TAPIZ CHARDONNAY

Herkomst/ land: Argentinië
Appellatie: Mendoza
Productieregio: Los Nogales Estate, Vistaflores & San Pablo Estate, Uco Valley, Mendoza.
Wijnhuis: Bodegas Fincas Patagonicas
Klimaat: continentaal droog met weinig regen: gemiddeld valt er 225 mm regen per jaar (ter vergelijking: in Argentinië valt gemiddeld tussen de 150 mm en 400 mm regen per jaar - in België is dat 780,1 mm regen per jaar – in 2003 met de warme zomer was dat nog 670,7 mm). Het tekort aan regenwater wordt aangevuld door het smeltwater van het Andesgebergte en irrigatie. De temperatuur in de winter is gemiddeld 10° C en in de zomer kunnen de dagtemperaturen oplopen tot 40° C. Omdat Mendoza gelegen is in het zuidelijk halfrond, vindt de oogst er plaats tussen half februari en einde april. Gemiddelde temperatuur: 13°C
Argentinië is warmer dan Chili. De wijnen kunnen daardoor meer alcohol bevatten, 15% is geen uitzondering. Gemiddeld aantal zonuren: 2750.
Druif: chardonnay 100%
Bodemtype: zanderig met een onderlaag van kiezel, kalk en klei
Hoogte: De wijngaarden liggen 1020 (Los Nogales Estate) tot 1350 (San Pablo Estate) meter hoog, vrijwel direct aan de voet van het Andes gebergte. Deze hoogte zorgt ervoor dat de druiven overdag veel zonlicht ontvangen en 's avonds sterk afkoelen. Het temperatuurverschil tussen dag en nacht en de hoge lichtintensiteit dragen bij aan de complexiteit, structuur en het hele palet van aroma's.
Productie: De afwisseling van de koele nachten en de hitte overdag zorgen voor een zeer intense, aromatische, geconcentreerde topwijn met een mooie, natuurlijke aciditeit. De vergisting en de 8 maanden vatopsluiting (6%) van deze Chardonnay gebeurt in 2de jaars Franse eiken vaten en voor 94% in stalen cuves.

Volume alcohol: 13,80%
Totale zuren: 6.80 g/l pH 3.24
Restsuiker: 4.50 g/l
Schenken tussen: 8 à 10°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: Nu drinken, kan tot 5 jaar bewaren

Gastronomie: bij gerookte vis, vis in krachtige saus, witte vleessoorten, gevogelte
Zien: strogeel
Neus: citrus, peer, appel, mineraliteit, vanille en caramel, die verwijzen naar het gebruik van Franse eik.
Smaak: intens, romig, mooie balans, tropisch fruit, witte perzik, appel, peer, vanille. Lange afdronk.

MURI-GRIES WEISSBURGUNDER

Herkomst/ land: Italië
Appellatie: Südtirol Terlaner D.O.C.
Productieregio: Bolzano, Zuid-Tirol
Wijnhuis: Klosterkellerei Muri-Gries
Klimaat: De streek heeft een uitzonderlijk mild klimaat omdat in het noorden de Alpen deze regio beschermen tegen de koude noorderwinden. Gemiddelde temperatuur: 11,4°C Gemiddeld aantal zonuren: 2120, en een gemiddelde temperatuur van 17°C gedurende de groeiperiode van de druif).

Druif : Pinot Blanc 100%

Bodemtype: kalk, graniet met kwarts
Hoogte: 500 meter
Productie: De fermentatie van de most gebeurt in inox onder een constante temperatuur van 19° C gedurende 1 week. Daarna volgt een verdere rijping op inox en 25% wordt gedurende 5 maanden op eiken vaten gelagerd.
Volume alcohol: 13,5%
Schenken tussen: 12 à 14°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 jaar bewaren
Gastronomie: Visgerechten, witte vleessoorten en gevogelte
Zien: lichtgele kleur met groene reflecties
Neus: rijpe appel, pompelmoes, nootjes, witte peper
Smaak: goede structuur, elegant, mineralig, ietsje vettigheid, afdronk: sappig en fris

Muri-Gries is een schitterend wijndomein te Bolzano (Zuid-Tirol). In de wijk Gries ligt het indrukwekkende landgoed van een benedictijnerklooster met binnenin het wijndomein Muri-Gries. De wijnvelden strekken zich uit op de Eppan-berg die 500m boven de zeespiegel is gelegen. De bodem bestaat er hoofdzakelijk uit kalk.

Alto Adige is een van de warmste gebieden in Italië, als je de gemiddelde jaartemperatuur telt. De streek is een uitgebreid netwerk van rivieren, valleien en bergen die zorgen voor de verschillende microklimaten en topografische verschillen naargelang je hoger de helling opgaat. Bovendien schijnt de zon er overvloedig.
Hoog op de hellingen van de Dolomieten heerst echter een koel klimaat, dat ideaal is voor vele witte en enkele rode druivenrassen.

PROTOS VERDEJO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Rueda
Productieregio: La Seca
Wijnhuis: Bodegas Protos

Klimaat: continentaal en winderig. De temperatuur zakt in de winter fors onder het vriespunt en er kunnen strenge vorst, mist, storm en hagel voorkomen. In de zomer zijn er lange, hete dagen met een ononderbroken hoeveelheid zon. Gemiddelde temp. In juli 29,8°C., gemiddelde temp. In december 0,4°C. 2.700 zonuren per jaar.
Neerslag: 400 mm/jaar
Bodemtype: Weinig organisch materiaal, kiezelachtig, goede afwatering, goede luchtdoorlatendheid
Hoogte: 600 à 700 meter
Productiemethode: maceratie van 4/5 uur bij 10 ° C, gisting op 13,5 ° C.
Opvoeding/type: 3 maanden op sur lie.
Volume alcohol: 13%
Jaar: 2014

Druif: Verdejo 100%

Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 tot 5 jaar bewaren
Schenken tussen: 8 à 10°C.

Gastronomie: kazen, salades,
Zien: strogeel met groene tinten
Neus: fris, intens, citrus, venkel
Smaak: fris, mooie zuren, elegant, complex, intense aroma's, bittertje

*Bodegas Protos, opgericht in 1927, is één van de belangrijkste en meest gerenommeerde domeinen in Spanje. Het woord "**Protos"** stamt uit het Grieks en betekent **eerste**. Dit slaat op het feit dat ze de eerste grote, georganiseerde wijncoöperatie waren in de Ribera del Duero. Naast de rode wijnen in de D.O. Ribera del Duero, maken ze ook enkele schitterende wijnen in de D.O. Rueda.*

.

Champagne Mouzon-Leroux Brut Grand Cru

Herkomst: Frankrijk
Appellatie: Champagne
Wijnhuis: Mouzon-Leroux à Verzy
Klimaat
- Een noordelijk en dus koud en voor wijnstokken erg streng klimaat.
- Een zeeklimaat met buien op regelmatige basis en weinig gemarkeerde temperatuur-contrasten tussen de seizoenen.
- Een landklimaat dat verantwoordelijk is voor soms vernietigende vorstperiodes in de wintermaanden, maar voor voortreffelijke zonuren zorgt in de zomer. Gemiddelde temperatuur: 10,0°C Gemiddeld aantal zonuren: 1650.

Druiven: 70% pinot noir
30% chardonnay

Bodem:
De kalkondergrond in het champagnegebied heeft veel positieve eigenschappen:
- Het absorbeert het overtollige water bij overvloedige regen, het werkt als een soort spons.
- Tegelijk is het een réservoir van vocht dat vastgehouden wordt voor droge periodes.
- Kalkgrond absorbeert enorm de zonnewarmte en geeft die 's nachts dan weer af.
- Hij weerkaatst de zonnestralen door zijn felle witte kleur.
- Kalk is basisch en geeft zo de druiven een hoge zuurtegraad.
- Het nadeel is dan wel dat hij weinig ijzer, magnesium en koper bevat, om ziektes tegen te gaan. Dit wordt meestal verholpen met bemesting

Volume alcohol: 12%
Opvoeding/type: Brut Grande Réserve
Om deze champagne de nodige maturiteit te geven is er 35% Réserve wijn toegevoegd (= wijn van vorige jaren).

Champagne rijpt 'sur lies' (= op de gistresten) en oude champagnes, vooral oude millésimes, zijn gedurende lange tijd in contact gekomen met de gistbezinksels in de fles. Vandaar dat er een zekere affiniteit is tussen champagne en umami smakende producten zoals: sojasaus, oude kazen of zeewier. Ondertussen is het ook duidelijk dat champagne rijker is aan aminozuren dan om het even welke andere wijn

De stof die de smaak umami bepaald is mononatriumglutamaat van het aminozuur glutaminezuur. Ze ontstaat bij de afbraak van eiwitten tijdens de bereidingen van vlees of vis, tijdens het rijpingsproces van fruit en groenten of tijdens fermentatieprocessen. (Aminozuren zijn bouwstenen van eiwitten die we terugvinden in dierlijke en plantaardige eiwitten) Gezien champagne het resultaat is van een fermentatie- of gistingsproces kunnen we een wetenschappelijke link leggen tussen champagne en de umami smaak

Onderscheidingen:

- Le Guide Hachette des Vins 2012: 2 sterren
- Le Guide des Vins Gilbert&Gaillard: 85/100
- Concours Féminaliste 2012: Gouden Medaille

Schenken tussen: 6 en 8°C.
Gastronomie: als aperitief, of zomaar, bij schaal- en schelpdieren, bij witte vleessoorten
Zien: mooie kleine belletjes en een stevige mousse
Ruiken: elegant, discreet en veel bloemen
Proeven: zalig lekker, vol en fris, een wijn voor grote momenten.
Bewaren/ drinken: nu drinken

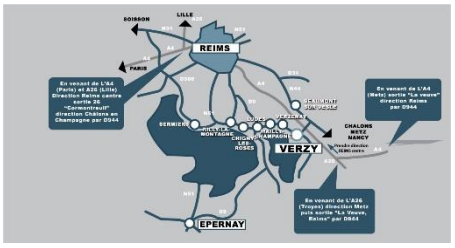
Druiven verbouwen in het Champagnegebied is niet eenvoudig. Het ligt bijna op de 50e breedtegraad, op de grens van de mogelijkheden voor een geslaagde druiventeelt. De wijnbouw in dit gebied is dan ook niet zozeer succesvol door het klimaat, maar door de bodem. Die bestaat uit een dikke laag kalk en krijt van soms 200 meter dik. Deze bodem is niet alleen ideaal voor de druivenstok, maar ook voor de rijping van champagne. In deze kalkbodem zijn kelders uitgehakt, waarin de flessen opgeslagen liggen.
Omdat deze kalkbodem veel vocht vasthoudt, hebben de kelders een ideale temperatuur en luchtvochtigheid voor de rijpende champagne.

Grand Cru: zeventien dorpen zijn geklasseerd als Grand Cru. Voor de druiven uit deze dorpen wordt de hoogste prijs betaald.

Het champagneglas

Vandaag gebruiken we de champagnefluit. Dit glas houdt de aroma's in het glas en stimuleert de vorming van de belletjes. In de 17e eeuw was de fluit het meest populaire champagneglas. De trends in die tijd zorgden ervoor dat het glas steeds smaller en hoger werd. Op de duur werd het zodanig onpraktisch voor obers en traiteurs dat het werd vervangen door de coupe.

De coupe *is een verhaal op zich. Volgens de legende liet de ontwerper ervan zich inspireren door de borsten van Marie-Antoinette, vrouw van Louis XVI. Maar de coupe is minder geschikt om droge champagne te drinken, de aroma's en de belletjes verdwijnen zeer snel in dit soort glas. De coupe is wel geschikt om zoete champagne te schenken, zoals men in de Belle Epoque de demi-sec champagne serveerde.*



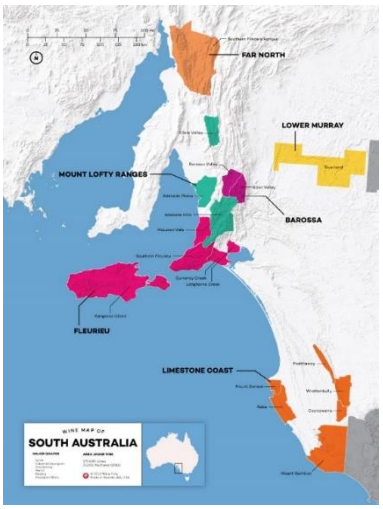
Wolf blass bilyara shiraz

Herkomst/ land: Australië
Appellatie: South Eastern Australia
Productieregio: Nuriootpa/ Barosso Valley
Het is een heuvelachtige groene vallei, 60 kilometer ten noordoosten van Adelaide
Wijnhuis: Wolf Blass Wines
Klimaat: Doordat de wijngebieden verspreid door de staat liggen, heeft South Australia veel microklimaten. Sommige streken zijn duidelijk warmer dan andere. De winters zijn hier koel en nat en zorgen voor voldoende waterreserves in de warme zomers.

Druif: Shiraz (85%?)

De basis van de wijnwetgeving is het Label Integrity Program (LIP). Dit LIP-systeem geeft de consument de garantie dat alle vermeldingen op het etiket kloppen, waarbij de feitelijke situatie 15 procent mag afwijken. Bijvoorbeeld: als op een etiket jaargang, regio of druivenras staan vermeld, dan moet 85 procent van de inhoud van de fles aan deze vermeldingen voldoen. Als verschillende regio's of druivenrassen worden genoemd, moet de belangrijkste als eerste vermeld staan.

Bodemtype: De bodem is bijzonder gevarieerd. De bodem in het gebied is niet erg vruchtbaar, waardoor de opbrengst laag is en de kwaliteit van de druiven hoog. De wijngaarden hebben hier nauwelijks last van schadelijke ziekten. In dit warme klimaat is de Shiraz de belangrijkste druif.
Oogst: van eind februari tot eind april
Volume alcohol: 13,5%
Schenken tussen: 15 à 17°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: nu drinken kan tot 3 jaar bewaren
Gastronomie: witte vleessoorten, gevogelte, bbc
Zien: robijnrood
Neus: rood fruit, pruimen, kruiden, hout
Smaak: zachte tannine, aangename zuren, mooie afdronk



PINOSO CLÁSICO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Alicante
Productieregio: Pinoso/ Alicante
Wijnhuis: La Bodega de Pinoso
Klimaat: de Vinalopóvallei achter Alicante heeft, naarmate men verder landinwaarts gaat, een meer continentaal klimaat. Er is sprake van enige vochtigheid in het noordelijke gebied, maar over het algemeen is het een droog gebied met grote delen met veel zon. Max. zomertemperatuur 21°C. Min. wintertemperatuur 13°C. gemiddelde hoeveelheid zon 2.500 uren/jaar
Regen: 300 mm/ jaar

Druif: Monastrell 100%

Bodem: oude kalksteen op vulkanisch kalksteen, terwijl sommige delen worden bedekt met alluviale klei die is achtergelaten door de rivieren die richting de kust lopen.
Hoogte: 400 meter
Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: Crianza zes tot 12 maanden op nieuwe 50% Franse- en 50% Amerikaanse eik, 12 tot 18 maanden op fles op de bodega.
Totale zuren: 5 gr/liter
Restsuiker: 2,2 gr/liter
Sulfiet 60 mg/liter
Schenken tussen: 15 à 16°C.
Jaar: 2013
Onderscheidingen: Wine Guide Wine Up 2015: 89,54 Points
Wine Guide Vinum Nature 2016: Gold Medal
Peñín Guide: 85 Points
Gastronomie: Past perfect bij wild, stevige vleesschotels, barbecue en harde stevige kazen.
Bewaren/ drinken: Nu drinken kan 7 jaar bewaren

Zien: attractieve intens dieprode kleur
Neus: krachtig, aroma's van rijp fruit, toast en gerookt.
Smaak: rond en goed gestructureerd, rijp en zeer goede persistentie, het fruit is goed geïntegreerd met de alcohol en het hout. Mooi in balans en een lange afdronk.

Na een maceratie van 25 dagen op gecontroleerde temperatuur wordt deze wijn gemaakt van zorgvuldig geselecteerde druiven, met een crianza (opvoeding) van 6 maanden op nieuwe, deels Franse- en deels Amerikaanse eiken vaten.

De wijn heeft een intense donkerrode kleur. Hij heeft een intens en complex aroma, rijk en gestructureerd. Hij is rijp, zeer zacht, uitgebalanceerd met aangename tannines en een zeer lange, persistente afdronk.

Het is een meer dan correcte wijn gevinifiëerd volgens de modernste technologie. Hij heeft een zeer goede prijs/ kwaliteit verhouding.

LA SASTRERIA

Los vinos **La Sastrería,** son un proyecto de **Marca Exclusiva Makro, disponibles en todos nuestros centros.**

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O.Ca. Priorat
Productieregio: Poboleda
Wijnhuis: Unió Corporació Alimentària sccl
Klimaat: De zomers zijn lang, droog en heet, hoewel de temperatuur in de winter ook tot het vriespunt kan dalen. Soms komen vorst en hagel voor, evenals uitzonderlijke zomerhitte. De gemiddelde jaarlijkse temperatuur is 15°C en de gemiddelde hoeveelheid regen is 550-600 mm per jaar

Bodemtype: roodachtig en zwart leisteen met kleine deeltjes mica – een soort kwartsiet – die de warmte weerkaatsen en in zich opslaan. De toplaag, die bestaat uit gebroken leisteen en mica, is 50 cm dik, waardoor de wortels van de wijnstok diep de grond in moeten op zoek naar regenwater, voedingsstoffen en mineralen.
Hoogte: 100 tot 700 meter
Volume alcohol: 14,5%
Jaar: 2016

Druif: Garnacha tinta 100%

Bewaren/ drinken: nu drinken
Schenken tussen: 15 à 17°C.
Gastronomie: rood vlees, stoofpotjes, kazen
Zien: granaatrood
Neus: rood en zwart fruit, kruiden, balsamico
Smaak: rijp fruit, aangename textuur, mooie balans

Primitivo di Manduria

Herkomst / land: Italië
Appellatie: Puglia DOC
Productieregio: Deze wijn is afkomstig van de westkust van de "hak van de laars" in de zuidoostelijke hoek van Italië. De wijngaarden bevinden zich in de regio Apulië direct onder de plaatsen Taranto en Manduria.
Wijnhuis: Piccini

Druiven: Primitivo. De wijnstok is dezelfde als de Californische Zinfandel en verwant aan de Plavac Mali uit Kroatië. De stokken zijn minstens 60 jaar oud

Klimaat: Vanwege de nabijheid van de zee zijn er hier een reeks microklimaten. Meer dan 800 km wordt blootgesteld aan de Adriatische of Ionische zee, die op hun beurt unieke windpatronen genereren. Deze winden zijn heer en meester over het grotendeels vlakke milieu van Puglia. In combinatie met meer zomerzonlicht dan elders in Italië leidt dit tot een unieke situatie: Zonovergoten wijnranken waar koele wind de druiven mooi op temperatuur houdt. De regio ervaart vier verschillende seizoenen van het jaar, met zon, regen en soms zelfs sneeuw. Gemiddelde temperatuur: 16,6°C
Gemiddeld aantal zonuren: 2487
Bodem: Zand en klei
Volume alcohol: 14,%
Opvoeding/type: fermentatie in roestvrije stalen tanks, verdere rijping van 6 maanden in vaten van Franse eik
Schenken tussen: 18 en 20°C.
Jaar:
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 10 jaar bewaren
Gastronomie: Deze wijn zal perfect combineren met geroosterd vlees, wild, gerijpte kazen, pasta en risotto.

Zien: donker violet met heldere kern
Neus: is complex, breed en zeer fruitig, met kersen jam, pruimen en cassis met nuances van ceder, minerale smaken en tabaksbladeren.
Smaak: zachte, verleidelijke, volle wijn met aangename tannine, hints van kruidnagel, mooie

zuren, veel fruit en met een finale die hints van cacao, koffie en vanille geeft.

De druiven zijn afkomstig van het zuiden van Italie, van Puglia meer bepaald de stad Manduria. Het klimaat is droog en het ganse jaar door warm met een zeebries komende van de Ionische zee. De grond wordt er “terra rossa” gegeten, de rode kleur komt door de ijzer oxiden. Primitivo was ontdekt in 1870 en primis betekent «de druif die het eerste rijpt»

Vinificatie proces

Daar het een druif is die niet uniform rijpt, is de selectie bij de aankomst van de druiven in de kelder heel belangrijk. Na deze selectie wordt de fermentatie in stalen tanks gedaan en daarna een rijpingsproces van 6 maanden in grote eikenvaten.

MARQUES DE RISCAL

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O.Ca. Rioja
Productieregio: Elciego/ Álava (País Vasco)
Wijnhuis: Bodegas De Los Herederos Del Marques de Riscal
Klimaat: continentaal klimaat, gemiddelde temperatuur: 12,8°. Gemiddeld aantal zonuren: 2750
Neerslag:
Bodemtype: kalk- mergel- en ijzerhoudende klei.
Hoogte: 400 à 600 meter
Opvoeding/ type: 24 maanden op vat en 12 maanden op fles Amerikaanse eik
Volume alcohol: 14%
Jaar: 2013
Druif: 90% tempranillo aangevuld met mazuelo, graciano
Bewaren/ drinken: nu drinken kan tot 10 jaar bewaren
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Gastronomie: bij rood vlees, lam, wild en harde kazen
Zien: intens robijnrood,
Neus:
Smaak:zwarte bessen, zachte tannines, elegant, toast, eik, drop, vanille

Marqués de Riscal is één van de oudste Rioja bodega's. Opgericht in Elciego (Álava) in 1858. Marques de Riscal is wereldberoemd omdat ze door hun inzet voor innovatie enkele keren de toon hebben gezet voor nieuwe wijnstijlen. Zo hebben zij de Rueda in de stijl zoals wij die nu kennen op de kaart gezet, maar ook de Rioja Reserva van Marques de Riscal geldt als richting voor veel Rioja producenten.

Rioja Alta levert hoogwaardige kwaliteit met veel zuren en tannine.
Rioja Alavesa levert lichtere, elegante wijnen met veel fruit
Rioja Baja levert eenvoudige wijnen, zwaar, diep purperrood en met veel alcohol
Vaak is Rioja een mengeling van deze drie districten.
Het Riojagebied behoort bij de vijf beste wijngebieden in de wereld.
De rode wijnen hebben een karakteristiek krachtig boeket met een brede afdronk, meer tannine en een hoog alcoholgehalte.
Het hele gebied wordt door de noordelijke bergen van de Sierra Cantabria tegen de koude noordelijke wind beschermd. De Ebro ontspringt in het Cantabrische gebergte en stroomt naar de Middellandse Zee.
In de hooglanden koelt het staartje van de westelijke wind van de Atlantische Oceaan de warme wijngaarden af. In het noorden wordt de straffe wind uit de Pyreneeën door de Cantabrische bergen gefilterd.

CORNET &CO BANYULS RIMAGE

Herkomst / land: Frankrijk
Appellatie: A.C. Banyuls
Productieregio: Banyuls-sur-mer
Wijnhuis: Cave de L'Abbé Rous
Klimaat: mediterraan, het klimaat in Banyuls-sur-Mer is warm en gematigd. Er is meer regen in de winter dan in de zomer.
Het zijn hete en droge zomers, gevolgd door zachte winters
Druif : grenache noir 100%
Bodemtype: Schist (= soort leisteen; van zandsteen of ijzeroxide = rood)
Volume alcohol: 16%
Schenken tussen: 14° à 16° C.
Jaar: 2011
Bewaren/ drinken: nu drinken kan nog 20 jaar bewaren
Gastronomie: Deze volle, fruitige wijn kan geschonken worden bij exotische keuken (zoet-zure gerechten). Past best bij blauwe kazen, chocolade, rode vruchten en desserts.
Zien: Intens kersenrode kleur.
Neus: In de neus complexe aroma's van rode vruchten (kersen, aardbeien) en verse vijgen. Noties van vanille
Smaak: Een harmonie tussen zoetigheid en vettigheid in de mond. Een licht likeur-achtig einde

De Banyuls «Rimage» of «Vintage»: deze wijn wordt enkel gemaakt in grote jaargangen: het zijn wijnen met een lange schilweking, wijnen waarvan het stopzetten van de gisting op de druivenkoek gebeurt (= "muté sur grains"). Om hun fruit, frisheid en kracht te bewaren worden zij snel gebotteld (6 tot 12 maanden na de oogst)

Wat banyuls zo bijzonder maakt heet "mutage". Tijdens de gisting wordt wijnalcohol toegevoegd. Hierdoor blijft de natuurlijke zoetheid van de overrijp geoogste druiven behouden en hoeft men de tweede gisting, die in het verleden heel wat vaten spontaan tot ontploffing bracht, niet langer te vrezen. Het uiteidelijke alcoholgehalte van Banyuls is 16° à 17°C.

Er wordt weinig reklame gemaakt voor Banyuls omdat er bitter weinig op overschiet. Voor de wijnboer is het jaar in jaar uit zwoegen in het zweet des aanschijns. De wijngaarden zijn zo steil en moeilijk toegankelijk aangelegd, dat het al een hele kunst is je staande te houden. Om te voorkomen dat de terrasvormige aanplantingen bij zwaar weer naar beneden spoelen, zijn er rondom primitieve leistenen muurtjes opgetrokken. De muur van Banyuls is 6000 km lang.

De Franse wetgeving klasseert Banyuls als een "Vin doux naturel" die in vier communes, vlakbij de grens met Spanje, in het département Pyrénées Orientales wordt gemaakt. Deze wijn verdient meer bekendheid. Zondoorstoofd, glanst en blinkt en fonkelt hij

in het glas. Dit juweel van de wijngaard is er in rood, wit en rosé. Een respectabele leeftijd behoort tot de mogelijkheden maar hij kan net zo goed jong worden gedronken als aperitief, bij ganzenlever, bij blauwschimmelkazen en bij nagerechten.