 50% nieuwe Franse eiken vaten
Schenken tussen: 16 en 17°C.
Jaar: 2011 Waren de weersomstandigheden chaotisch met een warm en droog voorjaar, gevolgd door een frisse en natte zomer en een buitengewoon mooi najaar. De vroegtijdige oogsten begonnen gemiddeld twee weken eerder dan anders.
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: bij vleesgerechten en kazen
Zien: zacht purper
Neus: elegant bouquet, geur van rijp zwart fruit, gerookt en vanille
Smaak: soepel en elegant, rijk, fruit, mooie structuur en lange afdronk

ABADAL CRIANZA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Pla de Bages
Productieregio: Sta. Maria de Horta de Aviniyó/ Barcelona/ Catalunya
Wijnhuis: Abadal
Klimaat: mediterraan maar kent sterke continentale invloeden vanwege de ligging in het binnenland. Als gevolg hiervan is de vochtigheid lager, de zomerhitte groter en zijn de winters kouder dan in de Catalaanse gebieden die dichter bij de kust liggen. Daarnaast zijn er ook grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. De gemiddelde jaartemperatuur is 13ºC.

Druif: Cabernet sauvignon en Merlot

Bodemtype: De bodem is rijk aan kalk en klei. Alluviaal op de vlakte, mergel en kalksteen in de Alt Bages
Hoogte: 200-500 m
Regen: 500-600 mm per jaar
Productie: De druiven worden vergist in roestvrijstalen tanks.
Volume alcohol: 12,5%
Opvoeding/type: Crianza, de wijn rijpt 10 maanden in Franse, Amerikaanse en Centraal-Europese eikenhouten vaten. Daarna rijpt de wijn nog enkele maanden op fles.
Schenken tussen: 15 à 17°C.
Jaar:
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: bij gebraden of geroosterd rood vlees maar ook lam en stoofpotjes
Zien: dieprood
Neus: aroma's van kersen, rode bessen, pruimen, bloemen, kruiden
Smaak: krachtig, elegant, vol, zacht, rijpe tannines het hout mooi in balans.

Bagés is een klein, maar oud wijnbouwgebied dat een heropleving heeft doorgemaakt dankzij het werk van enkele vooruitstrevende bodega's die ervoor zorgden dat men in 1995 een regionale D.O.-status kreeg, in 1998 gevolgd door nationale D.O.-status. De wijngaarden zijn al sinds 1898 in handen van het domein, maar sinds de complete vernieuwing van vinificatieruimten en kelders straalt het domein totale perfectie uit. De wijngaarden liggen op zorgvuldig aangelegde terrassen waar een microklimaat heerst met weinig neerslag, warme dagen en koude nachten. Dat geeft de druiven een ongekende frisheid, welke door strenge selectie, handmatige oogst en nauwkeurige vinificatie ook duidelijk uitkomt in het glas.

MAYOR DE CASTILLA GRAN RESERVA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Ribera del Duero
Productieregio: Haza, Burgos
Wijnhuis: Viña Arnáiz
Klimaat: Het klimaat van de Duerovallei is een mix van de continentale invloed van de extreme winterkou van de meseta en mediterrane kenmerken van het lagere gebied; over het algemeen is het warm en droog, beschermd tegen koude wind en met een gematigde tot kleine hoeveelheid regen, en hete, droge zomers. Er zijn ongeveer 75 tot 90 regendagen per jaar, hoewel de verdamping in de zomer groter kan zijn dan de hoeveelheid regen die er dan valt, ongeveer 400 à 600 mm; tussen midden juni en midden september ligt de temperatuur overdag immers tussen de 25 en 32°C.
De zomertemperatuur is als gevolg van de hoogte 's nachts echter veel lager, waardoor de wijnstokken kunnen afkoelen en bijkomen. Dit is goed voor de druiven. Vanaf de late herfst tot in het voorjaar vormt vorst een constante zorg omdat de temperaturen soms kunnen dalen tot zelfs -20°C. Voorts kan de wind onbeschutte wijngaarden beschadigen.
Druif: Tinta del pais
Bodem: De Ribera del Duero ligt op het grote noordelijke plateau van het Iberische schiereiland. Het wordt gevormd door een enorme afgevlakte basis en wordt gedeeltelijk bedekt met tertiaire afzetting. De meest van deze afzetting bestaat uit licht bolvormige lagen van slijkig of kleiachtig zand. Van belang zijn ook de afwisselende lagen van kalksteen en mergel en zelfs kalkachtige rotsen.
Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: Gran reserva = 2 jaar op vat en
3 jaar op fles op de bodega
Onderscheidingen: Berliner Wein Trophy 2013,
Gold Medal, International Wine Challenge 2013,
Bronze, Mundus Vini 2013,
Schenken tussen: 16 en 18°C.
Jaar: 2008
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 jaar bewaren
Gastronomie: bij rood vlees met hartige sausen
Zien: blinkend en schitterend, mooie robijnrode kleur.
Neus: primaire aroma's duidelijk waar te nemen, en ook hout, leder en rijpe bessen
Smaak: mooi in balans, zeer aangenaam en een lange afdronk