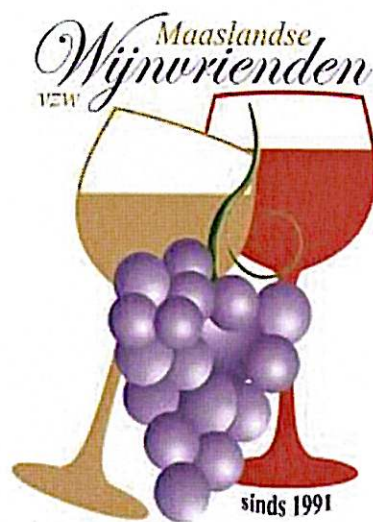


**Zoek de Mol**  
**De Beurs Maaseik**  
**Vrijdag 1 december 2017**



**Technische Fiches Wijnen**

## Bodega La Rural, Cruz Alta « Chardonnay »



<u>Streek:</u>	Argentinië, Mendoza
<u>Wijnhuis:</u>	Bodega La Rural
<u>Druivensoorten:</u>	100% Chardonnay
<u>Gemiddelde leeftijd wijnstokken:</u>	15 jaar
<u>Houtlagering:</u>	op nieuwe Franse eik

### Beschrijving:

Bodega La Rural past de modernste technieken toe om door te dringen tot de kern van de zaak: de ultieme smaak. Cruz Alta Chardonnay is een goed voorbeeld van uitstekend geproduceerd Argentijnse Chardonnay.

Kleur: geel doorzichtig groene accenten, helder en duidelijk. Discrete hints van eiken (vanille, kokos, gerookt) en een mineraal toets. Eik en toast kunnen worden genoten wanneer de wijn wordt gedraaid in het glas. Een zachte en ronde witte wijn, met delicate fruitige aroma's van perzik, ananas, peer, vanille en boter. Elegante afwerking met een vleugje eiken. Dit is een geweldige Chard voor een geweldige prijs, goede balans en mooie zuurgraad.

### Wijn/spijscombinatie:

Verse en gerookte roze zalm, schaaldieren, witte asperges, ham, kip pastei, garnalen, varkensvlees omelet champignons, harde kaas en kruidig (type Gruyère).

Serveertemperatuur: 10 à 12°C

## Santa Ema « Chardonnay Reserve »



Herkomstgebied: Casablanca Valley

Wijnmaker: Familie Voglino

Aanplant druiven: 100% Chardonnay

Houtlagering: 23% Franse eik, 77% Amerikaanse eik waarvan ¼ nieuwe vaten.

### Beschrijving:

Santa Ema wijnen zijn zeer getypeerd door fruit, vol, vlot toegankelijk en elegant. Zij gaan zeer goed samen met maaltijden of als wijn onder vrienden. Santa Ema wijnen zijn het resultaat van de know-how in huis, de laatste technologie op het gebied van wijn maken en een doordacht beheer van de wijngaarden. Alle druiven worden handmatig geplukt. De constante verbeteringen hebben ervoor gezorgd dat de wijnen de afgelopen tijd meer en meer internationale waardering krijgen.

De druiven voor deze wijn werden onmiddellijk na de oogst geperst en het sap werd onmiddellijk van de schillen gescheiden. Daarna vond een koeling plaats gedurende twee dagen bij 10°C. De gisting vond plaats op eiken vaten, hierna vond een malolactische gisting plaats.

Dit is een mooie gele wijn met delicate doch intense aroma's van rijp tropisch fruit, groene appel en perzik gevolgd door toetsen van vanille en boter. De smaak is licht mineralig, karakteristiek voor het fruit van Casablanca. Zacht, romig en vol, met een levendige aciditeit. Mooie afdrank.

Bewaarpotentieel tot 4 à 5 jaar na oogstjaar

Wijn/spijscombinatie: deze wijn doet het heel goed bij wit vlees, gevogelte, vis in roomsaus en salades. Een alom zeer gewaardeerde wijn met karakter

De geadviseerde temperatuur: tussen 10 en 12°C.

## Walker Bay, Beaumont Hope Marguerite "Chenin Blanc"



Afkomst: Walker Bay, Zuid-Afrika

Aanplant druiven: 100% Chenin Blanc

Leeftijd wijnstokken: + 35 jaar

Houtlagering: 10 maanden op eik

### Beschrijving:

Een witte, uitgesproken wijn met een fris groene glinstering in het glas en een neus van gedroogde abrikoos, meloen en kaneel. Het palet van groene rijpe appels, abrikoos en amandelen, verweven met toetsen van eik levert een schitterende wijn met een lange en rijke afdronk.

Aan tafel als perfecte begeleider van elke verfijnde maaltijd of puur voor 'het genieten van'.

Serveertemperatuur: 10°C

## Vacqueyras Rouge, Domaine du Grand Montmirail



Classificatie: Appellation Vacqueyras Protégée

Huidige eigenaar: Vignobles Yves Cheron

Aanplant druiven: 65% Grenache, 35% Syrah

Rendement: 37 hl/Ha

Terroir: zandgrond voor Syrah en klei en kalksteen voor de Grenache.

Houtlagering: geen

Alc. Vol: 14,5%

### Beschrijving:

De appellatie '**Vacqueyras**' bestaat sinds augustus 1990. Daarvoor behoorde ze tot de 'Côtes Du Rhône Villages'-familie, maar doordat de gemiddelde kwaliteit van Vacqueyras-wijnen er al jaren met kop en schouder bovenuit stak, besloot men een eigen appellatie toe te kennen aan dit beloftevolle wijng gebied. Het staat nu op hetzelfde niveau als 'Gigondas' en 'Châteauneuf-Du-Pape'. Vacqueyras ligt ongeveer 15 kilometer ten oosten van Orange.

De kleur is purperrood. De neus is complex met tonen van zwart fruit, bramen en kreupelhout. Ze zijn mooi in evenwicht met de bijkomende geuren van viooltjes, wilde kruiden, leder en peper. De smaak is vlezig, soepel en fruitig. Biedt een heerlijke balans tussen frisheid, fruit en kruiden. Deze wijn is nu drinkbaar maar kan ook nog 4 à 6 jaar kelderrust aan.

**Bereidingen:** Deze wijn is heerlijk bij een uitgebreide keuken van gerechten, van rood vlees (wild, gevogelte) tot grillades met kruidige sauzen.

**Serveertemperatuur:** 16-18°C

## Gigondas V.V. Domaine du Grand Montmirail



Classificatie: Appellation Gigondas Protégée

Huidige eigenaar: Vignobles Yves Cheron

Aanplant druiven: 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

Terroir: rotsachtige ondergrond met rode grindhoudende klei

Houtlagering: gedurende 2 jaar, geen nieuwe eik

Rendement: 34 hl/Ha.

Alc. Vol: 14,5%

### Beschrijving:

De wijngaarden van de appellatie Gigondas situeren zich in het departement Vaucluse in de zuid-oostelijke Rhônevallei. Geografisch wordt het gebied omgrensd door de Dentelles de Montmirail in het oosten, de Ouvèze rivier in het westen, de Trignonpas in het noorden en de uitlopende heuvelruggen van de Dentelles in het zuiden. Gigondas verwierf de 'cru' status in 1971 en staat o.m. bekend voor een eerder laag rendement, zeker volgens Franse normen. De toegelaten opbrengst met het oog op de toekenning van de kwaliteitsgarantie, is immers beperkt tot 36hl/ha.

Domaine du Grand Montmirail tracht de eigenheid van deze wijnen te behouden door op een duurzame wijze te werken. Deze Gigondas wordt gedeeltelijk gemaakt van 50jaar oude druivelaars, hetgeen zich vertaalt in de finesse van de wijn. Bovendien kent deze wijn kent een uitzonderlijk lange lagering van 2 jaar in ondergrondse tanks om het geheel te versoepelen. Dieprood van kleur, rijk geurig met kruiden, pruimen en cassisfruit. Dezelfde kenmerken zijn ook in de warme en brede smaak terug te vinden. De tannines zijn rijk en versmolten. Deze wijn kan gemakkelijk 6 tot 8 jaar kelderrust gebruiken, maar is ook nu al heerlijk om van te genieten.

Gaat perfect samen met lamsbout met Provençaalse kruiden of steak.

Serveertemperatuur: 18-19°C

# COLUMBIA CREST, GRAND ESTATES SHIRAZ 2015

Oorsprong: USA Washington - Columbia Valley

Eigenaar: Columbia Crest Winery

Aanplant druiven: 99% Syrah, 1% Primitivo

Gemiddelde leeftijd wijnstokken: 35 jaar

Terroir: leem

Houtlagering: 14 maanden op eik

Alcohol: 13,5%

€ 14,80

## DETAILS

Kwaliteit, diversiteit, waardevol, innovatief en spirit zijn termen die de wijnbouw in Washington State het best beschrijven. Wijnbouw in Washington, dat klinkt voor velen als een verrassing. Maar deze noordoostelijke, aan Canada grenzende staat heeft heel wat meer te bieden dan alleen het regenachtige zeeklimaat van de hoofdstad Seattle. Want iets verder landinwaarts ligt, comfortabel door het Cascade-gebergte tegen de elementen afgeschermd, de Columbia Valley. Een gebied dat op dezelfde geografische hoogte ligt als Bourgogne en de Bordeaux. Wijnbouw hoeft hier dus eigenlijk geen verrassing te heten; het ligt zelfs voor de hand! Columbia valley is een uitgestrekt gebied van 200 bij 200 kilometer. De grote diversiteit aan microklimaten geeft de mogelijkheid om veel soorten druivenrassen goed te laten gedijen. Deze wijn heeft een violet paarse kleur. Elegante rokerige tonen leiden tot noten van bessen, gedroogde kruiden en hints van peper. De soepele textuur wordt aangevuld met smaken van ceder en donkere bessen. Deze wijn is perfect op dronk maar kan nog een jaar of drie bewaard worden. Aan tafel aan te bevelen bij geroosterde lamsvlees, varkenshaas, vleeschotels met rozemarijnkruid. Serveertemperatuur: 18°C.

LAND	Verenigde Staten
JAARGANG	2015
REGIO	Columbia Valley
GEMEENTE	Columbia Valley
EIGENAAR	Columbia Crest
DRUIVENRAS	99% Syrah, 1% Primitivo