

Thuisproeverij HERFST

E



€11,75

Plein Sud 2018 (rood)



Wijnhuis: Domaine Mas de Martin
Herkomst: St. Guilhem le Désert IGP – Frankrijk
Streek: Languedoc-Roussillon

Druiven: 100% Syrah
Alcohol: 14,0 %
Bewaren: 2-3 jaar
Drinken: 14° Celsius, licht gekoeld

Bodem: Steenachtige klei en kalksteen.
Klimaat: Gematigd landklimaat met koelere nachten dan gemiddeld. De wijnstokken hebben 's nachts rust en overdag minder te lijden van de warmte.
Neus en mond: Aroma's van pioenrozen en eucalyptus naast bosbes, zwarte bramensiroop, cassis en kruidigheid. Smaak van kersen, vanille en zijdezachte tannines.
Culinair: Als aperitief, bij wit en gegrild vlees en kaas. Onovertroffen bij stoofschotels zoals Provençaalse boeuf-en-daube en de coq-au-vin.

F



€9,95

Saurus Malbec 2019 (rood)



Wijnhuis: Familia Schroeder
Herkomst: Neuquén - Argentinië
Streek: Patagonië

Druiven: 100% Malbec
Alcohol: 13,5%
Bewaren: 2-3 jaar
Drinken: 16-18° Celsius

Bodem: Zanderig, alluviaal en kalkrijk.
Klimaat: Een gematigd klimaat, met een duidelijk verschil tussen zomer en winter. Weinig regen vanwege de bescherming door de hogere bergtoppen in de regio.
Neus en mond: Aroma's van rood fruit zoals kersen en pruimen. Heeft frisse en fruitige smaken met een vleugje eikenhout en hints van vanille en karamel
Culinair: Prima te combineren met 'zachte' gerechten zoals geroosterde gamba's, levertjes van gevogelte, zwezerik, en ... bij vis!

G



€14,95

Les Cornuds 2016 (rood)



Wijnhuis: Famille Perrin
Herkomst: Vinsobres AOP - Frankrijk
Streek: Zuid-Rhône

Druiven: 50% Grenache, 50% Syrah
Alcohol: 14,5%
Bewaren: 2-3 jaar
Drinken: 18° Celsius

Bodem: Klei, mergel en zand, met op de hellingen kiezels.
Klimaat: Een voornamelijk Mediterraan klimaat met veel zon, soms met heftige stormen continentaal weer.
Neus en mond: Lichte florale aroma's van rozen en viooltjes; naast dadels, laurier, grafiet en zwarte kersen. De rijpe tannines zijn perfect in balans.
Culinair: Past bij alle hoofdgerechten op basis van rund, lam en wild. Door de zachtheid ook in combinaties met krachtige visgerechten.

H



€14,90

Yotuel 2017 (rood)



Wijnhuis: Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero
Herkomst: Ribera del Duero DO
Streek: Castilla y León – Spanje

Druiven: 100% Tinto del País (Tempranillo)
Alcohol: 14,0 %
Bewaren: 7-15 jaar
Drinken: 16-18° Celsius

Bodem: Kalksteen met leem en klei.
Klimaat: Koude, lange winters en korte, hete zomers. Grote verschillen tussen dag en nacht van soms meer dan 30°C. 's Nachts rust de wijnstok om overdag de perfecte druif te maken.
Neus en mond: Rijp zwart en rood fruit en gedroogde dadels. Tonen van espressobonen en vanille. Rijpe tannines en geringe zuurgraad
Culinair: Hoort bij stoofgerechten. Voor winterse bbq'ers: de wijn sluit naadloos aan op de vettere delen van het rund. Dichtschroeien en langzaam garen.