



PASTEUNING

WIJN IMPORTEUR  SINDS 1876

Wijnbulletin November 2015

Inhoudsopgave

Pagina 3: Voorwoord	Pagina 14: Champagne Henri Giraud
Pagina 4: Persoonlijk favoriete wijnen	Pagina 15: Champagne Henri Giraud
Pagina 5: Persoonlijk favoriete wijnen	Pagina 16: Champagne Eric Rodez
Pagina 6: Persoonlijk favoriete wijnen	Pagina 17: Champagne Eric Rodez
Pagina 7: Celler del Roure	Pagina 18: Raumland Sekt
Pagina 8: Recept met witte wijn	Pagina 19: Versterkte wijnen
Pagina 9: Recept met rode wijn	Pagina 20: Kistjes wijn Budget
Pagina 10: Bernhard Huber - Baden	Pagina 21: Kistjes wijn Speciaal
Pagina 11: Bernhard Huber - Baden	Pagina 22: Kistjes wijn Super luxe
Pagina 12: Beaujolais Primeur van Vissoux	Pagina 23: Kerstpakketten
Pagina 13: Domaine Charvin	Pagina 24: Laat Sander voor u koken

Wine & Design 2015

Traditioneel in november: Wine & Design. Je zou het ook onze najaarsproeverij kunnen noemen, die wij bij én samen met onze burens Edha Interieur organiseren. Als speciale gast hebben we dit jaar Christopher Loewen van Carl Loewen, ons nieuwe domein uit de Moezel. Naast zijn wijnen (waarvan er zelfs al een aantal compleet uitverkocht zijn) presenteren wij de meeste wijnen uit dit bulletin en zeker de wijnen van alle nieuwe domeinen die wij er het afgelopen jaar bij gekregen hebben. Naast de wijnen kunt u ook heerlijke hapjes proeven uit onze keuken.

Net als de voorgaande keren is de winkel geopend van 12:00 tot 17:00.

De 'Wine & Design' proeverij is van 14:00 tot 17:00.

2 Wine & Design - zondag 22 november
Edha Interieur - Willemsparkweg 9

van 14:00 tot 17:00
entree: gratis

Informatie

Pasteuning Wijn & Catering BV

Willemsparkweg 11
1071 GN Amsterdam

Bank: NL76 RABO 0129 7899 25

KvK: 34115499

Telefoon: 020 662 00 23

Fax: 020 671 51 75

Email: info@pasteuning.nl

Web: www.pasteuning.nl

Openingstijden (gewijzigd!):

Maandag t/m vrijdag 7:30 - 18:30

Zaterdag 8:00 - 17:30

Extra openingsdagen:

Zondag 22 november en 20 december is
de winkel geopend van 12:00 tot 17:00

Bezorginformatie:

Gratis bezorging in:

Amsterdam, binnen ring & Buitenveldert vanaf € 75,00 (dagelijks)

Amsterdam, buiten ring & Amstelveen vanaf € 125,00 (dagelijks)

Groot Haarlem, Heemskerk, Beverwijk, Zaanstad vanaf € 150,00 (maandag t/m vrijdag)

Purmerend, Broek in Waterland, IJpendam en Monnickendam vanaf € 150,00 (zaterdags)

Rest van Nederland (excl. eilanden) € 250,00 (dagelijks)

* Bij een lager bedrag, raadpleeg onze site. Hierop staan gunstige tarieven voor kleine aantallen. Deze condities gelden niet voor het bezorgen van geschenken.



Alle genoemde prijzen zijn inclusief BTW. Prijzen en jaartallen onder voorbehoud. Alle wijnen zijn 0,75 liter, tenzij anders vermeld. Onze algemene voorwaarden zijn gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel te Amsterdam en in te zien op www.pasteuning.nl. Op verzoek kunnen wij u deze ook per email of post versturen.

Op reis

Eind jaren '90 zijn we voorzichtig aan begonnen met het importeren van een aantal wijnhuizen. Heel spannend, want dit was volkomen nieuw en onbekend terrein voor ons. Ik weet nog goed dat het begon met Domaine Schoffit uit de Elzas en Domaine Saint Gayan uit Gigondas, huizen die we nog steeds voeren. In die begintijd was ik elk jaar in de Rhône te vinden met Jaime van Eijkelenborg (de wandelende Rhône-encyclopedie). Inmiddels importeren we meer dan 40 wijnhuizen en lukt het ons niet meer om iedereen elk jaar te bezoeken. Gelukkig zijn er wijnbeurzen zoals de Prowein waar je de meeste producenten kan ontmoeten, maar niets is zo waardevol als er zelf te zijn geweest.

Dit jaar was het de hoogste tijd om weer eens door Frankrijk te trekken en producenten te bezoeken. Van Chablis, via de Bourgogne en de Rhône zakten we af naar de Languedoc. Het was oogsttijd, niet ideaal om iedereen uitgebreid te kunnen spreken (misschien gezien ons drukke programma een zegen), maar wel om ontzettend veel te leren over het wijnmaken. Zo brachten wij ons eerste bezoek ooit aan Eric Rodez. Een wijnmaker met een romantische visie, die zijn wijnen ziet als muzikale composities. Een bijzondere benadering, maar met zijn wijnen eigenlijk helemaal niet zo vreemd. Het proeven van zijn wijnen doet inderdaad denken aan het luisteren naar het Concertgebouworkest, zoveel is eraan te ontdekken! Ze openen zich pas na een kwartiertje en vertellen je dan een compleet, meerstemmig verhaal. De champagne van Rodez is de eerste waarbij we ooit aan decanteren zouden denken!

Op zijn domein staan nog oude - uit de jaren '30 stammende - wijnpersen, waarmee op de klassieke manier geperst wordt. Je zou, met de pneumatische persen van nu, denken dat deze manier van persen achterhaald is, maar de kwaliteit van Eric Rodez' wijnen onderstreept zijn gelijk. Op de voorpagina van dit bulletin vindt u een foto van deze pers. 3

Toen we in de Rhône arriveerden, bezochten wij het domein Les Hautes Cances. Twee gewezen artsen die ervoor gekozen hebben de familietraditie van wijnmaken in stand te houden. Jean Marie was geopereerd aan zijn schouder en had maar één arm die hij kon gebruiken tijdens de oogst. Gelukkig was er een Belgische importeur én vriend die twee weken overgekomen om te helpen bij de oogst. Dat was bijzonder om te zien, maar ook tekenend voor het gebrek aan personeel en opvolging in de Franse wijnbedrijven. Zo is een ander bekend domein in Cairanne om deze reden al gestopt en het ziet ernaar uit dat Les Hautes Cances hetzelfde lot beschoren is. Jean Marie en Anne-Marie zijn inmiddels in de 70 en blijven dit immers niet nog jaren doen. Dat terwijl hun domein tot de beste van de streek gerekend mag worden; hoe fantastisch zou het zijn als je zoiets mag voortzetten!

Eenmaal in de Languedoc aangekomen bezochten wij het piepkleine domein Avéla. Het echtpaar Cristina en Franck Avéla doet alles zelf, alleen bij de oogst hebben ze twee mensen die helpen met plukken. Ze bestieren 4 hectare, waar slechts 5000 flessen vanaf komen - wat volgens hen ook het maximale is dat ze kunnen behapstukken. We hebben nog nooit zulke mooi onderhouden wijngaarden gezien! Hele oude wijnranken op een grasveld waar ze in de Arena jaloers op kunnen zijn! Alsof de wijngaarden klaar stonden om op de foto te gaan. In de kelder van Avéla stond ook een hele oude pers, van het soort dat je in een museum ziet. Een kleine kolom met een slinger aan de bovenkant, het echte handwerk van vroeger. Het bleek de pers te zijn die zij nog altijd gebruiken, met de hand.

Fijne feestdagen.

Erik Muller & het team van Pasteuning

Persoonlijk favoriete rode en witte wijnen

Youri Douwes



Domaine Vignaud Chablis 2014

Zelf reken ik de chablis van Vignaud toch wel tot mijn topfavorieten. We spreken wel eens over mineraliteit in onze wijnbeschrijvingen; nou, schuif dan nu je stoel maar aan... Vignaud laat het steenfruit en bloemige geuren uit je glas stuiven, inclusief een crispdroge, puur minerale toets die van chablis Chablis maakt. Dit is absoluut karakteristiek voor de wijnen van Guillaume, Joëlle en Michel Vignaud. Leuk weetje: een groot deel van de druiven is afkomstig van de premier cru wijngaard Fourchaume. Het resultaat: superfijn en elegant. En 100% biologisch by the way.

Feudi di San Marzano Gran Trio 2013

Zwoel, een volle mond wijn, breed inzetbaar en verleidelijk lekker. Een betaalbaar glas rood van goeden huize. Die goede afkomst is te danken aan de samenwerking van de grote spelers Cantine San Marzano en Farnese Vini, die in 2003 de handen ineen sloegen. De ambitie om Apulië een eigen gezicht te geven door het produceren van kwaliteitswijn van de eigen lokale druiven was geboren. Mede daarom spreekt de Gran Trio mij enorm aan. Dit sterke trio uit de hak van de laars van Italië steekt als volgt in elkaar: de primitivo geeft kruidigheid en stevigheid, dus zeg maar de 'pit'; de negroamaro de vlezige smaak, de rondeur en het doorstofd fruit; en vervolgens scoort de malvasia nera met het sappige fruit en wat cacao. Resultaat: een goed samenspel, altijd gemakkelijk en smakelijk. Een top-opstelling als je het mij vraagt.

Erik Muller



Fondrèche L'Éclat Blanc Ventoux 2013

Sébastien Vincenti is zo'n twintig jaar geleden een traject ingegaan om Domaine de Fondrèche naar een nog hoger niveau te tillen. Het terroir is uitgebreid bestudeerd en er zijn meerdere wijngaarden herplant met de druivenrassen die op die plek het beste gedijen. De resultaten van deze ontwikkeling zijn nu zichtbaar in het assortiment, dat aan de nieuwe situatie is aangepast. The next level, kunnen we zeggen. Wanneer er nieuwe wijnen ontstaan, dan vallen er ook - vaak - oude vertrouwde wijnen weg. Zo ook de L'Éclat Blanc in de huidige vorm én naam. Daarom een eerbetoon aan een wijn die ik de afgelopen 10 jaar regelmatig dronk en waar ik altijd bijzonder van genoten heb. Neem nu deze 2013; ik denk dat Sébastien met deze wijn op zijn hoogtepunt gestopt is! Het is een onvervalste witte Rhône, zeldzaam in zijn soort door zijn ongekende finesse. De energie die in deze wijn zit is onvoorstelbaar. Het drinkbare bewijs dat biodynamische wijn-

bouw werkelijk bijdraagt aan de kwaliteit. In de geur florale tonen van kamperfoelie, meidoorn en acacia, naast de tonen van peer, citrusfruit en lichte vanilletonen van de houtfermentatie. De smaak zet fris aan, maar wordt al snel ronder en complexer.

Achaval Ferrer Malbec 2012

Wij vertegenwoordigen een breed assortiment wijnen uit de Nieuwe Wereld en eigenlijk hebben praktisch al deze wijnen één ding gemeen: het zijn allemaal de meest 'Europese' wijnen van het desbetreffende land. Dat kunnen we zeker zeggen van deze malbec van Achaval Ferrer. Niet helemaal verwonderlijk, omdat de wijnen van Achaval al vanaf het begin gemaakt worden door Roberto Cipresso, een beroemd wijnmaker uit de Brunellostreek. We importeren Achaval Ferrer inmiddels al heel wat jaren, maar een malbec verkopen in deze prijsklasse blijkt nog niet zo eenvoudig. Het is dan ook des te leuker om het afgelopen jaar te zien dat we een steeds grotere groep vaste klanten krijgen voor deze bijzondere wijn, en dat we bezocht worden om deze wijn. De wijn van de lange adem, maar ook met de lange afronk. Daarvoor ruiken en proeven we aangename tonen van rode en zwarte bessen, frambozen en bramen. Heerlijk opwekkend, fris en niet te zwoel. Bij lamsvlees niet te versmaden!

Domaine Vignaud Chablis 2014

Feudi di San Marzano Gran Trio 2013

Fondrèche L'Éclat Blanc Ventoux 2013

Achaval Ferrer Malbec 2012

€ 14,50 (normaal € 16,95)

€ 7,75 (normaal € 8,75)

€ 9,95 (normaal € 10,50)

€ 16,95 (normaal € 18,95)

Persoonlijk favoriete rode en witte wijnen

Marjolijn Blom



Carl Loewen Riesling Alte Reben 2014

Carl Loewen is een oud familiedomein, opgericht in 1803, met een frisse kijk op wijnmaken. De wijngaarden zijn eveneens zeer oud: de Fam. Loewen is bezitter van de oudste rieslingwijngaard ter wereld, uit 1896! Veel van hun wijnstokken zijn niet geënt waardoor de onderstam zo goed als volledig verteerd is geraakt. Fantastisch om te zien en bijna onvoorstelbaar dat juist dit bevorderlijk is voor de kwaliteit van de druiven. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van 50-70 jaar oude stokken. De wortels van de oude planten gaan extreem de diepte in; dit geeft mineraliteit aan de wijn en bij aanhoudende droogte kan de plant alsnog aan water komen. Vanwege de oude stokken zijn de druiven maar heel klein, hetgeen een goede rijpheid en concentratie met zich meebrengt. De kleine goudgele druifjes ondergaan een zachte persing en de vergisting is spontaan. De gistingsperiode duurt maar liefst 100 dagen en pas enkele dagen voor het bottelen verwijderen ze de gistcellen. Hierdoor hebben alle aroma's zoveel mogelijk de tijd gehad om zich te ontwikkelen. En dat hebben ze inderdaad gedaan! De wijn barst van de rieslingaroma's en stuift het glas uit. Doordat de wijn rijp fruit heeft maar alsnog heel fijntjes is, is hij heel breed inzetbaar. Van sushi tot licht spicy gerechten, of gewoon zo... Proef hem zondag 22 november tijdens Wine & Design waar Christopher Loewen bij aanwezig is!

La Pèira en Damaisela Les Obriers 2013

Het blijft lastig om slechts één wijn tot je favoriet te benoemen; soms heb je zin in iets elegants en een andere keer wil je juist iets krachtigers. Ik geloof dat ik met deze Obriers de oplossing heb! Het is een beetje een bourgogne en bordeaux in één, in een warm 'Languedoc-jasje'. Terrasses du Larzac behoort tot de beste delen van de Languedoc doordat het plateau een relatief koel microklimaat creëert en de Middellandse Zee 's nachts voor een welkome afkoeling zorgt. Daarnaast is de bodem rijk aan kalkgesteente. Alle ingrediënten voor een karaktervolle maar verfijnde wijn. De druiven (65% cinsault en 35% carignan) worden handgeplukt, streng geselecteerd en de wijn wordt op diverse soorten hout gerijpt. Hij heeft een donkere kern met o.a. bramen, maar vooral de cerise stuiter je tegemoet. Vervolgens komen de exotische specerijen om de hoek: zoethout, kruidnagel, kaneel, salie en wat munt. In de finish gaat de smaak van zoete drop over in chocolade. Het is een heerlijk volle wijn maar met enorm veel verfijning en frisheid!

Martin Lacks

Terre del Noce Pinot Grigio 2014

Zoekend naar een betaalbare huiswijn ben ik uitgekomen bij de pinot grigio van Terre del Noce. Door de lichte, frisse zuren die subtiel in de afdronk zitten, proef je het prachtige gele fruit. Een hintje abrikoos en een vleugje perzik. Voor mij is deze wijn het bewijs dat in Italië 's zomers de zon schijnt: je proeft de zon in de wijn, door de geur van rijp fruit. Ik vind deze wijn heerlijk voor bij de borrel of bij licht eten. Bij antipasti, risotto of mooie witvis. Al met al een heerlijke frisse wijn die de verwachting elke keer weer waarmaakt!

Antonio Arraez Malavida 2013

Als witte wijn drinker vond ik het lastig om rode wijn te gaan drinken. In het leden heb ik gewoon te vaak de verkeerde gehad. Sinds ik de Malavida heb geproefd op de jubileumproevierij in het Conservatorium Hotel besef ik wat ik heb gemist al die jaren! Dit is een rode wijn die ik geweldig vind. Door de vinificatie en blend van cabernet sauvignon, syrah, monastrell en tempranillo krijgt hij de zachte tannines waar ik zo van hou. Vaak vind ik de tannines in rode wijn namelijk te zwaar en heftig. In zowel de geur als smaak van deze Malavida zit een bonk rijp zwart fruit. Deze nieuwe stijl van wijnmaken, die als doel had de jeugd meer aan de wijn te krijgen, is bij mij geslaagd! Het lekkerste vind ik de wijn als deze licht gekoeld is, rond een graad of 15.

Carl Loewen Alte Reben 2014

La Pèira en Damaisela Les Obriers 2013

Terre del Noce Pinot Grigio 2014

Antonio Arraez Malavida 2013

€ 11,95 (normaal € 13,50)

€ 15,95 (normaal € 17,95)

€ 5,95 (normaal € 6,75)

€ 7,75 (normaal € 8,95)

Persoonlijk favoriete rode en witte wijnen

Jaime van Eijkelenborg



Is het objectief om wijnen van een goede vriend als persoonlijke aanraders te kiezen? En dan ook nog wit én rood! Christian Voeux en ik zijn echter juist door onze gedeelde wijnpassie bevriend geraakt. Hij is oenoloog voor enkele topdoemeinen, maar maakt op zijn eigen kleine wijngoed Rhônewijnen zoals ik ze zelf in gedachte zou willen maken.

L'Amauve La Daurèle Séguret Blanc 2014

Toevallig zijn er twee witte Rhônewijnen op deze pagina's te vinden. Bijzonder omdat in de streek maar heel weinig wit gemaakt wordt: net aan 5% van het totaal. La Daurèle is uit vier druivenrassen samengesteld: grenache blanc, clairette, viognier en ugni blanc. De verhoudingen blijken elk jaar bijna hetzelfde uit te komen. Opvallend is het deel ugni blanc dat het alcoholgehalte mooi in toom houdt. De clairette, die het prachtig doet op een bodem met veel rolkeien, voegt wat mineralen toe. Lekkere hints van vers wit fruit en een neus vol lentebloemen.

Ongekunstelde, waarachtige wijn uit de streek en bewust zonder een spoor eikenhout. Een mooi aperitief en met Christian gedronken bij coquilles. Perfect.

L'Amauve Vin de Pays de Vaucluse 2014

De rode wijn van Domaine de l'Amauve is geen appellationwijn maar 'slechts' een vin de pays. Christian toonde mij het opmerkelijke, aaneengesloten druivenperceel met grenache en syrah, grenzend aan de rivier de Ouvèze. De houtloze blend is al jaren veel te goed en serieus voor deze categorie! Pront, vlezig en verwarmend, met gezond fruit, een portie wilde kruiden en een duidelijk spoor van jeneverbessen. Sans gêne breed in te zetten bij geroosterd rood vlees, harde lokale worsten en avontuurlijk bij het wild dat nu volop verkrijgbaar is.

6

Domaine L'Amauve La Daurèle Séguret Blanc 2014

€ 10,95 (normaal € 12,95)

Domaine L'Amauve Vin de Pays de Vaucluse 2014

€ 7,25 (normaal € 7,95)

Een Italiaanse ontdekking

L'Azienda Vinicola Federici - Zagarolo

Le Puche 2014

Lazio is een van de grootste wijnstreken van Italië. Deze provincie ligt, grofweg gezegd, rondom de hoofdstad Rome. Gelegen aan de Tyrreense Zee kent Lazio een vrij mild klimaat, maar meer landinwaarts kunnen de winters erg koud zijn. In de bodem komt vrij veel vulkanisch gesteente voor. Ook de diverse meren, oorspronkelijk oude kraters van uitgewerkte vulkanen, zorgen voor verschillende microklimaten. Er zijn dan ook vele verschillende DOC's, waarvan de bekendste Orvieto, Frascati, Marino, Aprilia en Est!Est!Est! zijn. Zagarolo is een kleine DOC en ligt ten oosten van (en iets zuidelijker dan) Rome. Er mogen enkel witte wijnen worden gemaakt van malvasia (maximaal 70%), trebbiano (minstens 30%) en eventueel wat bellone en bombino (maximaal 10%). Het familiedomein Federici bestaat al sinds 1960, maar in 1990 werd grondig bodemonderzoek gedaan om de kwaliteit te verhogen. Men werkt enkel met eigen wijngaarden en met respect voor de natuur. Le Puche is een schoolvoorbeeld van een Lazio DOC: 70% malvasia, aangevuld met trebbiano. De druiven ondergaan een zachte persing en de wijn verblijft daarna 4 maanden op stalen tanks. Hierdoor ontstaat een frisse, aromatische wijn met tonen van platte perzik en abrikoos. Witte bloemen, anijs en wat 'spiciness' maken de smaak compleet. De finishing touch wordt gevormd door de lange ziltige afdronk met een opwekkend zuurtje.



L'Azienda Vinicola Federici Le Puche 2014

€ 9,50 (normaal € 11,50)

Spanje - Valencia

Celler del Roure - Moixent

Komend jaar bestaat Celler del Roure, gelegen in het achterland van Valencia, 20 jaar. Het wijnhuis werd opgericht door de joviale Pablo Calatayud. Pablo was vooral geïnteresseerd in de 50 hectare aan wijngaarden bij het landgoed. Deze liggen op 600 meter hoogte, in een koeler microklimaat met gunstige koude winters. Op het terrein trof hij ook een ondergronds gangenstelsel aan met bijna 100 ingegraven aardenwerken amforen. Uit onderzoek bleken deze honderden jaren oud te zijn en het gangenstelsel bleek zelfs uit de laat-Romeinse periode te stammen! De amforen bleken in goede conditie en al snel ontstond het plan ze in bruikbare staat te restaureren en ze te gebruiken bij de vinificatie van nieuwe wijnen. Met hulp van de landbouwkennis van zijn vader herontdekte Pablo de wijnbouwmethoden van zijn voorouders. Naast de aanplant van internationale druivenrassen concentreert Celler del Roure zich op de originele rassen uit de regio Valencia, met name op het bijna verdwenen ras mandó. Na zorgvuldige experimenten met het werken met de amforen zijn de resultaten zo veelbelovend dat de wijnen nu vol vertrouwen op de markt gebracht worden. Alle wijnen worden bovendien biologisch gemaakt.

Cullerot 2014

100% amfora wijn

De school kikkervisjes (cullerot=kikkervisje in het Spaans) op het etiket staat symbool voor de nieuwe witte wijn, die nog tot wasdom moet komen en elk jaar beter wordt. 2013 was een koel jaar en gunstig voor het rijpingsseizoen van de druiven voor deze witte Cullerot. De belangrijkste druif is de lokale verdil, die net op tijd voor uitsterven behoed is en in deze wijn meteen zijn klasse toont. De blend wordt verder verrijkt met macabeo, pedro ximénez van oude wijnranken en een beetje chardonnay. Na het onstelen en persen wordt de wijn gedurende 6 maanden opgevoed in amfora's. Het is een kloeke, frisse wijn met een flinke dosis mineraliteit, die tegelijk toegankelijk en smakelijk is. Met tonen van witte bloemen, citrusfruit, anijskruid en een subtiele kruidigheid roept de wijn associaties op met een elegante Zuid-Rhône wijn.



Les Alcusses 2011

Deze internationaal georiënteerde, Spaanse rode wijn komt van een reeks edele druivenrassen: monastrell, garnacha, merlot, cabernet sauvignon, syrah en (nieuw) petit verdot. De volledig onsteelde druiven ondergaan een traditionele vinificatie en de wijn rijpt gedurende 5 maanden op 3 maal gebruikte Frans eikenhouten vaten. Hij heeft een mooie concentratie en lijkt elk oogstjaar te winnen aan elegantie en finesse. Verleidelijke aroma's van bosvruchten, donkere kersen en cacao. De ronde, romige wijn is rijk aan zwart fruit, pruimen en heeft een kofiebittertje in de nasmaak. N.B. Het fraaie etiket op de fles is ontleend aan een oud Iberisch schrift.



Maduresa 2009

Dankzij de extreem lage rendementen van 20hl per hectare is deze wijn mooi geconcentreerd en van hoog niveau. De wijn rijpt ruim een jaar op vaten van 225 en 500 liter en 6 maanden op de grootste aardewerken amfora's van 2600 liter! De blend is onlangs veranderd, waarbij de gekoesterde mandó, syrah en petit verdot meer het gezicht bepalen. Samen met drie andere druivenrassen geven zij een enorme schakering van aroma's en smaken aan de wijn. Deze is krachtig en intens, met heldere fruit- en kruidenaroma's en balsamico. Vooral heel smakelijk door de mooi geïntegreerde tannines. Drinken 4-6 jaar vanaf het oogstjaar.



Celler del Roure Cullerot 2014 € 9,95 (normaal € 11,95)

Celler del Roure Les Alcusses 2011 € 10,50 (normaal € 12,50)

Celler del Roure Maduresa 2009 € 18,50 (normaal € 19,95)

Kijk voor de rode amforawijn, de Parotet, op pagina 9.

Het recept van onze chefkok met de wijn van onze sommelier

Ingrediënten:

- * 4 heilbotfilets à 160-180 gr
- * 150 gr gerookte paling
- * 1 ui
- * 1 laurierblaadje
- * 4 middelgrote venkelknollen
- * 5 dl visbouillon
- * 1 citroen
- * 250 ml kookroom
- * peper en zout
- * 800 gram ratte aardappelen
- * 2 takjes tijm
- * 250 ml crème fraîche
- * takje dille
- * 5 dl groentebouillon
- * 1 ei
- * 500 gram soepgroenten
- * 1 à 2 dl witte wijn (Languedoc-stijl)



'En papillote' bereide heilbotfilet met een saus van paling en citroen, gestoofde venkel & gepofte ratte aardappelen met crème fraîche

Begin met de saus en fruit 1 ui, 1 laurierblaadje en de groene stronkjes aan de bovenkant van de venkel op laag vuur. Haal ondertussen het vet van de paling door met een mes over de vis te strijken. Snij de paling daarna klein. Blus de ui, venkelstronkjes en laurierblad af met de visbouillon en voeg hier de klein gesneden paling en het sap en rasp van een halve citroen aan toe. Laat dit op laag vuur circa 20 min. trekken. Giet vervolgens de saus door een bolzeef en vang deze op in een andere pan. Bewaar de paling en voeg deze later naar smaak toe aan het gerecht. Breng de saus nogmaals aan de kook en voeg een flinke scheut kookroom toe. Laat dit inkoken tot de gewenste dikte en breng op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de ratte aardappelen goed af en leg ze in een stuk aluminiumfolie, voeg 2 takjes tijm toe en vouw de folie goed dicht. Pof de aardappels gaar in 20-25 min. Snij daarna de aardappels, als ze gaar zijn, in de lengte doormidden en vul ze (vlak voor serveren) met een eetlepel crème fraîche. Bestrooi met de fijngehakte dille.

Snij de venkel doormidden en verwijder de onderste kern (hard en bitter). Snij de venkel vervolgens in fijne reepjes. Fruit de venkel op laag vuur aan in een beetje roomboter, voeg een beetje bouillon toe en stoof in +/- 15 minuten gaar. Bestrooien met peper en zout.

Besprenkel in een schaal de vis met het sap van een halve citroen en wrijf de vis in met peper en zout. Scheid het eiwit van het eiwit en klop het eiwit los. Scheur een stuk aluminiumfolie af ter grootte van 3 keer de lengte van de heilbotfilet. Leg de soepgroenten op de folie, dep de vis droog en leg de filets op de soepgroenten. Smeer de randen van de aluminiumfolie nu in met eiwit (dit zorgt ervoor dat de vis echt vacuüm afgesloten is). Vouw de folie deels dicht en laat bovenin een kleine opening. Voeg een goede scheut witte wijn toe en vouw het pakketje dan dicht. Zorg ervoor dat de folie goed gesloten is en blijft, anders ontsnapt er stoom en wordt de vis droog. Gaar de filets op 7-9 min. op 160 graden (afhankelijk van de dikte). Controleer goed de gaarheid aan het einde van de bereidingsstijf.

Labastida Tierra Rioja 'Fermentado en Barrica' Blanco 2013

Een wijn gemaakt van viura (ook wel macabeo), malvasia en garnacha blanco, alle aangeplant in de Rioja Alavesa, het koelste en voor wijn meest verfijnde gebied van de Rioja. De vergisting vindt plaats in de ruim 500 jaar oude wijnkelders, in vaten van 225 liter, waarvan de helft van nieuw eiken is. Dit is vrij uniek voor een witte Rioja, want de wijn moet sterk genoeg zijn om zo'n houtlagering aan te kunnen zonder log en zwaar te worden. Juist die getoaste aroma's maken deze wijn erg fraai bij het gerecht met de zweem van gerookte paling in de saus. Daarnaast heeft hij genoeg frisse zuren om de citroen aan te kunnen. De zachte witte bloemen, vanille en boterige tonen gaan goed samen met de heilbot en crème fraîche. De ultieme combi met venkel is negen van de tien keer een mooie witte bourgogne. Sluit je ogen eens en neem een slok.... dit is een witte bourgogne incognito!



Het recept van onze chefkok met de wijn van onze sommelier

Ingrediënten:

- * 4 hertentournedos à 160-180 gr
- * peper & zout
- * 1 kilo eigenheimers
- * 1 dl (evt. iets meer) melk
- * boter
- * snuffje nootmuskaat
- * 1 grote bos bospeen
- * honing
- * suiker
- * 1 ui
- * 2 laurierblaadjes
- * bosje peterselie
- * 1/2 winterpeen
- * teentje knoflook
- * 5 dl jus de veau
- * 5 dl madeira
- * 300 gr shiitake
- * bieslook



Gebakken hertentournedos, mousseline van eigenheimer aardappelen, jus van madeira, gebakken shiitake en gekarameliseerde bospeen

Begin met het schillen van de aardappels en spoel ze goed af. Vul een grote pan met koud water, voeg hier een beetje zout aan toe en kook de aardappels gaar. Giet de aardappels af en laat goed uitlekken. Voeg 1 dl melk toe, stamp de aardappels fijn en wrijf deze aardappelmassa door een bolzeef. Voeg evt. nog wat melk toe als de mousseline niet smeuïg genoeg is en breng verder op smaak met zout, peper, nootmuskaat en boter.

Schil vervolgens de wortels en leg deze in een ovenschaal op een velletje bakpapier, bestrooi met peper en zout, een theelepel suiker en een beetje honing. Gaar de wortels in een voorverwarme oven op 160 graden in +/- 15 min. Voor de jus van madeira bak je in een steelpannetje 1 ui in blokjes, 2 laurierblaadjes, de fijngesneden peterseliestelen, 1 halve winterpeen (in stukjes) en als laatste 1 teentje geperste knoflook. Laat alles glanzend worden (niet bruin!) en blus dit af met de jus de veau. Voeg dan het overgebleven braadvocht toe.

Kook in een andere pan de madeira in tot de helft. Giet de jus de veau met de groenten door een bolzeef en vang de jus op in de pan van de madeira. Breng nogmaals aan de kook en breng de saus op smaak met peper en zout (mocht de saus te dun zijn, dan kun je deze binden met een beetje maizena).

Doe een klontje boter in een braadpan en laat de boter goed uitbruisen. Draai het vuur naar middelhoog en bak de tournedos aan beide kanten goed aan. Haal ze uit de pan en voeg het braadvocht toe aan de jus. Laat de tournedos even rusten. Gaar het vlees later af in de oven op 160 graden: rood +/- 4 minuten, medium +/- 6 minuten, of doorbakken +/- 8 minuten. Verwijder de steeltjes van de shiitakes en snij ze fijn, bak ze kort aan en bestrooi met peper en zout. Voeg een handje fijngesneden bieslook toe.

Celler del Roure Parotet 2011/12

De Parotet komt uit Valencia en wordt voor 70% gemaakt van de bijna uitgestorven, regionale druif mandó, aangevuld met monastrell. De mandó is heel fruitig en sappig maar bezit ook veel kracht. De tegenhanger monastrell (ook wel mourvèdre genoemd) is alcohol- en kleurrijk en heeft flinke tannines. Aan de opvoeding van de wijn komt geen hout te pas: hij rijpt 14 maanden in amfora's van meer dan 300 jaar oud! Hierdoor wordt het fruit nog frisser en puurder. Dit gaat geweldig met het gerecht. De zoete tonen van de saus en de gekarameliseerde wortel worden mooi opgevangen door het levendige, rijpe fruit en de wijn is speels bij de intense smaak van het hert. Hoewel deze wijn zijdezacht is, bevat hij wel degelijk tannines. Hierdoor houdt hij zich prima staande bij de aardappelmousseline en het gebraden korstje van het vlees. Een opwekkend samenspel!



Labastida Tierra Rioja Blanco 2013
Celler del Roure Parotet 2011/12

€ 11,50 (normaal € 13,50)
€ 16,50 (normaal € 18,95)

Duitsland - Baden

Bernhard Huber - Malterdingen

In 2010 dronken wij ons allereerste glas Bernhard Huber. Het was de Alte Reben 2004, een wijn die een weergalozе indruk op ons maakte. We waren toen net begonnen met het opbouwen van een Duits assortiment en vonden het te vroeg om direct met de mooiste rode wijnen van Duitsland te beginnen, Duitsland staat immers bekend om zijn witte (riesling) wijnen. Inmiddels is ons Duits assortiment redelijk volwassen geworden en introduceren wij - met trots - onze laatste aanwinst!

Het is 700 jaar geleden dat de monniken de pinot noir naar Malterdingen brachten. De boerderij van de monniken met de bijbehorende wijngaarden bevond zich destijds op exact dezelfde plek als nu die van Bernhard Huber. In de bodem van deze wijngaarden vind je 'Muschelkalk', de ondergrond die de Bourgogne zo speciaal maakt. De wijnen van Huber behoren - samen met de wijnen van Jean Stodden - tot de beste (rode) wijnen van Duitsland en de topcuvées worden regelmatig vergeleken met de betere wijnen uit de Bourgogne. Aan de grondslag hiervan liggen de traditionele wijnbereiding en de extreem lage opbrengsten per hectare. De hoogste cuvées van Huber worden 18 maanden op Frans eiken gelagerd en ontwikkelen hierdoor hun complexe smaken en nuances.

Naast de prachtige rode wijnen worden er ook bijzondere witte wijnen geproduceerd. Zo heeft men een rijke, maar alsnog elegante weissburgunder en grauburgunder in het assortiment, en een chardonnay die zich (wederom) kan meten met de witte wijnen uit de Bourgogne. Huber laat de wijnen lang vergisten op hun eigen lie en het eerste sap wordt niet verwijderd, iets wat veel wijnmakers wel doen om meer concentratie te bereiken. Men streeft ernaar zo elegant mogelijke wijnen te maken, met de grootst mogelijke expressie van hun terroir.



10

Weisser Burgunder 2013

Een Duitse wijn voor de bourgogne-liefhebber! Een totaal andere stijl dan wij van weissburgunder gewend zijn. Hij wordt gefermenteerd op eikenhouten vaten, waarvan 1/3 nieuw is. Tijdens de opvoeding op eiken wordt er regelmatig bâtonnage toegepast, wat de wijn een voller en romiger karakter geeft. Hij is nu al een grote hit in ons assortiment en wordt inmiddels geschonken in The Grand en het Conservatorium Hotel. De wijn heeft een aantrekkelijke geur met mooie rijpe tonen, wit fruit en subtiele nuances van de houtlagering. In de smaak komt het witte fruit terug, aangevuld met een heel fijne kruidigheid, room, sap en een mooie frisheid. Absoluut een van de mooiste weissburgunders die in Duitsland gemaakt wordt!



Grauer Burgunder 2013

Bij de grauer burgunder valt direct zijn elegantie op! In de wijngaard wordt botrytis voorkomen, zodat de wijn zijn opwekkende fruit en frisse zuren behoudt. Slechts een klein deel van de wijn wordt op eiken gelagerd, het grootste deel gaat in stalen tanks. In de smaak proeven we rijpe gele en witte vruchten, voorzien van een aantrekkelijke frisheid. De eerder genoemde elegantie en lengte laten je naar de volgende slok verlangen!

Chardonnay 2012

Een van de mooiste chardonnays van Duitsland is deze van Bernhard Huber. Gemaakt van een laag rendement (35 hl/ha) en vergist op nieuwe eiken vaten. Na 8 maanden gaat de wijn over op gebruikte vaten 'sur lie'. Het is een opwekkende frisse chardonnay met mooi sap, een brede smaak en behoorlijk elegant. Zou in de Bourgogne niet misstaan! 91 punten Eichelmann.



Weisser Burgunder 2013
Grauer Burgunder 2013
Chardonnay 2012

€ 17,95 (normaal € 20,95)
€ 17,95 (normaal € 20,95)
€ 29,95 (normaal € 34,95)

Bernhard Huber - Malterdingen

Malterdinger Spätburgunder 2012

Afkomstig van wijngaarden die tussen de 13 en 21 jaar oud zijn. De 'village' wijn van Huber wordt gemaakt door middel van traditionele vinificatie en vervolgens gelagerd op 2 en 3 jaar oude eiken vaten. De wijn heeft in de open geur tonen van zwarte kersen, frambozen en drop. In de smaak, die mooi open aanzet, proeven we rijp fruit en rokerige tonen van gesteente en mineralen. In de afdronk komen de rode bessen om de hoek kijken met een hint van vanille en rijpe tannines. Al met al een elegante wijn met veel sappig fruit en een hoog pleziergehalte!



Alte Reben Spätburgunder 2012

De wijngaarden van de Alte Reben zijn 20 tot 40 jaar geleden beplant. De rendementen zijn met gemiddeld 40 hl/ha erg laag en door het unieke terroir geven de diepe wortels de wijn een flinke mineraliteit. De druiven worden gefermenteerd op 80% nieuwe eiken vaten en de wijn rust daarna gedurende 18 maanden op zijn eigen lie in gebruikte vaten. De wijn wordt niet gefilterd. Het is een krachtige wijn met een prachtig pinot-karakter. Breed in de smaak, met specerijen en donker fruit. Uit ervaring weten wij dat de wijn uitstekend kan ouderen. Een waanzinnige wijn! 90 punten Gault Millau, 90 punten Eichelmann.



Sommerhalde Spätburgunder Grosses Gewächs 2012

De Sommerhalde is een kalkrijke heuvel met veel ijzer in de grond. Een uitstekend terroir voor de pinot noir. De wijngaard ligt letterlijk aan de rand van het Zwarte Woud en wordt goed beschermd tegen de noordenwind door de heuvel en de loofbossen rondom de wijngaard. Het is een wijn die nu vrij jong overkomt, maar een grote toekomst tegemoet gaat. De geur is nog gesloten, maar de smaak is al intens. Het donkere fruit komt al aardig naar de voorgrond en de mineralen zijn overdonderend. Een ware grand cru!



Malterdinger Spätburgunder 2012	€ 20,95 (normaal € 24,95)
Alte Reben Spätburgunder 2012	€ 29,95 (normaal € 34,95)
Sommerhalde Grosses Gewächs 2012	€ 49,95 (normaal € 54,95)

Voorverkoop Grosses Gewächs 2013

Omstreeks november-december worden de Grosse Gewächse van Bernhard Huber gepresenteerd. Hieronder zijn ook de zeer gewilde Schlossberg (afbeelding) en Wildenstein, wijnen die vergelijkbaar zijn met de mooiste bourgognes. Zo is de Schlossberg 2012 GG afgelopen jaar uitgeroepen tot 'Beste pinot noir van Duitsland' door de Gault Millau. Beide wijnen zijn ook altijd snel uitverkocht.

Wilt u als eerste de aanbieding van deze topwijnen in uw mailbox ontvangen? Abonneer u dan op onze 'exclusief mailing' via onze site.



Frankrijk - Beaujolais

Beaujolais Primeur is beschikbaar
vanaf donderdag 19 november

Domaine du Vissoux - St. Vérand

De familie Chermette is een ambassadeur van de ware beaujolais en al vele jaren onze beaujolais-leverancier. Het Domaine du Vissoux is de thuisbasis waar zij hun pure primeurwijnen maken. Hun toverformule: zo min mogelijk ingrijpen en in feite de natuur de wijn laten maken. Dat werkt uiteraard alleen als de druiven van topkwaliteit zijn. De veelal oude wijnstokken op prachtige percelen in de beste cru's, de granieten bodems die de beste structuur aan deze wijn geven en de ecologische werkwijze dragen hieraan bij. Elk seizoen volgen we de nieuwsbrieven van de Chermettes over de oogstverwachtingen. Zo ook in 2015. In grote delen van Frankrijk en ook in de Beaujolais was het in juni en juli bijzonder heet met opeenvolgende hittegolven, maar de wijnranken oogden zeer gezond. Dat er vroeg geoogst zou gaan worden, was al snel duidelijk. De gamay was begin september aan de beurt. Het fruit is zeer geconcentreerd, de opbrengst net onder gemiddeld. De druiven waren zelfs zo goed dat er nauwelijks gesorteerd hoefde te worden! In de gloednieuwe kelder worden begin oktober de beste cuvées voor de Griottes en de Vieilles Vignes geselecteerd. De 2015 van Domaine du Vissoux is enorm veelbelovend!



Les Griottes Beaujolais Primeur 2015

Deze wijn komt van relatief jonge stokken op een bodem van graniet. 'Relatief jong', omdat ze tot maar liefst 35 jaar oud zijn! De geselecteerde druiven waren dit jaar exceptioneel en optimaal rijp met een perfect potentieel alcoholgehalte van 12-13%: uitstekend geschikt voor de robijnrode zuivere primeurwijn. Een heerlijke geur met volop frisse rode vruchtjes. In de mond soepel met rood kersenfruit. Een feest om te drinken.



Vieilles Vignes Beaujolais Primeur 2015

Deze wijn, waarvan de stokken 30 tot 85 jaar oud zijn, is als primeur niet te evenaren; daarover zijn de wijnschrijvers het unaniem eens. Naast intens fruit van gekneusde frambozen, bramen en granaatappel, heeft de wijn fraaie aardse nuances, een solide mineraliteit en diepgang. Er hoeft vooral geen haast gemaakt te worden met drinken: hij gaat met gemak 3-4 jaar mee.

12



Fleurie Les Garants 2014

Het lijkt wel of deze wijn alle negatieve ervaringen met beaujolaiswijnen in één klap uit ons geheugen wil wissen. Deze Fleurie 2014 komt uit een geweldig oogstjaar en is getrokken van de 'edele' roze granietbodem. Fleurie, in het noorden van de Beaujolais, wordt in wijnboeken wel beschreven als 'de vrouwelijke cru'. Het gaat dit keer dan wel om een geweldig stoere vrouw! Een geconcentreerde, ongehoord sappige wijn met enorme smaaklengte, diepte en een bijzonder rijpingspotentieel. Perfect gave gamaydruiven van een 2,7 hectare groot perceel. Traditionele vinificatie met een absoluut minimum aan sulfiet. Het fruit spreekt hier en

komt met volle kracht tot zijn recht. Om de 6 maanden kreeg de wijn nieuw eikenhout, die volledig geïntegreerd is in de wijn. Die zit barstensvol rood fruit en is daarnaast rijk aan florale nuances van viooltjes, iris en jasmijn. De wijn verdient zeker nog wel een kelderrijping van 3 tot 6 jaar. Eetsuggesties: salade van gerookte eendenborst, tournedos met rode wijnsaus, saucisson de Lyon (worst), Bressekip met morieljes, hertenfilet, duif of geroosterde fazant.

Visoux Les Griottes Primeur 2015 **vanaf 19 november**

€ 9,50 netto actie*

Visoux Vieilles Vignes Primeur 2015 **vanaf 19 november**

€ 10,75 netto actie*

Visoux Fleurie Les Garants 2014

€ 19,50 netto actie

* bestel uw Beaujolais Primeur vóór 19 november op onze site en ontvang 5% korting. Dan ontvangt u de wijn op 19 november. Kortingscode: beaujolais2015

Frankrijk - Rhône

Domaine Charvin - Châteauneuf-du-Pape

Laurent Charvin bestiert dit familiedomein dat in het noorden van Châteauneuf-du-Pape gesitueerd is. Het domein beslaat 8 hectare Châteauneuf-du-Pape en 13 hectare Côtes du Rhône wijngaarden. Ondanks de 21 hectare wijngaard zijn de wijnen van Charvin schaars. De helft van de druivenopbrengst wordt namelijk verkocht aan handelaren, de beste helft houdt hij zelf voor zijn wijnen. De gemiddelde leeftijd van de wijngaarden ligt boven de 50 jaar en sommige gedeeltes zijn zelfs 80 jaar oud. Laurent bestempelt de percelen als 'koel'; ze zijn voornamelijk op het noorden gericht. Deze koele wijngaarden bieden hem de mogelijkheid om een van de meest elegante wijnen uit Châteauneuf te produceren.

De basis van de wijnen van Charvin is de grenache. Deze is voor 80% in de blend aanwezig, aangevuld met vaccarèse en mourvèdre voor de châteauneuf en carignan en bourboulenc voor zijn rhône. Het wijnmaken gebeurt nog op de traditionele wijze. Zo worden de druiven niet ontdaan en rijpt de wijn op cementen vaten. Bij Charvin zul je niet één houten vat in de kelder aantreffen! Je zult je afvragen wat het geheim van Charvin is, tenslotte behoort hij tot de allerbeste producenten van de streek. Zijn antwoord is heel simpel: 'Ik heb alleen maar hele oude stokken en daar moet ik het hele jaar goed voor zorgen. Mijn rendementen zijn erg laag en ik bemoei mij zo min mogelijk met de wijn zodra deze vergist is.' Puur natuur dus, en sinds een aantal jaren gecertificeerd biologisch!



Côtes du Rhône 2012

De Côtes du Rhône van Charvin wordt over het algemeen beschouwd als een van de beste van de streek. Hij is met recht dan ook een 'baby-châteauneuf' te noemen; alle kenmerken van zijn grote broer zitten in de wijn, maar dan in een 'light' versie. Inmiddels importeren wij ruim 10 jaar de wijnen van Charvin en hebben onze klanten (en ook wijzelf) de ervaring dat een paar jaar rijpen de wijn alleen nog maar mooier maakt. Waar wij vroeger de wijn nog wel eens moesten opruimen (een Côtes du Rhône boven de € 10,00 werd niet direct begrepen), raakt de wijn nu probleemloos uitverkocht. 2012 is voor deze rhône een uitstekend jaar. Zoals in Robert Parkers Wine Advocate wordt geschreven: 'The 2012 Côtes du Rhône Le Poutet is outstanding. Medium-bodied, solidly built, with good concentration and firm tannin, it has classic black fruits, spice and cracked-pepper aromatics. It needs short-term cellaring and should evolve gracefully for over a decade.' 90 punten.

13

Châteauneuf-du-Pape 2012

Samen met die van het legendarische Rayas is de châteauneuf van Charvin de meest elegante uit de streek. Hij wordt daarom dan ook het meest geapprecieerd door rode bourgogne-liefhebbers. Robert Parker schreef al eens: 'Charvin may indeed produce the Richebourg of Châteauneuf-du-Pape'. Om maar bij Parkers beoordeling te blijven, is dit de tekst uit de Wine Advocate over deze wijn: 'More backwards and tannic, the 2012 Châteauneuf-du-Pape (same blend as the 2012) was tight and structured at the time of this tasting (as was the 2011), which was much more approachable and open when I tasted it from a bottle in the U.S.), with serious pepper, herbs de Provence and assorted darker berry-styled fruit. Cutting a broad path across the palate, with full-bodied richness, bright acidity and edgy tannin, it should soften up over the next year and be reasonably accessible with short-term cellaring. A solid 12-15 year drink window sounds about right. Drink 2016-2027.' 93-96 punten.

Charvin Côtes du Rhône 2012
Charvin Châteauneuf-du-Pape 2012

€ 12,95 (normaal € 15,95)
€ 38,95 (normaal € 44,95)



Frankrijk - Champagne

Henri Giraud - Aÿ

Een paar jaar geleden schreven wij al dat Henri Giraud 30% minder champagne ging maken om een nog hogere kwaliteit te kunnen bieden. De resultaten van deze ommezwaai zijn inmiddels goed merkbaar. Alle cuvées zijn nog mooier geworden, wat er ook toe heeft geleid dat de Hommage door het wijnblad Proefschrift vorig jaar als beste champagne in Nederland werd gekozen en de rosé vorig én dit jaar als beste rosé champagne. Maar het is niet alleen de lagere productie die leidt tot de verbetering, ook wordt er meer geïnvesteerd in de wijngaarden en worden deze voor een groot deel biologisch bewerkt. De champagnes van Henri Giraud worden veelal op eiken vaten gelagerd. Deze vaten worden gemaakt van het hout uit het oerbos 'Argonne'; het hout uit dit bos is exclusief bestemd voor champagnes en mag niet gebruikt worden voor wijnen uit andere regio's. Claude Giraud, de eigenaar van het domein, beschouwt het bos als erfgoed van de Champagne en elk jaar wordt een deel van de opbrengst van de champagnes gebruikt om dit bos uit te breiden. Zo zijn er vorig jaar bijna 8000 nieuwe bomen geplant voor, zoals hij zelf zegt, vele generaties later.



De geadopteerde 'Giraud' eik van 400 jaar oud in het Argonne-bos.

Esprit de Giraud Brut

De instapper van Giraud met de basisopstelling van het huis: 70% pinot noir en 30% chardonnay. De champagne met de minste houtinvloeden. Slechts 5% van de wijn is op hout gelagerd en dat betreft dan de 'réserve' wijn die aan de blend is toegevoegd. De Esprit toont alle kenmerken van Giraud: vineus, sappig en voorzien van smakelijk fruit. In de geur ruiken we tonen van peer, perzik, vanille, witte peper en limoen. De smaak is intens, vrij elegant en met veel body. Dankzij zijn frisheid en mineralen heeft de wijn een uitstekende balans en in de afdrank kun je genieten van geroosterde amandelen en biscuit. Heeft reeds de onderscheiding 'beste basis brut champagne' volgens Jancis Robinson en Antonio Galloni op zijn palmares staan, het kan slechter...



Blanc de Craie Brut

De Blanc de Craie is een vernieuwde en nog mooiere uitvoering van de Blanc de Blancs. De wijn is gemaakt van de chardonnaydruij, welke voor 90% uit de Montagne de Reims komt. Montagne de Reims ligt ten noordoosten van Aÿ en de 'berg' kent een 200 meter dikke laag ('craie de bélemnites') van kalksteen en krijt. De afzettingen zijn gevormd door fossielen van inktvisjes, zee-egels en oesters. Om de blend af te maken wordt er 10% houtgelagerde réserve-wijn van de grand crus van Aÿ toegevoegd. Dit geeft de champagne meer complexiteit. Na het blenden rijpt de wijn 2 jaar lang op zijn eigen lie in de fles. Het is een blanc de blancs in de Giraud-stijl: verfijnd, elegant maar ook rijk en voorzien van veel fruit. Smakelijk en sappig, de mineralen geven de wijn zijn spanning. Als aperitief, maar ook grandioos bij een plateau 'fruits de mer'.



Rosé Brut

Beste rosé champagne van Nederland!

Al doet de kleur anders vermoeden, ook deze champagne kent de basisopstelling van Giraud: 70% pinot noir en 30% chardonnay. Een aantal jaren geleden is er bij Giraud hard gewerkt om een andere stijl rosé te maken. Hij moest lichter van kleur worden, met bijbehorende nuances in de smaak. Maar, in tegenstelling tot de meeste andere domeinen, voor dezelfde, redelijke prijs. Een rosé die bij Perswijn veel grote namen achter zich heeft gelaten en bij Proefschrift vinden ze deze rosé al twee jaar op rij de beste die te koop is in Nederland! Hij is dan ook een plezier om te drinken. Het begint al met de intense, levendige geur, waar de aardbeitjes, rozemarijn en biscuit je het water in de mond doen lopen. In de smaak worden deze geuren nogmaals bevestigd en laten ze zich aanvullen met verse kruiden, anijs, gineproen en subtiele tonen van de houtlagering. Allemaal in een prachtige harmonie! De afdrank is rond en zacht en maakt de wijn een regelrechte charmeur.



Henri Giraud - Aÿ

Hommage Grand Cru Brut

De champagne waar het bij Giraud om draait. Dit is de signatuur van het huis en het eerbetoon aan de familie Hémart, de oprichters van het wijnhuis in de 17e eeuw. 70% pinot noir en 30% chardonnay, allemaal afkomstig van de grand cru wijngaard van Aÿ. De gemiddelde leeftijd van de Hommage is doorgaans 5 jaar, op dit moment is het een assemblage van 2009, 2010 en 2011. Alvorens de wijn voor 6 maanden gelagerd wordt op hout uit het Argonne-bos, wordt hij vergist op roestvrijstalen vaten. Het is een onovertroffen champagne in zijn prijsklasse. Kan zelfs moeiteloos mee in vergelijkende proeverijen van topcuvées van de grote namen, die veelal driemaal duurder zijn dan deze wijn. De geur is intens en heeft geel fruit, mint en getoaste tonen van de houtlagering. De smaak is krachtig, indrukwekkend, met tonen van gedroogde abrikozen, sinaasappelschil en chocolade. Je zou het bijna een grote bourgogne met prik kunnen noemen! Ondanks zijn krachtige postuur is dit door zijn balans en finesse een vriendelijke wijn, maar wel eentje boordevol spanning! Vorig jaar door Proefschrift uitgeroepen tot beste champagne in Nederland en door de Telegraaf als op één na beste luxe-cuvée van Nederland. En dat voor die prijs...



Fût de Chêne MV07

Een bijzondere cuvée van Giraud, met één jaartal als basis. De MV07 komt voor 70% uit 2007 en 30% bestaat uit oudere jaargangen die gerijpt zijn volgens de solera-methode. De blend is 70% pinot noir en 30% chardonnay en de wijn wordt volledig vergist en 12 maanden gerijpt op eikenhouten vaten uit Argonne. Na de houtrijping rijpt de wijn nog 6 jaar op zijn lie in de fles. Een gastronomische wijn met een enorme inhoud.

15

Argonne 2002/2004

De topcuvée van Giraud. Hier worden slechts 8500 flessen van gemaakt. Het allerbeste waar Henri Giraud voor staat. 94 punten Parker.

Henri Giraud Esprit de Giraud Brut	€ 36,95
Magnum 1,5 ltr	€ 76,95
Jeroboom 3 ltr	€ 159,00
Henri Giraud Blanc de Craie Brut	€ 47,95
Henri Giraud Rosé Brut	€ 44,95
Magnum 1,5 ltr	€ 94,95
Henri Giraud Hommage Brut	€ 47,95
Magnum 1,5 ltr	€ 99,95
Jeroboom 3 ltr	€ 209,00
Henri Giraud Fût de Chêne MV07 Brut	€ 114,95
Jeroboom 3 ltr	€ 499,00
Henri Giraud Argonne 2002/2004	€ 199,00

Uniek:

Henri Giraud beschikt over een eigen graveerstudio en maakt voor veel beroemde restaurants binnen en buiten Frankrijk een gepersonaliseerde huischampagne. Sinds kort biedt Henri Giraud deze service ook aan voor bedrijven. Zo kunt u uw 'eigen' champagne bestellen met het logo van uw bedrijf erop.

Dit kan verzorgd worden voor elke champagne van Giraud, van de Esprit tot aan de hiernaast afgebeelde Fût de Chêne MV. U betaalt slechts € 7,50 per gewone fles of € 15,00 voor een magnum extra voor deze service. Wel dient u er rekening mee te houden dat de levertijd minimaal 3 weken bedraagt. Vraag in de winkel naar de voorwaarden.



Frankrijk - Champagne

Eric Rodez - Ambonnay

Tijdens een bezoek aan Jacques Selosse met een groep Belgische topsommeliers viel de naam Eric Rodez. Volgens hen was dit domein een van de meest spectaculaire domeinen naast Selosse. Eveneens bleek dit domein de favoriet van Anselme Selosse te zijn. Helaas konden wij destijds niet bij Rodez terecht, maar gelukkig konden we zijn wijnen wel kopen in een - overigens prachtige - wijnhandel in Epemay. Thuis direct de champagnes geproefd en er was niets te veel gezegd. De stijl, de finesses en de complexiteit; werkelijk uniek! Gelukkig konden wij in september wel bij Rodez langs en konden we zien hoe de druiven geperst werden in zijn persen uit de jaren '30. Eric Rodez was, voordat hij terugkeerde op het familiedomein, wijnmaker bij het beroemde Krug. Iets wat terug te vinden is in de stijl van zijn wijnen. Hij combineert daarin kracht, diepte en raffinement en weet de invloeden van de houten vaten precies op de juiste manier toe te passen. En net als Krug vinifieert hij alle percelen apart en blendt hij uiteindelijk 60 verschillende wijnen tot zijn cuvées. Reeds in de jaren '80 besloot Eric Rodez biologisch te gaan werken. Hij vond de balans in zijn wijngaarden echter nog niet goed genoeg en stapte in 2009 over op de biodynamische wijnbouw. Vrij uniek in Champagne, slechts 110 van de 11.000 wijnboeren in deze streek werken überhaupt biologisch. Dat de champagnes van Eric Rodez een cultstatus gaan krijgen, à la Jacques Selosse of Krug, lijkt een kwestie van tijd. De unieke kwaliteiten zijn er en de champagnes zijn nu (nog) redelijk betaalbaar.



Cuvée des Crayères Grand Cru **Bijzonder in prijs/kwaliteit!**

De basischampagne van Rodez. Het is een blend van 60% pinot noir en 40% chardonnay met een dosage van 6 gram. Het is een assemblage uit 12 verschillende vaten, uit 6 verschillende jaargangen (2008 t/m 2004 en 2002). 30% van de wijn is opgevoed in kleine Franse eiken vaten, 75% van de wijn heeft een malolactische gisting ondergaan. In de geur ruiken we verse sinaasappel, peer, witte bloemen en toast met boter. De smaak is genereus met tonen van bloedsinaasappels, verse vijgen en witte peper. Dankzij de grand cru wijngaarden heeft de wijn een mooie, minerale afdronk. 92 punten Stephen Tanzer.



Blanc de Blancs Grand Cru

100% chardonnay, geblend uit 15 verschillende vaten uit 6 verschillende jaargangen (2008 t/m 2003). 70% van de wijn is opgevoed op kleine Franse eiken vaten en de dosage is 4 gram. Het is een blanc de blancs met een waanzinnige expressie en opwekkende frisheid. De frisheid wordt behouden doordat 40% van de wijn géén malolactische gisting ondergaat. In de geur tonen van gepocheerde peer, kamille, boter en getoaste tonen. In de smaak heeft de wijn bijzonder veel kracht, zonder in te boeten aan finesse en frisheid. Uiterst vitaal en in de smaak geroosterde noten en een superlange afdronk. Jancis Robinson noemt dit de Selosse-stijl. 91 punten Stephen Tanzer.



Blanc de Noirs Grand Cru

Puur pinot noir afkomstig van een wijngaard waar het terroir de nadruk legt op kracht en lengte. Slechts 30% van de wijn ondergaat een malolactische vergisting en 70% wordt gelagerd op kleine eikenhouten vaten, de dosage is 4 gram. Net als bij de Blanc de Blancs is de wijn een blend van zes verschillende jaargangen (2008 t/m 2004 en 2002). In de geur heeft de champagne citrustonen met een hint van kersen en complexe nuances. In de smaak wordt snel duidelijk dat dit een wijn is, die gemaakt is met de grootst mogelijke precisie. Elegantie en kracht gaan hier hand in hand, een bijzondere wijn. Wijschrijver Jamie Goode gaf deze cuvée 94 punten.



Eric Rodez - Ambonnay



Cuvée des Grands Vintages Grand Cru

Een van de meest bijzondere wijnen van Rodez is de Grands Vintages. Een blend van de beste jaargangen, in dit geval: 2004, 2002, 2000, 1999, 1998, 1996 en 1995. De champagne is een blend van pinot noir (70%) en chardonnay (30%) en wordt vergist (geen malo) en voor een lange tijd op de eigen lie gelagerd in eiken vaten. De dosage is 4 gram. Jancis Robinson schrijft: *'Intense and very deep-flavoured. Serious stuff! Very delicate in build but this clearly has many different ingredients. I'd love to taste this blind alongside Krug Grande Cuvée! The Rodez example would probably be a tad simpler but I'm sure it would not be disgraced.'*
Zowel Stephen Tanzer als Jamie Goode geven de Grands Vintages 93 punten.

De onderstaande champagnes zijn beperkt beschikbaar:

Rosé Grand Cru

75% pinot noir en 25% chardonnay. De pinot noir maakt de wijn genereus, vineus en combineert zijn kracht met finesse. De chardonnay is voor de elegantie en frisheid. 80% van de wijn wordt op eiken vaten gelagerd. Heeft smakelijk rode bessenfruit en een prachtige lengte.

Cuvée Zéro Dosage Grand Cru

Complex en sensueel is de Zéro Dosage. 70% pinot noir met 30% chardonnay die voor 80% gelagerd is op Frans eiken. Voor de liefhebber van strakdroog, maar dan toch met een romig palet en exotisch fruit in de afdrank.

Millésime Grand Cru 2007

Het is bijna schrikken, maar in tegenstelling tot alle andere champagnes, die uit minstens 6 jaargangen zijn gemaakt, is deze wijn in zijn geheel uit 2007. 2007 is een interessant jaar voor champagne, het heeft namelijk overeenkomsten met de klassieke jaren 1996 en 1988. Naast uitstekend fruit kent het jaar prachtige zuren, wat de wijn een bijzondere toekomst geeft. Het is een blend van 55% pinot noir en 45% chardonnay, slechts 15% is malolactisch vergist. Een champagne van hoge klasse en een grote diepte.

Eric Rodez Cuvée des Crayères Grand Cru

Eric Rodez Blanc de Blancs Grand Cru

Eric Rodez Blanc de Noirs Grand Cru

Magnum 1,5 ltr

Eric Rodez Cuvée des Grands Vintages Grand Cru

Eric Rodez Rosé Grand Cru

Eric Rodez Cuvée Zéro Dosage Grand Cru

Eric Rodez Millésime Grand Cru 2007

€ 47,95

€ 56,95

€ 56,95

€ 119,95

€ 77,50

€ 56,95

€ 59,95

€ 69,95



Soms komt u wellicht in onze teksten termen tegen waarvan u niet weet wat ze betekenen.

Dat zou bijvoorbeeld bij 'malolactisch' zo kunnen zijn. Op onze site staat onder het kopje Wijn een sectie Wijninformatie. Hier vindt u alles over wijnmaken, wijnjargon, de geschiedenis van wijn, de belangrijkste druivenrassen etc.

Duitsland - Rheinhessen

Raumland - Flörsheim-Dalsheim

In ons vorige bulletin haalden we al het succes van Raumland aan in het wijnblad Vinum, waar zij met drie hoofdprijzen de winnaar waren van de proeverij. Maar ook in Nederland zien we steeds meer erkenning voor de superieure kwaliteiten van dit wijnhuis. Zo werd de Cuvée Katharina onlangs op een groot galadiner in Amsterdam ná Veuve Clicquot geschonken en iedereen was het erover eens dat de Katharina in alle opzichten de meerdere was van de bijna 3x zo dure champagne! Volker Raumland legt de lat hoog en is een meester in het laten rijpen op de eigen lie, zonder dat de wijnen vervelende bitters krijgen. Het langer rijpen van de wijnen zorgt voor meer complexiteit en body, kenmerkend voor de grootste wijnen uit de Champagne. Speciaal voor de Kerst bieden wij tevens de twee beste wijnen van Raumland aan. Voor prijzen die champagne niet zouden misstaan, maar geloof ons (en het wijnblad Vinum): ze staan met gemak hun mannetje!



Marie-Luise en Katharina Raumland

Cuvée Marie-Luise Sekt Brut

Dochter Marie-Luise mag happy zijn met deze naar haar vernoemde cuvée. De sekt is bereid uit 100% pinot noir. Mild fruitig met herkenbaar wit en geel fruit. Maar de wijn valt vooral op door zijn fijnzinnige en subtiel geïntegreerde smaken, verenigd in een opvallende lengte. Niet alleen Marie-Luise is hier happy mee...

Cuvée Katharina Sekt Brut

Onze favoriet !

De Katharina, genoemd naar de andere dochter van de Raumlands, is ook een echte blanc de noirs. Hij wordt gemaakt van de pinot noir en pinot meunier. Het is een wijn met veel structuur en komt vineus over door het gebruik van de pinot-druiven. Harmonieus, met in de geur fijne biscuit, sinaasappel, vijgen en walnoten. De smaak is als van een stille wijn, met veel sap, rondeur en fruit. Ook de fijne mousse maakt dat de wijn bijzonder prettig overkomt. De lange afdronk is zijdezacht.

Rosé Prestige Sekt Brut

De rosé, uit 100% pinot noir, wordt opvallend genoeg gemaakt volgens de saignée-methode, waarbij men na kort inweken van de blauwe druiven (een deel van) het sap uit het vat laat lopen, voordat hij de rode kleur en de tannines van de schillen heeft overgenomen. Zodoende wordt de wijn volgepakt met aroma's van rode vruchten. Harmonisch van smaak met een mooie vulling, gevolgd door een frisse, mineralige finale. Drink hem per glas bij restaurant Brut de Mer op het Gerard Douplein!

Blanc de Noir Prestige 2007 Sekt Brut

Reeds geïntroduceerd in ons vorige bulletin, de 'Best Buy' van het wijnblad Vinum en ongekend mooi voor zijn prijs! Deze cuvée bestaat voor 100% uit pinot noir, die deels op eiken vaten wordt vergist. Hij heeft in de geur verse bloemenaroma's, aangevuld met citrus en minerale componenten. In de smaak zet deze mineraliteit door en proeven we ook een lichte ziltigheid. De mousse is prachtig fijn en komt aangenaam over. De afdronk is voorzien van citrusfruit en mineralen en vooral lang, heel lang...

Raumland Cuvée Marie-Luise Sekt Brut

€ 19,95 (normaal € 22,95)

Raumland Cuvée Katharina Sekt Brut

€ 19,95 (normaal € 22,95)

Raumland Rosé Prestige Sekt Brut

€ 23,95 (normaal € 27,95)

Raumland Blanc de Noir Prestige 2007 Sekt Brut

€ 29,95 (normaal € 34,95)



Versterkte wijnen

Sherry, port, madeira: vaak een aangename afsluiter van de maaltijd. Waren port en sherry in de jaren '70 en begin jaren '80 ongekend populair bij het grote publiek, inmiddels zie je dat juist de bijzondere soorten door beginnen te dringen in goede restaurants en langzaam ook bij de consument. De laatste ontwikkeling is dat madeira in de slijpstream meelift en steeds meer letterlijk en figuurlijk op de kaart komt. In onze winkel is het mooiste dat uit deze streken te verkrijgen is vertegenwoordigd. Van alle drie de soorten hebben wij een speciale uitgekozen.

Barbeito Boal 5 Years Old Madeira 0,5 ltr.

Deze madeira komt van het druivenras boal. Hij is geoogst van wijngaarden op een vulkanische bodem met daarop een dunne laag klei. Gerijpt volgens de canteiromethode, gedurende 5 jaar op Franse eikenhouten vaten. Honingachtige kleur. Rijke aroma's van gedroogd fruit, bloemen, gestoofde appels en marmelade van geel fruit. De smaak is zoet, rond, met een licht gerookt aroma en jodium. De afdrank is fris en pittig. Uitstekend als digestief. Spannend bij mooie gerechten als stoofschotel van wild zwijn (met een scheutje madeira in de saus), gekonfijte kalfsnieretjes met hete bliksem, terrine van ossenstaart, foie gras en crème brûlée met ganzenlever. Kan enkele decennia bewaard worden. Drinken op 11-12°C.



Rey Fernando de Castilla Amontillado Sherry

Jan Pettersen, een van de grootste sherry-ambassadeurs, nam na 15 jaar voor sherrygigant Osborne te hebben gewerkt in 1999 Bodegas Rey Fernando de Castilla over. Hij smeedde de oorspronkelijk in 1837 gestichte bodega al snel om tot een absolute topproducent van sherry en brandy's. Rey Fernando de Castilla is een sherrybodega die alleen prestigieuze en premium sherry maakt. De wijnen worden niet geblend (!) en bijvoorbeeld koudestabilisatie blijft achterwege. Alles staat in het teken om de subtiele en pure aroma's van deze uitgesproken wijnen te bewaren. De amontillado rijpt deels zonder de beschermende flor en krijgt daardoor een oxidatief karakter. Daardoor heeft dit type een prachtige amberachtige kleur. Het bouquet is indringend, maar ook subtiel met tonen van hazelnoten. In de mond heeft de wijn meer body dan de fino en manzanilla, en een iets mildere en zachtere smaak. Gekoeld lekker ook aperitiefwijn. Aan tafel heerlijk bij kalfsvlees of vette vissoorten. Gaat ook voortreffelijk samen met pittige kazen, aardse paddenstoelen, chorizo of mooie gedroogde hamsorten.



Niepoort Senior Tawny Port

In de historische kelders van Niepoort liggen honderdduizenden liters port te rijpen in 'pipes'. Dit is het domein van 'masterblender' José Nogueira, wiens familie al 5 generaties (!) lang verantwoordelijk is voor de kwaliteit en unieke stijl van de Niepoort colheita's en oude tawny's.

De Senior Tawny is gemiddeld 8 jaar oud. Voor de blend worden ook bijzondere oude tawny's gebruikt, die de smaak complexer en notiger maken. Na een lange rijping op kleine houten vaten wordt de port op fles gebracht en is hij gereed voor verkoop. De kleur is opvallend lichtrood. In de mond valt direct het fluweelzachte mondgevoel op, met in de smaak tonen van vijgen, rozijnen en krenten. Daarnaast ook wat karamel en gebrande noten. De afdrank is elegant. Ideaal om te drinken bij gedroogd fruit, appeltaart, de typisch Portugese 'leite creme' of hartige paté's en terrines.



Barbeito Boal 5 years Old Madeira 0,5 ltr. € 14,50 (normaal € 15,95)

Rey Fernando de Castilla Amontillado Sherry € 13,50 (normaal € 14,50)

Niepoort Senior Tawny Port € 18,95 (normaal € 20,95)

Ook in de actie: Niepoort Ruby & Tawny € 11,95 (normaal € 13,95)

Niepoort LBV 2009/11 € 17,50 (normaal € 20,95)

Kistjes wijn - Budget

Elk jaar versturen wij duizenden kistjes wijn, altijd met dezelfde zorg. Dat betekent: geen plukken houtwol die uitsteken, de flessen liggen vast in het kistje (dat scheelt breuk en rammelt niet) en de kistjes worden verpakt in dozen, zodat ook het kistje ongeschonden bij uw relatie aankomt. Want hoe vaak gebeurt het niet dat er voetstappen of vuil op een verzonden pakketje zitten? Wij verzenden onze pakketten met PostNL en u krijgt voor elk pakket dat u door ons laat verzenden automatisch een Track & Trace code per email, zodat u zelf ook kunt controleren of en wanneer het pakket is aangekomen bij uw relatie. Hieronder treft u een selectie van kistjes die wij voor u kunnen maken, maar u kunt natuurlijk ook zelf uw kistje samenstellen. De mogelijkheden zijn vrijwel onbeperkt! Graag helpen wij u hierbij.



Budget Spanje: Kistje Calabuig Valencia

Antonio Arráez: 'Deze wijn is voor elke dag, fris en vriendelijk, net als mijn moeder María Belén Calabuig.'

De Calabuig-wijnen zijn aantrekkelijke wijnen die door iedereen gewaardeerd worden. De witte wijn heeft zacht fruit, met een milde kruidigheid. Een wijn die uitstekend bij salades en visgerechten gedronken kan worden. De rode wijn is elegant, heerlijk fruitig en niet zo hoog in alcohol. Hierbij mag de stoofschotel op tafel, of natuurlijk een grote pan paella. Naast de prima kwaliteit van de wijn zijn de flessen ook nog eens mooi uitgemonsterd.

Prijs per stuk: € 14,40

Prijs vanaf 10 stuks: € 13,50



Budget Spanje: Kistje Calabuig Valencia XXL

Naast de witte en de rode Calabuig is er ook een smakelijke, verfrissende rosé. Een mooie blend van tempranillo en monastrell. Zijn opwekkende rode fruit en sappigheid maakt de drie-eenheid helemaal compleet. U kunt overigens de rosé ook in het bovenstaande 2-vaks kistje kiezen.

Prijs per stuk: € 19,95

Prijs vanaf 10 stuks: € 18,75



Budget Frankrijk: Kistje Petit Pont Languedoc

Voor Jérôme Vic en zijn vrouw Aurélie betaalt de steeds ruimere ervaring in het maken van geblende wijnen zich meer en meer uit. Er staan zoveel verschillende (biologisch verbouwde!) druivenrassen op de gaarden van dit grote château dat het assembleren een unieke kwaliteit is geworden. De Petit Pont wijnen zijn dan ook sterke troeven. Voordelige topkwaliteit, wijnen die veel mensen kunnen bekoren. De witte is bloemig, fris en frivol. De rode wijn is echt mediterraan, met mooi fruit en zachte kruiden.

Prijs per stuk: € 15,50

Prijs vanaf 10 stuks: € 14,40



Budget Frankrijk: Kistje Flying Solo Languedoc

De naam en de etiketten zijn afgeleid van de 'Aéropostale', een post-luchtvaartverbinding die vanaf 1918 Toulouse en Barcelona verbond, met als richtpunt voor de piloten de enorme pijnboom 'Chemin de Moscou' op de plek van het huidige Gayda. De witte wijn is een blend van viognier en grenache. De wijn heeft smakelijke tonen van wit fruit, lychees en abrikozen. Lekker bij visgerechten. De rode wijn is gemaakt van syrah en grenache, heeft rood en zwart fruit en een elegante afdrank. Geen hoogvliegers, of toch wel?!

Prijs per stuk: € 17,50

Prijs vanaf 10 stuks: € 16,40

Kistjes wijn - Speciaal



Kistje Gayda Cépage Viognier en Syrah

De Cépage-serie van Gayda is de meest succesvolle van hun gamma. Naast deze viognier en syrah is er ook chardonnay, sauvignon blanc en grenache, welke overigens onderling uitgewisseld kunnen worden. Alle cépagewijnen kenmerken zich door de zuivere expressie van hun karakter en het fruit. Stuk voor stuk prijswinnende wijnen, zowel in Frankrijk als ook hier in Nederland. De viognier is mooi aromatisch en toegankelijk. De syrah is stoer, intens en heeft een heerlijke afdrank.

Prijs per stuk: € 19,95

Prijs vanaf 10 stuks: € 18,95



Kistje Casas del Bosque Sauvignon en Cabernet Sauvignon

Twee van de meest verkochte wijnen in onze winkel bij elkaar. De speiterende sauvignon blanc en de fruitige en vooral zeer smakelijke cabernet sauvignon. Een kistje met een hoog 'lekker'-gehalte, wijnen die bij iedereen in de smaak zullen vallen. Daarnaast zijn de wijnen voorzien van een nieuwe, eigentijdse vormgeving. Al jaren een van de meest populaire kistjes uit ons assortiment.

Prijs per stuk: € 25,95

Prijs vanaf 10 stuks: € 24,25



Kistje Gayda Figure Libre Freestyle wit & rood

De Figure Libre Freestyle is bij zowel wit als rood een blend van meerdere druivenrassen. Deze blend kan elk jaar wijzigen, zodat altijd de best mogelijke wijn gemaakt wordt (vandaar de naam Freestyle). En daar slaagt wijnmaker Vincent Chansault uitstekend in! De witte wijn - een favoriet van Jancis Robinson - heeft veel body, wit fruit en een zeer complete smaak. De rode wijn is krachtig en rijk, met zwarte bessen en kersenfruit, maar daarnaast toch nog heerlijk elegant. Beide wijnen worden geschonken in de restaurants van Sergio Herman.

Prijs per stuk: € 29,95

Prijs vanaf 10 stuks: € 27,50



Kistje Francis Ford Coppola Chardonnay & Zinfandel

Francis Ford Coppola is niet alleen beroemd vanwege de regie van films zoals 'The Godfather' en 'Apocalypse Now', maar is tevens al bijna 40 jaar fanatiek wijnmaker. En niet onverdienstelijk! In het kistje zitten de Coppola Chardonnay en Zinfandel. Beide royale, uitdagende wijnen die voorzien zijn van heerlijk fruit en een zachte structuur. Eigenlijk precies wat je uit de Nieuwe Wereld mag verwachten.

Prijs per stuk: € 41,95

Prijs vanaf 10 stuks: € 38,25



Kistje Bourgogne - Vignaud Chablis & Muzard VV Santenay

Twee biologisch werkende wijnhuizen uit de Bourgogne die ook gemeen hebben dat ze een perfecte kwaliteit voor hun prijs leveren. Vignaud maakt zijn Chablis van eigen wijngaarden, waarbij zelfs een deel van de premier cru komt. Mineralig, stuivend, steenfruit, bij elkaar een hele complete wijn. De Santenay Vieilles Vignes van Lucien Muzard is echt een zwoele, rijpe fruitbom. Heerlijk sappig, met veel karakter dankzij de wijngaard met oude stokken. Prachtige wijnen waar je iedereen mee kan plezieren. En beide hoeven niet per se binnen 2 jaar gedronken te zijn; ze zullen alleen nog maar mooier worden!

Prijs per stuk: € 45,95

Prijs vanaf 10 stuks: € 43,50

Kistjes wijn - Super luxe



Kistje Gerookte Zalm

Dit supersmakelijke kistje bevat de biologische gerookte zalm van Frank's Smokehouse (150 gram) met twee bijpassende wijnen. De eerste wijn, de Sancerre van Guillerault-Fargette is een vriendelijke cancerre die jong al veel plezier geeft. De tweede wijn komt uit de Limoux en wordt gemaakt door Château Rives-Blanques. Een 100% chardonnay die door Jancis Robinson al meer dan eens vergeleken is met een puligny-montrachet.

Prijs per stuk: € 47,95

Prijs vanaf 10 stuks: € 44,95



Kistje Italiaans met de beste Aceto Balsamico

Drie giganten in één kistje. De waanzinnige Aceto Balsamico van Massimo Bottura (3-sterrenchef in Modena en nr. 2 restaurant van de wereld) wordt begeleid door een van de mooiste witte wijnen van Italië: de Marina Cvetic Trebbiano uit de Marken. Een intense wijn die zich kan meten met mooie bourgognes. Voor de rode wijn gaan we noordelijker in Italië, naar de Piëmonte. Daar komt de Barolo van Luigi Oddero vandaan. Een elegante barolo die al heerlijk toegankelijk is.

Prijs per stuk: € 142,95

Prijs vanaf 10 stuks: € 134,95

22



Kistje Mouton Rothschild & Leflaive

Zelfs voor iemand die alles al heeft is een kistje met een Mouton Rothschild natuurlijk altijd welkom! Zeker in combinatie met een bourgogne van een van de bekendste producenten, Domaine Leflaive. We verwachten uiteraard niet al te veel van deze kistjes te verkopen, maar het illustreert dat wij alles voor u kunnen samenstellen, wat uw wensen ook zijn! En mocht u toch dit kistje willen bestellen: de oplage is enigszins beperkt..

Prijs per stuk: € 750,00

Prijs vanaf 10 stuks: op aanvraag

Alle genoemde prijzen zijn inclusief BTW

(Wijn)Kistje zelf samenstellen?

U kunt ook zelf uw kistje samenstellen! Kijk op onze site voor het assortiment of bel voor advies.

Prijzen kistjes:	1-vaks: € 3,50	4-vaks: € 8,00	of een stijlvol	1-vaks: € 1,50
	2-vaks: € 4,50	5-vaks: € 9,00	'Pasteuning' doosje:	2-vaks: € 2,25
	3-vaks: € 5,50	6-vaks: € 10,00		<i>Prijzen kistjes zijn inclusief inpakken</i>

Onze verzendcondities (kistjes & pakketten):

Wij bieden de mogelijkheid om de verzendingen van uw pakketten en kistjes te verzorgen. Dit gebeurt met de grootst mogelijke zorg, zodat uw geschenk daadwerkelijk ongeschonden aankomt. Ons breukpercentage is al jaren 0%! Verzenden kan door heel Nederland maar ook daarbuiten. Wij bieden tevens de mogelijkheid om zelf uw zendingen te volgen via ons Track & Trace systeem.

De tarieven:

Nederland:

Tot 5 Kilo : € 10,00 per stuk
Tot 10 Kilo : € 12,50 per stuk
Tot 20 Kilo : € 17,00 per stuk

België/Luxemburg:

Tot 5 Kilo : € 22,50 per stuk
Tot 10 Kilo : € 24,50 per stuk
Tot 20 Kilo : € 29,00 per stuk

Europa* :

Tot 5 Kilo : € 32,00 per stuk
Tot 10 Kilo : € 34,00 per stuk
Tot 20 Kilo : € 39,00 per stuk

* voor Portugal, Ierland, Noorwegen, Finland, alle eilanden, ministaatjes en ex-Oostbloklanden geldt een toeslag van € 15,00

Kerstpakketten

Pakket Mediterraan luxe

In een mooie houten 'Pasteuning' kist:

Les Hautes de Median Petit Verdot (rode wijn)
Gayda Viognier (witte wijn)
Cantucci, Italiaanse amandelkoekjes
Dolcetto all'Arancia, zachte sinaasappelkoekjes
Amaretti di limone
Gazpacho, Spaanse koude tomatensoep
Sardientjes
Amanda Selecta, top olijfolie uit Valencia
Heerlijke Amarenekersen
Salsa di Rucola
Pico's, Spaanse stokjes om mee te dippen
Handgemaakte Fussili (pasta)
Cecco Salsa Napoletana (pastasaus)
7 jaar oude Aceto Balsamico
Cipolline, uien gemarineerd in Aceto Balsamico
Griekse Kalamata-olijven
Cashewnoten



Pakket Mediterraan Luxe: Prijs per stuk: € 89,95 - vanaf 10 stuks: € 86,95

Pakket Mediterraan middel

In een mooie houten 'Pasteuning' kist:

Terre del Noce Pinot Grigio (witte wijn)
Poggio del Sole Negroamaro (rode wijn)
Cantucci, Italiaanse amandelkoekjes
Gazpacho, Spaanse koude tomatensoep
Sardientjes
Heerlijke Amarenekersen
Salsa di Rucola
Pico's, Spaanse stokjes om mee te dippen
Handgemaakte Fussili (pasta)
Cecco Salsa Napoletana (pastasaus)
Witte Aceto Balsamico met truffel
Terra Mediterrane groentenchips



Pakket Mediterraan Middel:

Prijs per stuk: € 62,50 - vanaf 10 stuks: € 58,50

Pakket Mediterraan Budget

In een mooie houten 'Pasteuning' kist:

Calabuig Valencia (witte wijn)
Calabuig Valencia (rode wijn)
Cantucci, Italiaanse amandelkoekjes
Heerlijke Amarenekersen
Sardientjes
La Favorita Fish Pesto (de lekkerste)
Pico's, Spaanse stokjes om mee te dippen
Olijfolie Extra Vergine
Zwarte Olijven
Geroosterde tomatenbroodjes



Pakket Mediterraan Budget:

Prijs per stuk: € 39,95 - vanaf 10 stuks: € 37,50

Laat Sander voor u koken

De heerlijkste gerechten voor de Kerst!

Sander Wingen, onze chefkok, heeft zijn opleiding tot leermeester-chef genoten in het gastronomische Zuid-Limburg. Een chef met een zachte 'G' dus.

De liefde bracht hem naar Amsterdam, waar hij sinds medio 2014 de pollepel zwaait in onze keuken (wij hebben achter de winkel een complete keuken). Hij bereidt elke dag de maaltijden die wij in onze winkel verkopen en is verantwoordelijk voor onze dagelijkse cateringactiviteiten.



Het Kerstmenu

Afgelopen jaar hebben wij voorzichtig een start gemaakt met het aanbieden van een menu voor de Kerst. Alles kant en klaar gekookt, het enige wat u nog hoeft te doen is opwarmen of in een enkel geval afbakken. Alles voorzien van duidelijke instructies. Het was een succes! Na de Kerst hebben we veel blije klanten in de winkel gezien.

Ook dit jaar stelt Sander een nieuw menu samen, met een aantal klassiekers maar ook met bijvoorbeeld de twee gerechten die u op pagina 8 en 9 van dit wijnbulletin aantreft. Natuurlijk zullen de stoofschotels, hazenpeper en kreeftensoep niet ontbreken, maar daarnaast zijn er ook verrukkelijke desserts. En natuurlijk niet onbelangrijk: wij gebruiken uitsluitend vlees van biologische (of scharrel-) oorsprong, de groenten komen van kleine producenten en zijn altijd kraakvers en we koken E-nummervrij! Tevens kunt u Sander alles vragen over de bereidingen van zijn gerechten, of over de artikelen die u heeft gekocht uit onze wild- en vismailing (zie hieronder).

Wij streven ernaar om het Kerstmenu eind november op onze site te zetten, zodat u ruim de tijd hebt om te kiezen. Wanneer u een berichtje wilt ontvangen zodra het menu online staat, geef u dan op voor onze nieuwsbrief, dan sturen wij u een email zodra het zover is.

Private dining

In de buurt van de winkel hebben wij een prachtige ruimte voor private dining, voor maximaal 12 personen. U kunt daar genieten van een, met de chef samengesteld, heerlijk menu, waarbij de wijnen door onze sommelier Marjolijn uitgekozen worden. Maar natuurlijk kan dit ook bij u thuis of op kantoor. Wij regelen het van A tot Z, zodat u alle tijd hebt voor uw gasten. Private dining verzorgen wij het gehele jaar door.

Onze vis-/wild-/vlees- en groentenmailing

Wild-, vlees- en vismailing

In samenwerking met de beste leveranciers, welke ook alle sterrenrestaurants leveren, hebben wij een bestellijst voor verse vis, het mooiste wild en het beste vlees. Een kwaliteit die u slechts op enkele plaatsen in Amsterdam kunt vinden, waar u vervolgens uren in de rij moet staan om uw bestelling op te halen... Graag bieden wij u het gemak van 'one store shopping': wij selecteren en controleren voor u de allerbeste ingrediënten! Ook onze vis-, wild- en vleesmailing zal eind november op de website te vinden zijn.

Groentenmailing

De beste groenten zijn nog niet zo snel gevonden. Wij werken het hele jaar door met de Gebroeders Schönhage, zij zijn onbetwist dé specialist van Amsterdam en leveren aan de beste groentenwinkels in Amsterdam en daarbuiten. Alle denkbare groenten kunnen wij voor u bestellen. Op onze site zal ook een bestellijst staan, ter inspiratie en voor uw gemak. Aangezien groenten dagprijzen kennen, kunnen wij deze niet vooruit geven maar rekenen wij een bescheiden vaste opslag op de dan geldende prijs.

Wijn-spijs advies

Heeft u een menu en u wilt advies welke wijnen er bij uw gerechten passen? Kom langs in de winkel en wij adviseren u graag! Het is handig wanneer u ons vooraf even mailt (info@pasteuning.nl), zodat wij iets meer tijd hebben om voor u de best mogelijke combinatie te bedenken.