

BRUT NATURE RESERVA PINOT NOIR,

BLANC DE NOIRS

DE MULLER

Herkomst / land: Spanje
Appellatie: D.O. Tarragona
Productieregio: Tarragona
Wijnhuis: De Muller
Klimaat: mediterraan, met wat

continentale invloeden in het hoger gelegen deel van de Ebrovallei. De gemiddelde hoeveelheid regen varieert van 475 mm in Campo tot 650 mm in Ribera del Ebro. De gemiddelde jaartemperatuur is 16°C. Soms komt hagel of vorst voor, maar verder is dit een beschut gebied. De zomers zijn droog. Max. zomertemperatuur 35°C. max. wintertemperatuur 3°C. Gemiddeld 2.600 uren zon per jaar

Bodem: Van alluviaal tot leem/kalksteen/graniet meer landinwaarts

Druif : Pinot noir
Hoogte: 40-450 m
Volume alcohol: 12%
Opvoeding/type: Methode traditionelle
Schenken tussen: 6 à 8°C.
Jaar: NVT
Bewaren / drinken: nu drinken
Gastronomie: als aperitief, bij zeevruchten, koude visgerechten
Zien: bleekgeel
Neus: aangenaam fris
Smaak: dorstlessend



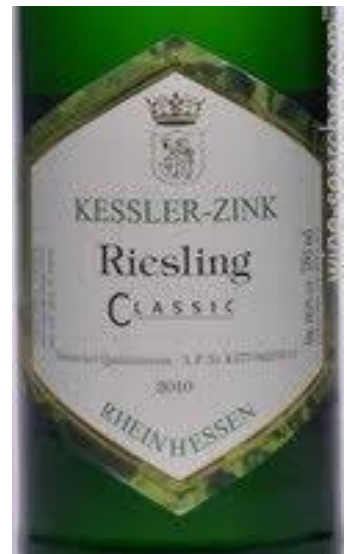
The vines used for our sparkling wines into a chalky and light soil giving us and ideal juice for this marvellous specific wines. The climatology of the area with its smooth winters, a good pluviometry together with hot and humid summers is very good for the correct growing or vines.

Dom Pérignon in the French Champagne was the first to set the method of elaboration for the "tradicional method" and the Spanish sparkling wines has followed the very same method, a method that is employed to produce the world's finest sparkling wines. The quality of spanish sparkling wine has contributed to enlarge its trading and export of the product and is becoming more and more important; today, it is a product of prestige well-know throughout the world.



RIESLING CLASSIC KESSLER

Herkomst/ land:	Duitsland
Appellatie:	Rheinhessen, in de Rijnbocht tussen Bingen, Mainz, Worms en Alzey
Productieregio:	Flonheim
Wijnhuis:	Kessler - Zink
Klimaat:	Noordelijk met milde temperaturen; beschutting door de Donnersberg, Taunus en het Odenwald
Bodem:	Löss, zand, mergel, kalksteen, klei, rotligendes, bruine aarde, kwartsiet en porfier
Druif :	riesling 100%
Volume alcohol:	12,5%
Opvoeding/type:	Gutsabfullung (= op het wijngoed gebotteld)
Schenken tussen:	8 à 10°C.
Jaar:	2012
Bewaren/ drinken:	nu drinken
Gastronomie:	als aperitief, bij slaatjes, zuurkool, visgerechten, geitenkaas
Zien:	zeer weinig kleur
Neus:	mineralig,
Smaak:	aangename zuren, mineralig, restsuiker



Classic – Klassewijn met klassieke smaak

Vanaf het oogstjaar 2000 staat het begrip 'Classic' voor kwaliteitswijnen van bovengemiddeld niveau die harmonieus droog smaken en met tal van gerechten te combineren zijn.

Achterliggende gedachte is dat de hoeveelheid restsuiker in de wijn maximaal tweemaal zo hoog mag liggen als de zuurgraad. De zuren van een wijn bepalen immers samen met de suiker in hoge mate het smaakprofiel van een wijn. In een Classicwijn zoekt de producent naar de ideale balans tussen die twee. Een wijn met wat meer zuren smaakt bij wat meer restzoet net zo droog als een wijn waarbij de zuurgraad en het restzoet wat lager liggen. Uit welk gebied een Classicwijn ook komt, de hoeveelheid restsuiker bedraagt nooit meer dan 15 gram per liter.

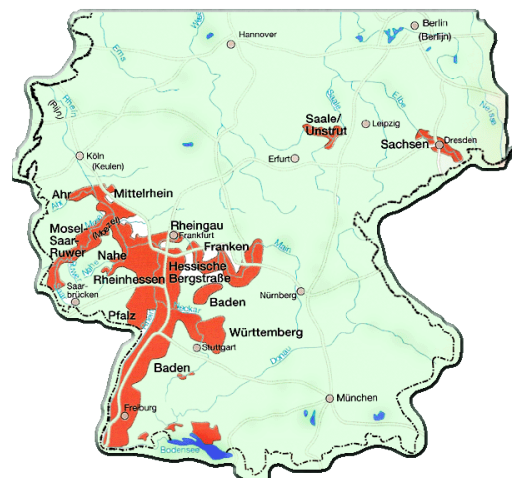
Typisch smaakprofiel: smaakt droog

Het natuurlijke alcoholgehalte van de Classicwijnen moet een procent hoger liggen dan wat normaliter verlangd wordt. Dat betekent dat het etiket een alcoholgehalte van

tenminste 12% vermeldt. Het is een garantie voor volle wijnen met lengte en substantie. Geen regel zonder uitzondering: wijnen van de Mosel worden deel met een half procent minder aangeboden wanneer het de producenten primair te doen is om de subtiele finesses van hun wijnen. De consument kan er ook op vertrouwen dat een Classicwijn een oogstjaar heeft. Het etiket geeft ook dat altijd aan. Je kunt dus naar individuele voorkeur kiezen voor een jonge of wat rijpere wijn. Met de Classicwijnen is een einde gemaakt aan de soms wat ingewikkelde etikettering. Classicdruiven zijn altijd typisch voor hun herkomstgebied, of het nu Silvaner uit Rheinhessen is of de Riesling van de Mosel. Vermelding van wijngaardnamen blijft volledig achterwege.

Classicwijnen zijn een toonbeeld van betrouwbaarheid, want zowel de producent en de herkomst van de druiven zijn traceerbaar.

Wanneer het niet om een botteling van een individueel wijngoed gaat, een Gutsabfüllung of Erzeugerabfüllung, dan komt de wijn van een handelshuis, dat met zijn leveranciers op zijn laatst tijdens de rijpingsperiode van de druiven afspraken maakt over de gewenste kwaliteit van het fruit. Veelal is sprake van een langjarige samenwerking tussen deze handelshuizen en hun druiventelers. Dit alles moet er garant voor staan dat de pretentie "Classic – Klassewijn met klassieke smaak" in iedere fles Classicwijn terug te vinden is.



Trastella di Toscana

Herkomst/ land: Italië
Appellatie: Indicazione Geografica 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:

Druif : Vermentino 100%

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 Geografica Tipica?

- 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 druivensoorten die gebruikt mogen worden
- Verplicht op het etiket:
 - I.G.T.
 - Naam van het gebied
- Facultatief: de druivensoorten (max 2), oogstjaar.



MONTE CARBONERO

Herkomst/ land:	Spanje
Appellatie:	D.O. Uclés
Productieregio:	Cuenca / Castilla La Mancha
Wijnhuis:	Bodegas Fontana
Klimaat:	continentaal, er heerst een typisch landklimaat: zeer hete zomers met gemiddeld 200 dagen onbewolkte hemel. De winters daarentegen kunnen zeer koud zijn. Gemiddeld valt er 300 tot 400 millimeter regen per jaar, meestal tijdens de winter. De heldere lucht en de droge atmosfeer hebben een gunstige invloed op de gezondheid van de druiven. Er is dus weinig arbeid nodig voor het onderhoud van de wijngaard. Gemiddelde temperatuur: 13,5-14,8°C. Gemiddeld aantal zonuren: 3000
Bodem:	Roodbruin zand, vaak rijk aan kalksteen, soms met kalk
Druif :	80% tempranillo 20% syrah
Hoogte:	700 à 800 meter
Volume alcohol:	14%
Schenken tussen:	16 à 18°C.
Jaar:	2015
Bewaren/ drinken:	nu drinken
Gastronomie:	bij tapa's, rijstgerechten, pasta en vleesgerechten
Zien:	
Neus:	
Smaak:	



Een fruitige, sappige rode wijn afkomstig van wijngaarden op een hoog gelegen plateau (700-800m) in de noordelijke tip van centraal Castilië. Een veelzijdige wijn voor alledag.



INDOMITA GRAN RESERVA

Herkomst / land: Chili
Appellatie / herkomstbenaming: Maule Valley
Productieregio: Centraal Chili
Wijnhuis: Viña Indomita

Klimaat: Een droog klimaat met veel zonlicht. Dit is niet alleen bevorderlijk voor de stofwisseling in de planten, het zorgt er ook voor dat plantenziekten nauwelijks voorkomen. Ook de beruchte phylloxera, de druifluus die in Europa bijna alle wijngaarden verwoestte, heeft hier nooit enige schade aangericht. Druivenplanten worden daarom niet geënt op onderstokken. Gemiddelde temperatuur: 14°C (Santiago). Gemiddeld aantal zonuren: 2750

Druif: Carignan
Productie: zeer lage productie van stekken die 60 jaar oud zijn. 12 maanden houtopvoeding.
Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: gran reserva 12 maanden eik
Totale zuren: 5,5 gr/liter
Restsuiker: 3,5 gr/liter
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2010
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 à 10 jaar bewaren
Gastronomie: bij gebrad, BBQ, kip aan 't spit en gerookt vlees.
Zien: rood fruit, bosbessen,
Neus: rood fruit, bosbessen, vanille, chocolade
Smaak: mooi rond in de mond met veel rijp fruit en een smoky-toets



Over Indomita

Viña Indomita is een modern Chileens wijnbedrijf met wijngaarden in de beste gebieden van Chili. Indomita's wijnmaker, Roberto Carranca, staat internationaal hoog aangeschreven. Roberto maakt zijn wijnen met de beste druiven van Chili en liefde voor de wijn. Daarnaast experimenteert hij regelmatig met nieuwe druivensoorten en langdurige houtrijping.

In de schitterende moderne bodega, die prominent is gebouwd op een afgetopte berg, bevindt zich een "state of the art" vinificatiecentrum en een reusachtige wijnkelder waar de wijnen liggen te rusten. De kelder is uitgehouwen in de berg waarop de bodega is gebouwd. Dit zorgt voor een ideale temperatuur en luchtvochtigheid. Deze wijn heeft een houtlagering gehad van 12 maanden op Frans eikenhout.

Maipo Valley

wordt ook wel het traditionele hart van wijnland Chili genoemd. Grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht zorgen voor complexe wijnen. Met ruim 10000

ha aan wijngaarden heeft de wijnstreek een grote reputatie opgebouwd met zijn rode wijnen. De Bordeaux druiven cabernet sauvignon en de merlot druif zijn in de 19de eeuw aangeplant. De cabernet sauvignon zorgt hier voor rijke soepele wijnen met weelderige aroma's.



BARON DE LEY RESERVA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O.Ca. Rioja
Productieregio: Mendavia, Logroño
Wijnhuis: Baron de Ley
Klimaat: continentaal, In de hooglanden (Alavesa en Rioja Alta) 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. Dit resulteert in een koude winter, zachte en zonnige lente, warme zomer en zachte herfst met koude nachtbriesjes
Bodem: een mengsel van kalk- en ijzerhoudende klei.

Druif: Tempranillo

Hoogte: 300 meter tot 600 meter
Volume alcohol: 13,5%
Opvoeding/type: Reserva, 20 maanden in nieuwe Amerikaanse eik
Schenken tussen: 15 à 17°C.
Jaar: 2012
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 jaar bewaren
Gastronomie: bij gebraden rood vlees, BBQ en harde kazen.
Zien: diepe kriekenkleur
Neus: complexe aroma's
Smaak:



Het wijngebied Rioja bevindt zich in Noord-Spanje, zo'n 100 km van de kust en grenst voor een deel aan Navarra. Het is de oudste Denominación de Origen (de oudste herkomstbenaming) en haar wijnen zijn de bekendste van Spanje. Rond 1850 is men rondom Logroño (het centrum van Rioja) begonnen om de wijnen in kleine eiken vaten (barricas bordelesas) te gaan opvoeden.

Na 1865 was er zelfs sprake van expansie door de komst van vele Bordelese wijnbouwers. Want menig Franse wijnboer trok over de Pyreneeën, op vlucht voor de verwoestingen door Oïdium en Phylloxera, om zich in Rioja te vestigen. Sindsdien is de wijnbouw in dit Spaanse gebied nog steeds op Franse leest geschoeid. Toch heeft de Rioja-wijn zich anders ontwikkeld. Ze hebben een geheel eigen stijl en karakter. Gemiddeld genomen is de Rioja net wat warmer en droger dan Bordeaux. Het wijngebied is verdeeld in 3 districten: Rioja Alta, Rioja Alavesa en Rioja Baja.

Rioja wordt in drie gebieden gemaakt: Zuid-Baskenland, Navarra en La Rioja. (NB. Alleen de streek rond Logroño draagt een lidwoord voor Rioja, de wijn niet). De streek La Rioja en de wijn Rioja danken hun naam aan het riviertje de Oja, dat zich vlak bij Haro bij de Ebro voegt. De streek Rioja wordt onderverdeeld in drie gebieden: het noordwestelijke hoogland van Rioja Alta, de noordelijke wijngaarden van de Rioja Alavesa in de Alavaprovincie en de laaglanden van de Rioja Baja in Navarra en La Rioja. Rioja Alavesa, ten noorden van de Ebro, steeds beschouwd als Rioja met de meeste finesse en elegantie. Het hele gebied wordt door de noordelijke bergen van de Sierra Cantabria tegen de koude noordelijke wind beschermd.

GRANDE ALTA EXPRESIÓN

Herkomst / land:	Spanje
Appellatie:	D.O. Alicante
Productieregio:	Pinoso
Wijnhuis:	La Bodega de Pinoso
Klimaat:	Er zijn opvallende klimaatverschillen in de twee delen van deze D.O. De aan de kust gelegen wijngaarden van La Marina genieten een mediterraan klimaat. Die van de Vinalopóvallei achter Alicante hebben, 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
Bodem;	Licht, wat alluviaal, kalkstenen onderlaag bedrock
Hoogte:	600 meter
Druif :	100% monastrell
Volume alcohol:	14,5%
Onderscheidingen:	Peñín Guide 2017: 87/100 Best of Spain in Germany 2010: 91/100 Challenge Millésime Bio Montpellier (France) 2009: Silver Medal AWC Viena (Austria) 2008: Silver Medal Ciudad de Estella (Spain) 2008: Silver Medal International Wine Guide 2011: Gold Medal Concours Mondial de Bruxelles (Belgium) 2013: Silver Medal China Wine & Spirits Awards (China) 2013: Bronze Medal Wine Guide Wine Up 2015: 92,46/100 Wine Guide Vinum Nature 2016: Gold Medal
Opvoeding/type:	op nieuwe eiken vaten
Schenken tussen:	16 à 18°C.
Jaar:	2012
Bewaren/ drinken:	nu drinken kan 5 à 10 jaar bewaren
Gastronomie:	bij gebraden of geroosterd vlees, stoofpotjes, rijpe kaas en Spaanse ham.
Zien:	mooi donkere kleur
Neus:	rijp en intens, zwart fruit, geroosterde toetsen.
Smaak:	mooie zuren, fruitig en houttoetsen, mooie balans, persistente afdronk, een moderne wijn.





LAN D-12

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O.Ca. Rioja
Productieregio: Fuenmayor
Wijnhuis: Bodegas Lan
Klimaat: Continentaal, In de hooglanden (Alavesa en Rioja Alta) 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. Dit resulteert in een koude winter, zachte en zonnige lente, warme zomer en zachte herfst met koele nachtbriesjes

Druif: 98% tempranillo 2% mazuelo
Druiven uit Rioja Alta en Rioja Alavesa

Bodemtype: veel gelijkenis met Bordeaux, een mengsel van kalk- en ijzerhoudende klei

Productie: D-12 verwijst naar de stalen tank waarin elk jaar de speciale

vinificatie plaats heeft

Volume alcohol: 13,5%

Opvoeding/type: Crianza, 12 maanden op Amerikaanse- en Franse eiken vaten en 12 maanden op fles op de bodega. De Amerikaanse eik is afkomstig uit Appalachian (Noord Amerika) en de Franse eik uit Chateauroux (Centraal Frankrijk boven, Limoges) en Loches (dep. Indre – Loire).

Schenken tussen: 16 à 18°C.

Jaar: 2013

Bewaren/ drinken: nu drinken kan 10 jaar bewaren

Gastronomie: bij geroosterde vleessoorten van varken en rund, bij geroosterde groenten, bij stoofpotjes

Zien: intens rode kleur met violet in de rand

Neus: aroma's van rood fruit, cacao, een beetje floraal en viooltjes

Smaak: mondbenemend, vol en rond, zwarte peper, rijpe en elegante tannine



PAGO DE LOS CAPELLANES

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Ribera del Duero
Productieregio: Pedrosa de Duero/ Burgos
Wijnhuis: Pago de los Capellanes
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; tussen midden juni en midden september ligt de temperatuur overdag immers tussen de 25 en 32°C.

Druif: Tempranillo 100%

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 slijkgig of kleiachtig zand. Van belang zijn ook de afwisselende lagen van kalksteen en mergel en zelfs kalkachtige rotsen.

Hoogte: 750-850 m

Productie: de druiven komen van de wijngaarden "Las Laderas del Monzón" en "Gumiel del Mercado". De stokken zijn 30 jaar oud, de druiven zijn geoogst op 1 oktober gevolgd door een alcoholische gisting van 30 dagen onder gecontroleerde temperatuur. De malolactaat omzetting duurde 24 dagen op een temperatuur van 20°C.

Volume alcohol: 13,5%

Opvoeding/type: 12 maanden op Franse eik op vaten van 300 liter

Onderscheidingen: 92/ 100 Guia Peñin

Schenken tussen: 16 à 17°C.

Jaar: 2014

Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 tot 10 jaar bewaren

Gastronomie: bij rood vlees, kalfsgebraad, jamón en harde kazen.

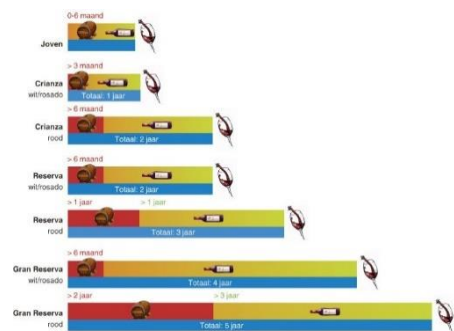
Zien: diepe intense kersenkleur in de kern met purperen rand

Neus: rood rijp fruit, balsamico, hout,

Smaak: rijp rood fruit aardbeien, ook bramen, zacht, hout, rijpe tannines, goede balans en lange afdronk



The Wine Advocate: "The 2014 Crianza has much more moderate ripeness than the 2011, which was the previous vintage I tasted of this wine. In fact, I loved this 2014, that showed very good balance and a nice combination of power and elegance, ripeness and restraint, fruit and oak. It's 100% Tempranillo matured in 300-liter French barriques for one year. The palate was equally balanced, with elegant tannins and good freshness." Luis Gutierrez, Feb 2017



GEWURZTRAMINER VOGELGARTEN SIMONIS

Sélection de Grains Nobles

Herkomst/ land:	Frankrijk
Appellatie:	A.C. Alsace
Productieregio:	Ammerschwihr/ Colmar
Wijnhuis:	René en Etienne Simonis
Klimaat:	Noordelijk, Gemiddelde temperatuur: 10,1°C Gemiddeld aantal zonuren: 1700. Het wijng gebied ligt aan de oostelijke kant van de Vogezen tegen het Rijndal. De hellingen van de Vogezen bieden bescherming tegen het koele klimaat en de regen vanuit het westen. Er heerst daardoor een bijzonder microklimaat: warmer en droger dan aan de westelijke kant
Neerslag:	Er valt gemiddeld 450 à 500 millimeter regen per jaar: een ideaal klimaat voor druiventeelt.

De wijngaard: « Le Vogelgarten »

Is een « lieu-dit » in de gemeente Sigolsheim tussen de Grands Crus Mambourg en Furstentum. Op dit kalkachtig-terroir genieten de druiven een ganse dag van de zon. De wijnen uit deze wijngaard zijn van grote finesse en hebben krachtige aroma's.

Druif : gewurztraminer 100% uit de wijngaard "Vogelgarten"

Bodemtype:	Graniet, kalk, klei, leisteen, zandsteen
Hoogte:	200 tot 400 meter
Productie:	Biodynamisch en Demeter Sinds 2011 mogen onze wijngaarden het label « Agriculture Biologique » we doen dus aan biodynamische wijnbouw volgens Demeter.
Volume alcohol:	13%
Opvoeding/type:	Tardivement, à la façon des Grains Nobles
Schenken tussen:	8 à 10°C.
Jaar:	2000
Bewaren/ drinken:	nu drinken
Gastronomie:	nagerechten, taart, gebak, ganzenlever, vis met vruchten

Zien: geelgoud

Neus: zeer krachtige aroma's, geconfijte vruchten, rozen, lychee, botrytis,

Mond: zacht, aangenaam, rabarberachtige zuren mooi in balans, krachtige lange afdronk.

Wat is "Sélection de grains nobles"?

is een procedure van wijn maken die overeenkomt met die van de Vendange tardive, alleen bij Sélection de grains nobles worden alleen de druiven die aangetast zijn door edele rotting er met de hand tussenuit geplukt.

Bij Vendange tardive is de handeling wat grover, hier worden hele trossen geplukt en bij Sélection de grains nobles worden echt alleen de druiven ertussenuit gehaald die de

edele rotting hebben ondergaan. Het proces lijkt op die van de Trockenbeerenauslese. Vandaar dat deze wijnen nog kostbaarder zijn dan de Vendange tardive. Deze twee termen worden overigens bijna alleen maar in de Elzas gebruikt.

De concentratie zwakt het karakter van de druif wat af ten gunste van buitengewone kracht, complexiteit en lengte in afdrank. Deze wijnen zijn ware meesterwerken.

Wat is biologische wijn:

Wijn die is gemaakt van druiven die zijn geteeld volgens de EU-richtlijnen voor de biologische landbouw zoals beschreven in de EEG verordening 2092/91. Dat wil dus globaal zeggen dat er bij de teelt geen kunstmest en/of chemische bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt.

Het is aan de wijnboer om ook rekening te houden met de natuur. Het is wel zo dat de meesten zijn aangesloten bij een beroepsorganisatie die aan de vinificatie extra eisen stelt.

Wat is biologisch-dynamische wijn ook biodynamische wijn genoemd:

Wijn die gemaakt is van biologisch-dynamische geteelde druiven. Deze teelt is behalve biologisch ook nog een "dynamisch". Volgens dit principe dat in 1924 is ontwikkeld door de filosoof Rudolf Steiner wordt er ook rekening gehouden met invloeden die de hemellichamen om de aarde hebben op de plantengroei. Vaag verhaal? Helemaal niet, kijk naar de zee, eb en vloed is wel de meest duidelijke voorbeeld van die invloeden. Dit proces wordt nog eens ondersteund door middel van bepaalde preparaten. Grote zuiverheid is het kenmerk van deze wijnen.

Wat is Demeter-keurmerk

Demeter is het kwaliteitskeurmerk voor biodynamische landbouwbedrijven en de al dan niet verwerkte producten.

Wanneer krijgt een product een Demeter-keurmerk?

Alle producten met een Demeter-keurmerk voldoen in ieder geval aan de normen voor biologische landbouw, zoals die binnen de Europese wetgeving zijn vastgelegd. Boeren en verwerkers die daarnaast voldoen aan de Demeter-normen en -richtlijnen ontvangen na de controle een Demeter-certificaat en mogen het Demeter-keurmerk voeren.

Wie geeft toestemming voor het voeren van het Demeter-keurmerk?

Stichting Demeter is houder van het Demeter-keurmerk voor Nederland en Vlaanderen. De Demeter Voorwaarden Commissie stelt normen op voor deze landen op basis van de wereldwijd geldende Demeter Standards van Demeter Internationaal. De onafhankelijke Demeter Licentie Commissie kent de Demeter-certificaten toe op basis van controles.

Hoe weet je zeker dat een product van Demeter-kwaliteit is?

Het Demeter-keurmerk op de verpakking of groentekist is de garantie dat het product daadwerkelijk afkomstig is uit de biodynamische landbouw. De controle wordt uitgevoerd door nationaal erkende controle-organisaties die op de bedrijven, naast de biologische

kwiteitseisen tevens de biodynamische kwaliteitseisen controleren. In Nederland is dat Control Union Certifications. In Vlaanderen zijn dat Integra en Certisys.

