1. KTIMATSELEPOS BLANC DE GRIS

Herkomst/ land:	Griekenland
Appellatie:	I.G.P. Arcadie
Productieregio:	Tegea/ Rizes/ Arcadia/ Peloponnesos
Wijnhuis:	Tselepos Winery SA
Klimaat:	Mediterraan Gemiddelde temperatuur: 18,4°C Gemiddeld aantal zonuren: 2770
Druif:	Moschofilero 100%
Bodemtype:	klei, keien, Wisselend, over het algemeen rotsachtig, deels ook Vulkanisch.
Productie:	maceratie op 10°C. in stalen tanks, afgewerkt in Eikenvaten 3 tot 5 maanden en dan gerust op zijn lie.
Volume alcohol:	12,5%
Schenken tussen:	9 à 11°C.
Jaar:	2016
Bewaren/ drinken:	nu drinken kan 3 tot 5 jaar bewaren
Gastronomie:	salades, zeevruchten, vis in lichte sausen, gevogelte
Zien:	
Neus:	citrus, intens, bloesem,
Smaak:	vol en rond, mooie balans tussen zuur en zoet,

2. GANZ ZART

Herkomst/ land:	Oostenrijk
Appellatie:	Qualitätswein trocken Niederösterreich/ Wien
Productieregio:	Weinviertel/ Stetten
Wijnhuis:	Pfaffl
Klimaat:	continentaal klimaat, met redelijk warme zomers en koude winters. Gemiddelde temperatuur: 10°C. Gemiddeld aantal zonuren: 2000
Druif:	Grüner veltliner en Sauvignon blanc
Wijngaard:	Weingarten-Pfirsich
Bodemtype:	Löss Löss, zand, leem, primaire rots
Volume alcohol:	9,5%
Totale zuren:	5,9 gr/ liter
Restsuiker:	5,6 gr/ liter
Onderscheiding:	European winery of the year 2016 WineEnthusianst 88/ 100 Falstaff
Schenken tussen:	10 à 12°C.
Jaar:	2017
Bewaren/ drinken:	nu drinken kan tot 2 jaar bewaren
Gastronomie:	Aperitief en lichte gerechten
Zien:	licht citroengeel
Neus:	perzik, maracuja, ananas, citroenmelisse,
Smaak:	diep, veel fruit, perzik,

Ganz zart= very delicate

Alle Qualitätsweine en Prädikatsweine worden twee keer door de overheid gecontroleerd:

- Een wijntechnische, een chemische keuring waarbij de samenstelling wordt beoordeeld;
- Een proefcommissie die een oordeel velt over de smaak.

De goedgekeurde wijnen krijgen een etiket waarop het Staatliche Prüfungsnummer staat. Qualitätsweine uit Oostenrijk zijn herkenbaar aan de rood-witte bovenkant van de capsule.

3. Trastella di Toscana

Herkomst/ land: Italië
Appellatie: Indicazione Geografeca Tipica di Toscana
Productieregio: Maremma – Grosseto Castellina/ Toscana
Wijnhuis: Villa Trasqua
Klimaat: Mediterraan, gemiddelde temperatuur 14,4°C. Het kan erg warm zijn in Toscana. De heuvels die het landschap kenmerken hebben een grote invloed op de kwaliteit van de wijnen. De hoger gelegen wijngaarden zijn wat koeler en leveren gemiddeld genomen mooiere wijnen op dan de druiven in de dalen.
Bodemtype: rijk aan ijzer, koper, pyriet, mangaan, kwik, calcium, albast
Hoogte: 330 meter
Planten per ha.: 5.000
Oogst per plant: 1,3 kg
Productie: 6.600 flessen
Volume alcohol: 13%
Opvoeding/type: gisting in stalen tanks, gecontroleerde temperatuur
Totale zuren: 5,20 gr/liter
Restsuiker: 2,00 gr/liter
Stop: nylon
Verpakking: fles 0,75 liter/ 6 per doos
Schenken tussen: 6 en 8°C.
Jaar: 2015
Druif: Vermentino
Bewaren/ drinken: nu drinken, kan 2 jaar bewaren
Gastronomie: als aperitief, bij slaatjes, lichte visgerechten, kip en witte vleessoorten
Kleur: Lichtgele wijn met groene tinten.
Geur: Een intens bloemenaroma met hints van exotisch fruit (banaan en meloen).
Smaak: Harmonieus, mooie balans van fruit en body.

Wat is Indicazione GeograficaTipica?

- *Omschrijving van het geografische gebied.*
- *De gebruikte basisdruif (max. 2) en van hetzelfde oogstjaar.*
    - *De wijnen moeten voor minstens 85% afkomstig zijn uit het geografische gebied waarvan zij de naam dragen en moeten beantwoorden aan de criteria die zijn opgenomen in de voor iedere I.G.T. afzonderlijke productievoorschriften zoals:*
        - *De maximum opbrengst druiven per hectare*
        - *De maximum opbrengst aan wijn*
        - *Het alcoholgehalte van de wijn*
        - *De druiensoorten die gebruikt mogen worden*
- *Verplicht op het etiket:*
    - *I.G.T.*
    - *Naam van het gebied*
- *Facultatief: de druivensoorten (max 2), oogstjaar.*

4. CHÂTEAU DE CANET

Herkomst / land:	Frankrijk
Appellatie:	A.C. Minervois
Productieregio:	Rustique / Aude
Wijnhuis:	Chateau Canet
Klimaat:	mediteraan, stabiel en warm en het gebergte zorgt 's nachts voor afkoeling
Druif :	Bourboulenc en Marsanne
Bodem:	veel leisteen.
Opvoeding/type:	1 maand op eiken vaten
Jaar:	2011
Alcohol	13%
Bewaren/ drinken:	nu drinken
Gastronomie:	bij gerookte vissen, gebakken vis en harde kazen
Zien:	strogeel
Neus:	aroma's van tropische vruchten en citrus
Smaak:	dit is een typische frisse Minervois met een ellenlange afdronk.

Deze wijn bestaat uit de lokale druiven, namelijk Bourboulenc en Marsanne. De pluk vindt 's nachts plaats en de druiven komen zo de kelders binnen op een 18°C.

Daarna volgt meteen een maceratie van circa 8 uur om zo de nodige structuur en fruitigheid mee te geven. Nadien wordt de wijn 6 maanden gelagerd op inox en om te eindigen 1 maand op eiken vaten. Het is vanzelfsprekend dat er in slechts 1 maand geen houtaroma's worden afgegeven in de wijn, maar de wijn is wel ronder en zachter van structuur geworden en dat is precies waar oënologe Caroline de Beaulieu naar toe wil, wijnen met het accent op de terroir en de druiven zelf.

Château de Canet is 45 hectaren groot en is gelegen op mooie, uitgestrekte hellingen in de Audestreek, meer bepaald in de Minervois. *De M*inervois staat bekend voor z'n schitterende bodem van klei en kalksteen. De wijngaard is onderhevig aan een mediterraan klimaat met steeds een noordelijke, koudelijke atlantische wind afgewisseld met een warme, zuiderse wind afkomstig van de kust.

Château Canet brengt wijnen uit onder Vin de Pays d'Oc (Domaine de Canet genaamd) en AOC Minervois (Château Canet genaamd). De wijnbouw is volledig gecertificiëerd door terra vitis® wat wil zeggen dat de wijngaard in volle harmonie wordt behandeld in samenhang met de natuur (lutte raisonnée).

De wijnkelders van Château Canet hebben een capaciteit van 10.000 hl wijn verdeelt over alle cuves en vaten (zowel inox als hout). Alle tanken zijn steeds onder constante temperatuurcontrole tijdens en na de gisting, wat een perfecte structuur en balans garandeert tussen kracht, body en fruit.

5. La Pège

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: Vin de France
Productieregio: Corbierès/ Dep. Aude
Wijnhuis: Jean Noël Bousquet
Klimaat: Lézignan bezit een duidelijk Mediterraans klimaat. De kalkstenen terrassen gaan nauwelijks hoger dan 50 meter. Dit gebied ligt het meest noordelijk tegen de Minervois aan. Het heeft kiezelhoudende plateaus en terrassen. Het is er warm en vruchtbaar. Ze brengt gulle, volle en soepele wijnen voor.

Druif: Carignan 100%

Bodemtype: zavel, zand, arme bodem
Volume alcohol: 13,5%
Schenken tussen: 14 à 17°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: nu drinken, kan 3 jaar bewaren
Zien: purperrood tot rood, in de rand wat oud roze, donker in de kern.
Neus: framboos/ bramen, rijp zwart fruit, aroma's van de garrique, peper en kruidnagel
Smaak: rijp framboos en bramen, soepel, wat ziltig, kruiden. Vrij vet en een lange afdronk

6. 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

7. Château Grand Moulin

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: A.O.P. Corbières rouge
Productieregio: Lezignan/ Corbières/ Dep. Aude
Wijnhuis: Frederic Bousquet EARL
www.chateaugrandmoulin.com
Klimaat: Lézignan bezit een duidelijk Mediterraans klimaat. De kalkstenen terrassen gaan nauwelijks hoger dan 50 meter. Dit gebied ligt het meest noordelijk tegen de Minervois aan. Het heeft kiezelhoudende plateaus en terrassen. Het is er warm en vruchtbaar. Ze brengt gulle, volle en soepele wijnen voor.

Druiven: 40% Syrah, 40% Carignan, 10% Grenache, 10% Mourvèdre

Bodemtype: keien, mergel; kalk
Wijngaard: 80ha waarvan 76 ha rode wijn
Rendement: 50kl/ ha
Productie: traditionele maceratie, temperatuur max 30°C. 35 dagen cuvaison
Volume alcohol: 14,5%
Schenken tussen: 18 à 20°C.
Jaar: 2017
Bewaren/ drinken: nu drinken kan tot 5 jaar bewaren
Gastronomie: bij bbq, gebraden vlees, charcuterie, harde kazen
Zien: donkerrode wijn
Neus: rijp rood fruit,
Smaak: gastronomisch, veel rood fruit, vol en rond

8. Château Martinet

Herkomst / land:	Frankrijk
Appellatie:	A.C. St. Émilion Grand Cru
Productieregio:	Libourne (Gironde)
Wijnhuis:	De Lavaux
Klimaat:	Maritiem Gemiddelde temperatuur: 11,7°C Gemiddeld aantal zonuren: 1947
Druif :	65% Cabernet Sauvignon, 35%Merlot
Bodemtype:	De bodem van de rechteroever bestaat overigens niet alleen uit kalk, maar ook uit klei, kiezel en ijzer.
Volume alcohol:	13,5%
Schenken tussen:	16°C.
Jaar:	2008
Bewaren/ drinken:	nu drinken
Gastronomie:	bij rood vlees, ook bij kwartel, patrijs, fazant met witloof

Zien:
Neus:
Smaak:

9. MOMO CRIANZA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Ribera del Duero
Productieregio: Peñafiel/ Pesquera del Duero/ Valladolid
Wijnhuis: Bodegas Bohórquez
Klimaat: 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; tussen midden juni en midden september ligt de temperatuur overdag immers tussen de 25 en 32°C.

Druif: 85 % Tempranillo, 12 % Cabernet sauvignon, 3 % Merlot

Bodemtype: 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.
Hoogte: 750-850 m
Productie: 12 maanden op Franse- en Amerikaanse eikenvaten
Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: Crianza
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: nu drinken kan tot 5 jaar bewaren
Gastronomie: vooral bij rood vlees
Zien: zeer donker
Neus: krachtig, kruiden, hout
Smaak: zacht, zeer aangenaam, bessen, vanille, lange afdronk

Momo is gemaakt van zwarte druiven afkomstig uit de regio, met de hand geplukt op hun optimale punt van rijping, en vervolgens 12 maanden gerijpt in Franse en Amerikaanse eiken vaten. Momo Ribera de Duero heeft een dwingende boeket van wilde bessen met notie's van hout en vanille en veel tannines. Deze wijn levert een rijke combinatie van grote complexiteit en kracht.

Er is een wijnmuseum in het kasteel van Peñafel

10. Pinot noir Summerhouse

Herkomst: Nieuw Zeeland
Appellatie: Marlborough
Wijngoed: Summerhouse Wine Co.
Klimaat: een mild zeeklimaat, overvloedige zonneschijn, koele nachten en een lang groeiseizoen zorgen voor een kenmerkende aromatische structuur, die de wijnen geliefd maakt

Druif: Pinot noir 100%

Bodem: leemgronden op een ondergrond van kiezels in de valleien van de rivieren Wairau en Awatere
Volume alcohol: 13%
Oogst: van 24 tot 30 maart 2014
Opvoeding/type: 9 maanden op nieuwe en gebruikte Franse eik
Schenken tussen 16 en 17°C.
Jaar 2014
Gastronomie: Bij wildgerechten en zomaar.
Bewaren / drinken kan nog vele jaren bewaren

De bodem van de wijngaarden bestaan vaak uit gesteente, leem en zand. Marlborough is één van de zonnigste en droogste gebieden van Nieuw-Zeeland. In de zomer is het overdag gemiddeld 24 graden Celsius en vanwege de relatieve koele condities, hebben de druiven het voordeel dat ze langzaam rijpen en een intens aroma ontwikkelen. Marlborough is het belangrijkste wijnbouwgebied van Nieuw-Zeeland en het enige gebied van het Zuidereiland dat écht meetelt. Toch is de wijnbouw er nog jong: er werd pas in 1973 mee gestart.