



Kurt Angerer Zweigelt Ried Sand

Kamptal, Oostenrijk

KLIMAAT & TERROIR

Een mild continentaal klimaat. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van lager gelegen wijngaarden in het oude stroomgebied van het riviertje de Kamp (een zijrivier van de Donau). De bodem bevat veel klei.

VINIFICATIE

Na de vergisting in roestvrijstalen tanks volgt een rijping van circa 12 maanden in 2 tot 3 jaar oude barriques.

DRUIVEN

zweigelt

ALCOHOL PERCENTAGE

13,50%

GEUR & SMAAK

Vol, maar fris en fruitig met kersen, pruimen en zwarte bessen. Daarnaast wat laurier, cacao en zijdezachte tannines.

SERVEERSUGGESTIE

Heerlijk bij bijvoorbeeld varkensrollade met ricotta en pesto.

WEETJE

Zweigelt is de meest aangeplante rode druif van Oostenrijk. Het is een kruising van Sankt-Laurent en blaufränkisch.

KURT ANGERER



KAMPTAL · ÖSTERREICH



Weingut Kurt Angerer is gevestigd in het westelijke Kamptal. Het familiebedrijf, dat wordt geleid door Kurt Angerer, telt circa 25 hectare wijngaarden waarop naast enkele internationale druiven, typisch Oostenrijkse druiven zoals grüner veltliner en zweigelt staan aangeplant. De druiven groeien op verschillende bodemsoorten: rotsgesteente als graniet en leisteen, maar ook zand-, leem- en kalkrijke grond. Kurt Angerer heeft zijn wijnen vernoemd naar de bodemtypen waarop de druiven groeien. Al generaties lang maakt de familie Angerer goede wijnen: het vroegste archiefmateriaal dat hierover spreekt dateert van 1848. Kurt, geboren in 1971, was al vroeg doordrongen van de mogelijkheden in het Kamptal. Op 24-jarige leeftijd legde hij een eigen wijngaard aan naast het domein van z'n ouders waarop hij naar hartenlust experimenteerde. Traditie en terroir, maar zeker ook experimenten en nieuwe ontwikkelingen, vormen voor Kurt Angerer de rode draad in zijn werk als wijnbouwer en wijnmaker.

VanZuylen

voor een mooi glas



Rocca delle Macie Sasyr Sangiovese-Syrah

Toscane, Italië

KLIMAAT & TERROIR

Afkomstig uit de Maremma, het kustgebied ten westen van de Chiantistreek.

VINIFICATIE

Zorgvuldig geselecteerde rijpe druiven van eigen domein worden kortstondig ingeweekt en vergist op temperatuur gecontroleerd roestvrij staal. 15% van de Sangiovese druiven wordt kortstondig (6 maanden) vergist op eiken vaten.

DRUIVEN

sangiovese, syrah

ALCOHOL PERCENTAGE

13,50%

GEUR & SMAAK

Robijnrood met rijke, fruitige aroma's van kersen, zwarte bessen en framboos. De smaak is rond, fris en soepel met een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE

Een begeleider van diverse kazen en antipasti, maar ook lekker om 'zo' te drinken.

WEETJE

De wijn is vernoemd naar de druiven waarvan hij is gemaakt: sa(ngiovese) en syr(ah).



Rocca delle Macie werd opgericht door Italo Zingarelli, een kleurrijke persoonlijkheid die zijn fortuin had vergaard als bokser en als producent van spaghettiwesterns. Met dat fortuin besloot hij zijn dromen waar te maken en zo kocht hij in 1973 een boerderij uit de veertiende eeuw in het hartje van de Chiantistreek. Daar streek hij met zijn familie neer en beplante hij zijn eerste wijngaarden. Rocca delle Macie groeide uit tot een eigenzinnig bedrijf met 600 hectare wijngaarden rond Castellina in Chianti en in andere Toscaanse herkomstgebieden, waaronder de Maremma. Sinds 1985 heeft Italo's jongste zoon Sergio de leiding en heeft hij het domein met veel succes ontwikkeld en uitgebreid. Ook zijn zuster Sandra en zijn zoon Andrea zijn - naast andere leden van de familie Zingarelli - actief in het wijnbedrijf. Rocca delle Macie maakt naast klassieke Chiantiwijnen ook een aantal moderne witte en rode blends van lokale en internationale druiven.



Montgravet Syrah

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR

Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. Het terroir kent kalkrijke zand- en rode kleigrond vol met stenen.

VINIFICATIE

De druiven worden direct na de pluk ontsleed en gekneusd. Tijdens een drie weken durende inweking komt de vergisting op gang. Daarna verblijft de wijn nog zes maanden op tank om zijn uiteindelijke structuur en smaak te verkrijgen.

DRUIVEN

syrah

ALCOHOL PERCENTAGE

13,50%

GEUR & SMAAK

Vol en rond met een pittige bessensmaak en zwoele kersen. De structuur is buitengewoon soepel.

SERVEERSUGGESTIE

Te serveren als aperitief, bij lichte vleesgerechten of bij Camembert of andere witschimmelkazen.



Grande Cuvée
MONTGRAVET



De meeste wijnen van Montgravet zijn afkomstig uit de Languedoc. Een sterke troef van de Languedoc is de variatie in natuurlijke condities. Behalve een vlak deel langs de kust heeft het, meer in het binnenland, ook heuvelachtige zones. En hoewel het klimaat sterk mediterraan van aard is, zijn er over korte afstanden toch belangrijke verschillen waar te nemen. Voor de geologische omstandigheden geldt exact hetzelfde. Het biedt producenten een ideale kans om te experimenteren met uiteenlopende druivenrassen. De rode en de rosé-wijnen van Montgravet komen uit het warme gedeelte van de Languedoc en zijn heerlijk zacht en toegankelijk.



Gustave Lorentz Fleurette

Elzas, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR

Wijngaarden gelegen in de Haut-Rhin, het zuidelijk deel van de Elzas. Kalk- en mergelbodems.

VINIFICATIE

Op lage temperatuur in RVS cuves.

DRUIVEN

muscat, pinot blanc, sylvaner

ALCOHOL PERCENTAGE

12,50%

GEUR & SMAAK

Fleurette heeft een aromatische neus met florale tonen. De wijn is ongecompliceerd heerlijk met fris en geurig wit fruit.

SERVEERSUGGESTIE

Traditioneel een uitstekende begeleider van asperges, maar ook lekker bij salades en lichte visgerechten.

WEETJE

Fleurette wordt buiten Nederland alleen door de lokale Elzassers gedronken. Zij houden van het hoge muscat gehalte in de blend dat goed samen gaat met asperges.

Gustave Lorentz



Wijnhuis Gustave Lorentz werd opgericht in 1836, maar de wijngeschiedenis van de familie Lorentz gaat terug tot halverwege de 17e eeuw. Jean-Georges Lorentz, smit én wijnbouwer, was het eerste familielid dat zich in 1748 vestigde in Bergheim in het hart van de Elzas. "Eén familie, één dorp en zeven generaties wijnbouwers" is vandaag de dag de slogan van Gustave Lorentz. Georges Lorentz heeft sinds 1995 de leiding en de achtste generatie - zijn drie dochters - maakt zich op om ook in het bedrijf te stappen. Gustave Lorentz bezit in totaal 33 hectare wijngaarden op de heuvelflanken rond Bergheim. Van de 33 hectare is iets minder dan de helft geclassificeerd als Grand Cru. Sinds zijn aantreden heeft Georges een flink aantal moderne inzichten doorgevoerd. Zo ligt de focus behalve op kwaliteit op balans, puurheid, persoonlijkheid en drinkbaarheid. Ook duurzaamheid is voor Georges van cruciaal belang. Sinds 2012 zijn alle eigen wijngaarden biologisch gecertificeerd door EcoCert.



White and Sea Colombard/Sauvignon

Côtes de Gascogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR

Overwegend veel zon en weinig regen. Invloed van de Atlantische oceaan is aan de kust groot. Grond is overwegend alluviaal met zand en klei.

VINIFICATIE

Druiven worden vroeg in het seizoen geoogst, tijdens de nacht. Bij binnenkomst direct geperst en gefermenteerd in RVS op circa 15 °C.

DRUIVEN

colombard (80%), sauvignon blanc (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE

11,50%

GEUR & SMAAK

Lichtgeel met groene reflecties. Aroma's van citrus, groene appel en passievrucht. De wijn is knisperend en opwekkend.

SERVEERSUGGESTIE

Erg goed met mosselen, oesters of gebakken en gefrituurde (wit)vis. Ook bij frisse salades en gewokte groenten.

WEETJE

De colombard-druif is het grote geheim achter de intense aroma's. De druif bevat van nature stoffen die, mits goed behandeld, intense aroma's van citrus, passievrucht en mango ontwikkelt.



White & Sea



De producenten van White & Sea zijn actief in de Zuidwest-Franse Gascogne. Deze streek heeft een goede reputatie op het gebied van expressieve, sappige witte wijnen. Vaak zijn dit blends van druiven die in deze relatief koele streek goed gedijen, zoals colombard, ugni blanc, sauvignon blanc en gros manseng. Het blenden is een uiterst precies werk. Nadat druiven apart zijn gevinifiëerd, wordt gekeken welke samenstelling en welke percentages uiteindelijk het gewenste resultaat oplevert. De totstandkoming van deze aantrekkelijke wijnen is mogelijk gemaakt door de grote investeringen in kennis en techniek de afgelopen decennia. Dankzij moderne technieken zijn wijnmakers meer dan ooit in staat om het potentieel van de druiven optimaal te benutten en er frisse, fruitige en verteerbare wijnen van te maken.



M. by Montgravet Grenache Rosé

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR

Mediterraan klimaat met warm en droog weer. De wijngaarden liggen op de zuidelijke hellingen van de voet van de Montagne Noire. De bodem bevat veel gravel.

VINIFICATIE

De druiven worden 's morgens vroeg geoogst en in de koele kelder direct geperst. Alleen de beste most wordt op lage temperatuur vergist in een zuurstofarme omgeving om oxidatie te voorkomen.

DRUIVEN

grenache

ALCOHOL PERCENTAGE

12,50%

GEUR & SMAAK

Fonkelend zalmroze rosé met fruitige aroma's van verse framboos en aardbei, peper en specerijen. De smaak is vol, sappig en fris met een mooie balans en een licht vettige afdronk.

SERVEERSUGGESTIE

Heerlijk als aperitief en als begeleider van tapas, charcuterie, gegrilde (inkt)vis, BBQ, hummus, Caesar salad en pasta(salades).



Grande Cuvée
MONTGRAVET



De meeste wijnen van Montgravet zijn afkomstig uit de Languedoc. Een sterke troef van de Languedoc is de variatie in natuurlijke condities. Behalve een vlak deel langs de kust heeft het, meer in het binnenland, ook heuvelachtige zones. En hoewel het klimaat sterk mediterraan van aard is, zijn er over korte afstanden toch belangrijke verschillen waar te nemen. Voor de geologische omstandigheden geldt exact hetzelfde. Het biedt producenten een ideale kans om te experimenteren met uiteenlopende druivenrassen. De rode en de rosé-wijnen van Montgravet komen uit het warme gedeelte van de Languedoc en zijn heerlijk zacht en toegankelijk.