OPPENHEIMER KRÖTTENBRUNNEN KESSLER

Herkomst/ land:	Duitsland
Appellatie:	Rheinhessen, in de Rijnbocht tussen Bingen, Mainz, Worms en Alzey
Productieregio:	Flonheim
Wijnhuis:	Kesseler - Zink
Klimaat:	Noordelijk met milde temperaturen; beschutting door de Donnersberg, Taunus en het Odenwald
Bodem:	Löss, zand, mergel, kalksteen, klei,
Druif :	Müller - Thurgau 100%
Volume alcohol:	12 %
Restsuiker:	48,5 gr/liter
Opvoeding/type:	Gutsabfullung (= op het wijngoed gebotteld)
Schenken tussen:	8 à 10°C.
Jaar:	2012
Bewaren/ drinken:	nu drinken
Gastronomie:	als aperitief, bij Oosterse gerechten, paté,
Zien:	zeer weinig kleur
Neus:	
Smaak:	halfzoet, fruitig, restsuiker

Zeer fruitige en harmonieuze witte wijn uit het wijnbouwdorp Oppenheim, in het gebied Rheinhessen, Duitslands grootste wijnbouwgebied.
Kessler-Zink is een familiebedrijf, gelegen in het dorpje Flonsheim. Sinds de oprichting van de firma in 1970 worden hier al kwaliteitswijnen gemaakt. In 1985 werd het bedrijf overgenomen door de familie Stütz die er ook vandaag nog aan het hoofd staat. De bodem in dit gebied bestaat overal hoofdzakelijk uit klei en mergel. Deze Oppenheimer komt voort van de Müller-Thurgau-druif, die in Rheinhessen het beste tot haar recht komt en die er ook veruit de meest aangeplante soort is.

MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE SUR LIE
DOMAINE DE LA TOURETTE

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: A.C. Muscadet de Sèvre et Maine
Productieregio: Maisdon-sur-Sèvre
Wijnhuis: Leroy Freuchet
Klimaat: Noordelijk-Atlantisch zeeklimaat: de herfst en winters zijn zacht, de zomers zijn vochtig en warm. Gemiddelde temperatuur: 11,7°C Gemiddeld aantal zonuren: 1956

Druif: Muscadet/ Melon de Bourgogne 100%

Bodem: Gevarieerd, onder andere mica, leisteen en gneis
Volume alcohol: 12%
Opvoeding/type: Sur Lie
Onderscheidingen: Médaille d'or. Le concours communal 2016 des vins de Maisdon sur Sèvre a dévoilé son palmarès. Le Domaine de la Tourette une fois de plus fait le plein de médailles : 3 d'or (dont la catégorie reine des Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2015) et 2 d'argent.
Schenken tussen: 8 à 10°C.
Jaar: 2015
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: bij zeevruchten, visgerechten
Zien: een bleek gouden kleur
Neus: een neus vol bloemen
Smaak: nerveus, elegant, fruitig

'Sur lie' betekent dat de wijn na gisting nog enkele dagen op de gistrestanten 'rijpt' en vaak ook direct vanaf dit vat wordt gebotteld. Hierdoor krijgt de wijn extra smaak en frisheid.
Muscadet is gemaakt van de muscadetdruif ook 'Melon de Bourgogne' genoemd.

De beste wijnen blijven heel fris, ook na 10 jaar kelder, er ontwikkelen zich nauwelijks ouderdomsverschijnselen. Dat komt door de lange rijping op de 'lie'.

DE MULLER SOLIMAR BLANCO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Tarragona
Productieregio: Reus/ Tarragona
Wijnhuis: De Muller
Klimaat: Mediterraan met wat continentale invloeden in het hoger gelegen deel van de Ebrovallei. max. zomertemperatuur 35°C. Min. Wintertemperatuur 3°C. 2.600 zonuren per jaar.
Neerslag: 465 mm per jaar (Campo); 650 mm (elders) per jaar

Bodemtype: Van alluviaal tot leem/kalksteen/graniet meer landinwaarts
Hoogte: 50 à 500 meter
Productiemethode: de drie druiven zijn apart gevinifieerd op 14 à 16ºC gedurende 15 dagen
Opvoeding/type: 12 maanden op fles op de bodega
Totale zuren: 6 gr/liter
Restsuiker: 1,4 gr/liter
Volume alcohol: 12%
Jaar/ 2017

Druif: 70% macabeo, 20% muscat, 10% chardonnay

Bewaren/ drinken: nu drinken kan tot 2 jaar bewaren
Schenken tussen: 6 à 8°C.

Gastronomie: gerookte vissen, visgerechten, schelpdieren, slaatjes
Zien: strogeel met groene tinten
Neus: fruitig, floraal, intens, appel, ananas,
Smaak: elegant, mooie balans, lange afdronk

PERELADA BLANC DE BLANCS

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Catalunya
Productieregio: Perelada
Wijnhuis: Cavas del Castillo de Perelada

Klimaat: mediterraan met wat continentale invloeden in het hoger gelegen deel van de Ebrovallei. De gemiddelde jaartemperatuur is 16°C. Soms komt hagel of vorst voor, maar verder is dit een beschut gebied. De zomers zijn droog. 2.600 uren zon per jaar. Max. zomertemperatuur 35°C. min. wintertemperatuur 3°C.

Neerslag: 465 mm per jaar (Campo) 650 mm elders
Bodemtype: De bodem is hier donker maar heeft een hoog kalksteengehalte, dat zich vermengt met een alluviale onderlaag in de uiterwaarden van de rivier. Van alluviaal tot leem/kalksteen/graniet meer landinwaarts
Hoogte: tot 200 meter.
Productie: gisting onder gecontroleerde temperatuur op 16°C.
Totale zuren: 3,70gr/ liter
Restsuiker: 0,30 gr/liter
Volume alcohol: 12%
Sulfiet: 110 mg/liter
Jaar: 2016

Druif/ druiven Macabeo, garnacha blanca

Bewaren/ drinken: nu drinken kan tot 2 jaar bewaren
Schenken tussen: 8 à 10°C.
Gastronomie: als aperitief, gegrilde vis, paella, kip, salades, tapas
Zien: strogeel
Neus: fruit, witte bloemen, kruiden
Smaak: kruiden, aangename zuren, goede afdronk.

VIÑALÓN TEMPRANILLO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: Vino de la Tierra de Castilla (La Mancha)
Productieregio: Ciudat Real
Wijnhuis: Felix Solis
Klimaat: Continentaal, de ijzig koude winters maken in het voorjaar vrijwel direct plaats voor een verzengende hitte in de zomer. Gemiddelde temperatuur: 13,5-14,8°C. Gemiddeld aantal zonuren: 3000 Max temperatuur zomer 45°C. winter -15°C.
Regen: 300-400 mm per jaar
Bodem: Roodbruin zand, vaak rijk aan kalksteen, soms met kalk.
De roodachtig bruine bodem, die stamt uit Mioceensediment, heeft een hoog kalksteengehalte.
Hoogte: 700 m

Druif: Tempranillo 100%

Volume alcohol: 12,5%
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 15 à 17°C.
Jaar: nvt
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: bij varkensvlees, gevogelte en paté
Zien: mooi robijnrood
Neus: bosvruchten, zeer sympathiek
Smaak: zeer aangenaam, fruit, lange en zeer mooie afdronk

Castilla-La Mancha is enorm groot. Het gebied produceert 18 miljoen hectoliter wijn: 50 procent van de totale Spaanse wijnproductie. De streek kent ook het meeste aantal Vino de Pago van Spanje.

GNARLY HEAD PETITE SIRAH

Herkomst/ land:	U.S.A.
Appellatie:	Central Coast/ San Joaquin County/ California
Productieregio:	Manteca/ San Joaquin County/ California
Wijnhuis:	Gnarly Head Cellars
Klimaat:	Mediterraan, zacht en voldoende vochtig in de noordelijke zone; warmer en droger naar het zuiden.
Druif:	100% Petite Syrah (= Durif)
Bodemtype:	Zeer verschillend
Productie:	opvoeding op Franse en Amerikaanse eik
Volume alcohol:	14,5%
Schenken tussen:	15 à n17°C.
Jaar:	2013
Bewaren/ drinken:	nu drinken kan 2 tot 5 jaar bewaren
Gastronomie:	bij gebraden vlees, BBQ, steak au poivre, rijpe kazen
Zien:	diep donkere wijn
Neus:	kruiden, peper, eik, zwart fruit, vanille
Smaak:	zwart fruit, bramen, kersen, kruiden, vanille, pruimen, tabak, zoethout; zachte aangename tannines

PATA NEGRA GRAN RESERVA

Herkomst / land:	Spanje
Appellatie:	D.O. Valdepeñas
Productieregio:	Ciudat Real
Wijnhuis:	Bodegas Los Llanos
Klimaat:	Continentaal met zeer hete zomers tot 40°C. en zeer koude winters tot -10°C. Gemiddelde temperatuur: 16°C Gemiddeld aantal zonuren: 2800
Neerslag	Door de beschutting van de omringende bergen valt er in Valdepeñas weinig neerslag. Sommige plekken zijn bijna woestijnachtig. Maar als er ergens regen valt, komt het vaak met bakken tegelijk uit de hemel. 200 tot 350 mm/m² /jaar
Bodemtype:	De bodem van Valdepeñas is, de naam van de streek “Vallei der rotsen” zegt het al, behoorlijk rotsachtig. De ondergrond bestaat uit kalksteen, vaak niet meer dan 25 cm. Onder de oppervlakte. De geelrode dunne bovenlaag is een mengsel van afgebrokkelde kalk en alluviale klei.
Hoogte:	600 à 700 meter.
Opvoeding/type:	Gran reserva = 2 jaar op vat en 3 jaar op fles op de bodega
Volume alcohol:	13%
Stop:	kurk
Verpakking:	doos 12 flessen
Onderscheidingen:	Gouden medaille Bacchus 2014
Jaar:	2007
Druif:	Tempranillo/ Cencibel 100%
Schenken tussen:	16 en 17°C
Bewaren / drinken:	nu drinken kan 5 jaar bewaren
Gastronomie:	Bij rood vlees en harde kazen
Zien:	Helder robijnrood
Neus:	Aroma’s van de opvoeding, en complexe aroma’s van de Tempranillo en kruiden
Smaak:	Zeer aangename wijn, goed gestructureerd, lange afdronk

SILVER PALM ZINFANDEL

Herkomst/ land: U.S.A.
Appellatie: North Coast/ Sonoma County/ California
Productieregio: Santa Rosa/ Sonoma County/ California
Wijnhuis: Silver Palm
Klimaat: Mediterraan, zacht en voldoende vochtig in de noordelijke zone;
warmer en droger naar het zuiden

Druif: 86 % Zinfandel, 13 % Petite Sirah en 1 % Barbera.

Bodemtype: Zeer verschillend
Productie: opvoeding op Franse en Amerikaanse eik
Volume alcohol: 14,5%
Schenken tussen: 15 à n17°C.
Jaar: 2012
Schenken tussen: 16 à 18°C.
Jaar: 2012
Bewaren/ drinken: nog zeker 10 jaar bewaren
Gastronomie: bij stevige vleesgerechten, bij barbecue en bij kazen
Zien: de wijn opent met een geconcentreerde kleur, gespannen dieprood met granaatrode schittering.
Neus: delicaat en complex met fijne aroma's van gekonfijt fruit, kersen en zuiderse kruiden, en een
nobele eiktoets op de achtergrond
Smaak: Goedgevulde, krachtige aanzet en een rijk geschakeerd middenstuk boordevol spetterend rijp fruit.
Opmerkelijk fluwelig van smaak, met een brede en goed gevulde structuur, stevig onderbouwd met fijne tannines, en eindigend in een lange en warme afdronk waarin de aangename aroma's van rijp fruit en edele eik nog even terugkomen

Deze bijzondere Winery bezit oude Zinfandel-wijngaarden in Napa, Sonoma en Mendocino (d.i. de California North Coast). Door hun unieke ligging profiteren de wijngaarden volop van zon en warmte overdag. s 'Morgens en s 'avonds daarentegen worden ze gekoeld door een frisse bries en door de ochtendmist.

VERGEL SELECCIÓN BIO EN VEGAN

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Alicante
Productieregio: Pinoso
Wijnhuis: La Bodega de Pinoso
Klimaat: in de Vinalopóvallei achter Alicante hebben we, 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. 300 mm Alicante subzone per jaar, gemiddelde hoeveelheid zon 2500

Druif : Monastrell, Syrah, Merlot

Bodemtype: De bodem bestaat voornamelijk uit oude kalksteen op vulkanisch kalksteen, terwijl sommige delen worden bedekt met alluviale klei die is achtergelaten door de rivieren die richting de kust van Alicante stromen.
Hoogte: 400 meter
Productie: Bio en Vegan
Volume alcohol: 15%
Opvoeding/type: zes maanden op Frans eikenhout
Totale zuren 5, gr/liter
Restsuiker 6 gr/liter
Sulfiet 73 mg/liter
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Onderscheidingen: PENIN GUIDE 2016: 90 Points
GOLD MEDAL Mundus Vini Biofach (Germany) 2011
SILVER MEDAL Challenge Millesime Bio (France) 2011
3 STARS Premiun Select Challenge Prowein (Germany) 2011
SILVER MEDAL Mundus Vini (Germany) 2012, 2013
SILVER MEDAL Concours Mondial Bruxelles (Belgium) 2013
GOLD MEDAL China Wine Awards (China) 2013
VINOUS 91 POINTS Josh Reynolds (USA) 2016
BRONZE MEDAL Vinum Nature (Espana) 2016
4 STARS (GOLD) Best Organic Winery of the Year Selection (Germany) 2016
Schenken tussen: 15 à 18°C.
Jaar: 2015
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 tot 10 jaar bewaren
Gastronomie: bij gastronomische vleesbereidingen.

Biowijn Veganistische wijn

Zien: intens rood met een violette rand.
Neus: aroma's van zwart fruit, peper, zwarte olijven en cacao.
Smaak: zachte aangename tannines, mooi evenwicht tussen vers fruit en gebrande koffie, milde en lange afdronk.

De wijngaarden van "La bodega de Pinoso" liggen in de provincies Alicante en Murcia in het gebied Pinoso, Monóvar, Yecla en Jumilla, allen onder de D.O. Alicante. 70% van de aanplant is de lokale druif " Monastrell" welke dan ook het meest aanwezig is in de wijnen van deze bodega. De andere hier aangeplante variëteiten zijn: Tempranillo, Syrah, Cabernet sauvignon, Merlot, Garnacha tintorera, Macabeo, Airén en Viognier.

De vergel is de beste wijn van deze bodega. Het is dan ook een topwijn. De wijn is gelagerd geweest op nieuwe Franse eiken vaten en dat zorgt voor een fijne houttoets met zachte vanille accenten en hints van rijp rood fruit.

VIÑA ARNÁIZ

Herkomst / land: Spanje
Appellatie: D.O. Ribera del Duero
Productieregio: Haza - Peñafiel
Wijnhuis: Viña Arnáiz
Klimaat: In Ribera del Duero heerst een microklimaat en er is veel nevel. De gemiddelde regenval per jaar ligt tussen de 400-500 mm per jaar. De winters zijn er zeer warm en de winter erg koud.
De 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.

Druif : Tinta del País, Cabernet sauvignon, Merlot

Hoogte: 750 tot 850 meter
Volume alcohol: 14,5%
Opvoeding/type: Reserva; 18 maanden op Amerikaanse- en Franse eik en 18 maanden op
fles op de bodega.
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Onderscheidingen:
International Wine and Spirits Competition 2010, Gold Medal,
Challenge International du Vin 2010, Medalla de bronce,
International Wine and Spirits Competition 2010, Medalla de Bronce,
Berliner Wein Trophy 2012, Silver Medal,
91/100 Parker,
Challenge International du Vin 2011, Bronze medal,
International Wine and Spirit Competition 2012,
Bronze Medal, Bacchus International Wine Competition 2013,
Silver Bacchus, International Wine and Spirit Competition 2013,
Silver Medal, Bacchus International Wine Competition 2014,

Best winery in Spain by the prestigious Vinitaly International Competition two years running.

Schenken tussen:	15 à 17°C.
Jaar:	
Bewaren/ drinken:	nu drinken kan tot 5 jaar bewaren
Gastronomie:	bij gebraden of geroosterd rood vlees
Zien:	mooie donkerrode kersenkleur met violette tinten.
Neus:	hout en vanille van de opvoeding op zeer goed eikenhout, bessen, kruiden.
Smaak:	zachte nuances van vanille, hout en bessen geven deze wijn body, mooie geïntegreerde tannines die de wijn structuur geven en een lange afdronk.