



Prijslijst

Cava

DO Cava

Wijndomein : Celler Carles Andreu

BARS002	Cava Carles Andreu BRUT Reserva Druivenrassen: Parellada, Macabeo, Xarel-Lo, Kleur: lichtgele kleur met fijne pareling Neus: Fijn boeket van groene appel, peer, verse ananas, lichte kruidigheid en toastbrood. Mond: Een frisfruitige aanzet gevolgd door een gebalanceerde zoetheid en eindigend met fijne zuren en het typische Cava-bittertje. Vinificatie: Elke druif wordt afzonderlijk gevinifieerd. Na een een korte pelweking wordt de basiswijn vergist op een constante temperatuur van 15°C gedurende twee dagen. De tweede gisting op fles gebeurt aan een constante temperatuur van 14°C gedurende minstens 18 maanden in de kelders van het wijndomein. Hij mag dus een Reserva genoemd worden. Deze Brut bevat 9 gram/ liter toegevoegde suiker. Culinaire associaties: perfect als aperitief. Tapas, vis, schaal-en schelpdieren Serveertemperatuur: 6 à 8°C	€ 11,65	14,1
BARS003	Cava Carles Andreu BRUT NATURE Reserva Druivenrassen: Parellada, Macabeo, Xarel-Lo Kleur: lichtgele kleur met fijne pareling Neus: Fijn boeket van groene appel, peer, verse ananas, lichte kruidigheid en toastbrood. Mond: Een frisfruitige aanzet en eindigend met fijne zuren en het typische Cava-bittertje. Vinificatie: Elke druif wordt afzonderlijk gevinifieerd. Na een een korte pelweking wordt de basiswijn vergist op een constante temperatuur van 15°C gedurende twee dagen. De tweede gisting op fles gebeurt aan een constante temperatuur van 14°C gedurende minstens 18 maanden in de kelders van het wijndomein. Hij mag dus een Reserva genoemd worden. Dit is een Brut Nature en bevat per definitie geen toegevoegde suiker. Culinaire associaties: perfect als aperitief. Tapas, vis, schaal-en schelpdieren Serveertemperatuur: 6 à 8°C	€ 12,23	14,8
BARS012	Cava Carles Andreu Dolc Reserva Druivenrassen: Parellada, Macabeo, Xarel-Lo, Kleur: lichtgele kleur met fijne pareling Neus: Fijn boeket van groene appel, peer, verse ananas, lichte kruidigheid en toastbrood. Mond: Een frisfruitige aanzet gevolgd door een gebalanceerde zoetheid en eindigend met fijne zuren en het typische Cava-bittertje. Vinificatie: Elke druif wordt afzonderlijk gevinifieerd. Na een een korte pelweking wordt de basiswijn vergist op een constante temperatuur van 15°C gedurende twee dagen. De tweede gisting op fles gebeurt aan een constante temperatuur van 14°C gedurende minstens 18 maanden in de kelders van het wijndomein. Hij mag dus een Reserva genoemd worden. Deze Dolç / Dulce (zoet) bevat minsten 50 gram/ liter toegevoegde suiker. Culinaire associaties: als aperitief of bij dessert (fruittaart, fruitsla, ...) Serveertemperatuur: 6 à 8°C	€ 12,23	14,8

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
BARS006	Cava Carles Andreu Rosado Reserva	€ 14,02	16,96
	Druivenrassen: 100 % Trepát. Kleur: intens rozerood. Neus: plezierige en fijne impressies van versgeplukte aardbeien en kersencoulis, gekonfijt fruit van ondertoon Mond: consequent mineraal en beendroog, met daarover laagjes rijp, rood pitfruit en bosaardbeitjes, duidelijk niet te zwaar gedoseerd. Afdronk blijft lang nazinderen. Vinificatie: De vergisting van de stille wijn gebeurt onder een lage temperatuur. De 2de gisting (= "Sur Latte") gebeurt onder constante temperatuur van 14°C gedurende minimum 15 maanden. Culinaire associaties: bij het aperitief, groenteterrines, tapas, koude kip en wit vlees of vegetarische gerechten.		
BARS004	Cava Carles Andreu Brut Nature GRAN RESERVA	€ 16,50	19,97
	Druivenrassen: Parellada, Xarel-Lo, Chardonnay, Macabeo. Kleur: Strogeel met fijne pareling Neus: wit fruit (appel, peer), citrusfruit, verse ananas en typische aroma's van de tweede gisting op fles (getoast brood, biscuit) en mineraliteit Mond: een romige en elegante aanzet, fijne aciditeit waar de vorige aroma's terugkomen. Een lange afdronk met een fijn bittertje. Vinificatie: Elke druif wordt afzonderlijk gevinifieerd. Na een een korte pelweking wordt de basiswijn vergist op een constante temperatuur van 15°C gedurende twee dagen. De tweede gisting op fles gebeurt aan een constante temperatuur van 14°C gedurende minstens 30 maanden in de kelders van het wijndomein. Hij mag dus een Gran Reserva genoemd worden. Dit is een Brut Nature en bevat dus per definitie geen toegevoegde suiker. Culinaire associaties: Als aperitief. Kan ook bij lichte maaltijd: gebakken vis, schaal- en schelpdieren. Serveertemperatuur: 6 à 8° C		
BARS005	Cava Carles Andreu Reserva Barrica Brut Nature	€ 21,82	26,4
	Druivenrassen: Parellada, Macabeu, Xarel.lo en Chardonnay Kleur: licht goudgele kleur met een fijne persistente pareling. Neus: Fijn boeket van gele vruchten, rijp citrusfruit, bloesem, subtiele aroma's van de houtopvoeding (specerijen, vanille) en gist In de mond: Een beendroge Cava zonder toegevoegde suiker. Frisse aanzet met veel wit fruit. Een fijn bittertje, specerijen en romige toetsen van het eiken vat. Eindigend met fijne zuurtjes. Vinificatie: Alcoholische vergisting verloopt per variëteit op een constante temperatuur van 15°C. Na de assemblage rijpt de basiswijn op nieuwe Franse eiken vaten gedurende 6 maand. Tijdens de tweede gisting op fles rijpt deze Cava nog minstens 26 maand op de fles, in de kelders van het domein op een constante temperatuur van 14°C. Serveertemperatuur: 8 à 10°C Culinaire associaties: Luxe aperitief. Past ook perfect bij verfijnde hapjes, lichte voorgerechten met vis of zeevruchten, sushi en romige kazen.		
BARS008	Cava Carles Andreu Rosado Barrica	€ 23,11	27,96
	Druivenrassen: 100 % Trepát. Kleur: Lichtroos. Neus: Exotisch hout, gedroogde zwarte kersen en leder. Mond: Explosie van zwart fruit: vooral kersen. Krachtig en pittig met een lange fruitige afdronk. Vinificatie: De vergisting van de stille wijn gebeurde onder een lage temperatuur van gedurende 3 maanden. De 2de gisting (= "Sur Latte") gebeurt onder constante temperatuur van 14°C gedurende 26 maanden. Culinaire associaties: Luxeaperitief. Gaat ook perfect bij: Chinese gerechten, gebakken vis, vegetarische gerechten.		

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
BARS011	Cava Carles Andreu l'Era del Celdoni	€ 31,36	37,95
Druivenrassen: Parellada Celdoni refereert naar de naam van het familiale eigendom Mas Celdoni del Forès uit de 18° eeuw. De Parellada is typisch voor de hoger gelegen gebieden van de Alt Penedès en Conca de Barberà Duidelijk geen druif die gedijt in het kustgebied van de Baix Penedès. Het betreft een meer dan 50 jaar oude wijngaard met een kalkrijke ondergrond (argilo-calcair) op een hoogte van 410m en met zuidoostelijke oriëntatie met een beduidend lager rendement dan gebruikelijk in de productie van Cava (6000 kg/ha). Rijping: Cava met de kwalificatie Gran Reserva met een tweede gisting op fles van 72 maand (6 jaar) Het is een Brut Nature. Kleur:helder lichtgeel met een fijne en persistente pareling Neus:de belangrijkste druif in deze assemblage, de Parellada, vertoont een universum van aroma's: peer, citrus, venkel, bloesem, samen met de secundaire en tertiaire aroma's van de lange hergisting op fles: brioche en toffee. Mond:een romige aanzet gevolgd door frisse zuren en elegante toetsen van appel, pompelmoes en verse ananas. Deze Cava eindigt met een verfijnde amandeltoets (bittertje) en een heel lange afdrank Serveertemperatuur: 10 à 12°C Culinaire associaties: aperitief tevens een uitstekende eetwijn voor schaal- en schelpdieren, zeevis			

BARS028	Cava Carles Andreu Magnum Gran Reserva Brut Nature	€ 38,60	46,71
Druivenrassen: 67% Parellada, 29% Chardonnay, 3% Macabeo, 1% Xarel-Lo Kleur: Strogeel met fijne pareling Neus: wit fruit (appel, peer), citrusfruit, verse ananas en typische aroma's van de tweede gisting op fles (getoast brood, biscuit) en mineraliteit Mond: een romige en elegante aanzet, fijne aciditeit waar de vorige aroma's terugkomen. Een lange afdrank met een fijn bittertje. Vinificatie: Elke druif wordt afzonderlijk gevinifieerd. Na een een korte pelweking wordt de basiswijn vergist op een constante temperatuur van 15°C gedurende twee dagen. De tweede gisting op fles gebeurt aan een constante temperatuur van 14°C gedurende minstens 30 maanden in de kelders van het wijndomein. Hij mag dus een Gran Reserva genoemd worden. Dit is een Brut Nature en bevat dus per definitie geen toegevoegde suiker. Culinaire associaties: Als aperitief. Kan ook bij lichte maaltijd: gebakken vis, schaal- en schelpdieren.			

Wijndomein : Portell

BARS030	Cava Portell Brut	€ 10,99	13,3
Druivenrassen: 70% Macabeo 30% Parellada Kleur: helder strogeel met groene schijn, fijne belletjes Neus: groene appel, citrus en licht getoaste aroma's van de tweede gisting op fles Mond: een fris-fruitige cava met een tikje zoet Vinificatie: tweede gisting op fles gedurende 15 maand. Het is een Brut met een beperkte toevoeging van suiker Bewaring: wordt best nu gedronken Culinaire associaties: aperitief en tapas Serveertemperatuur: 6 à 8°C			

BARS031	Un Momento De Cava Brut	€ 11,56	13,99
Druivenrassen: 70% Macabeo 30% Parellada Kleur: helder strogeel met groene schijn, fijne belletjes Neus: groene appel, citrus en licht getoaste aroma's van de tweede gisting op fles Mond: een fris-fruitige cava van hoge kwaliteit. Vinificatie: tweede gisting op fles gedurende 15 maand. Het is een Brut met een beperkte toevoeging van suiker Bewaring: wordt best nu gedronken Culinaire associaties: aperitief en tapas Serveertemperatuur: 6 à 8°C			

Wijndomein : Havana Distribution

CAVA261	Barza Cava brut mini baby (20cl)	€ 2,97	3,59
---------	----------------------------------	--------	------

CAVA262	Barza Cava brut (37,5cl)	€ 6,72	8,13
---------	--------------------------	--------	------

Vino de la Tierra de Castilla y León

Wijndomein : Matarromera

TIEV042	Win blanco Espumoso o % alc.(sparkling)	€ 8,43	10,2
---------	---	--------	------

De WIN espumoso wordt geproduceerd met de variëteit Verdejo. Na vinificatie van de basiswijn wordt deze gedealcoholiseerd.
 Kleur: helder lichtgeel met groene refelecties. Lichte en persistente bubbel
 Neus: frisfruitige wijn met aroma's van groene appel en citrus en de typische kruidigheid van Verdejo met anijs en tijm.
 Smaak: een aangename aciditeit en beperkt suikergehalte
 Serveer hem aan 4 à 6 ° C
 Culinaire associaties: aperitief en tapas

Witte wijn

DO La Mancha

Wijndomein : Bodegas Verduquez

MANS005	Un Momento de Macabeo 2024 2025 (screwcap)	€ 4,92	5,95
---------	--	--------	------

Druivenrassen: 100% Macabeo (Viura)
 Kleur: Strobeel
 Neus: groene appel, peer
 Mond: Een frisse, lichtfruitige witte wijn.
 Vinificatie: de Macabeo (of Viura-) druiven worden meteen geperst en onder een constante temperatuur gefermenteerd. Als resultaat geeft dit een frisse lichtfruitige witte wijn voor alledaags gebruik.
 Culinaire associaties: Een perfect aperitiefwintje, maar kan ook bij lichte gerechten geschonken worden.

MANS003	Verduquez - Imperial Toledo Chardonnay 2024 2025	€ 5,17	6,26
---------	--	--------	------

Druivenrassen: 100% Chardonnay
 Kleur: Strobeel
 Neus: Steenfruit: perzik, abrikoos.
 Mond: Een frisse, fruitige Chardonnay.
 Vinificatie: De druiven worden meteen geperst en onder een constante temperatuur gefermenteerd. Als resultaat geeft dit een eenvoudige Chardonnay die bij iedereen in de smaak valt.
 Culinaire associaties: Aperitief. Kan ook bij lichte gerechten geschonken worden.

MANS013	Un Momento de Sauvignon Blanc 2023 (screwcap)	€ 5,74	6,95
---------	---	--------	------

Druivenrassen: 100% Sauvignon Blanc
 Kleur: Limoengeel
 Neus: citrusfruit en grassige toetsen. De typische aroma's van Sauvignon Blanc
 Mond: Een frisse, fruitige sauvignon met aangename zuren.
 Vinificatie: De druiven worden meteen geperst en onder een constante temperatuur gefermenteerd. Als resultaat geeft dit een eenvoudige Sauvignon die bij iedereen in de smaak valt.
 Culinaire associaties: Aperitief, salades.

DO Rueda

Wijndomein : Bodegas Garciarevalo

RUES001	Garciarevalo - Vina Adaja 2024 Druivenrassen: Verdejo, Viura Kleur: lichtgeel met groene accenten Neus: exotisch fruit (mango, passievrucht, ananas) en een kruidige neus van dille Smaak: een ronde aanzet met zachte zuren en de rijpe smaak van tropisch fruit en een fijn bittertje op de afdronk Vinificatie: de druiven van deze jonge wijnstokken worden 's nachts geoogst, meteen geperst en op lage temperatuur gefermenteerd. In combinatie met andere wijnen : Een goede aperitiefwijn. Ideaal bij salades, zeevruchten, Aziatische gerechten, enz.	€ 7,60	9,2
RUES003	Garciarevalo - Tres Olmos Lias 2024 Druivenras: 100% Verdejo van biologische wijnbouw.Kleur: helder, lichtgeel met groene schijnNeus: Tropisch fruit (ananas, mango) en citrustoetsen (bergamot, gember, limoenzeste). Groene kruiden (dille, anijs).Mond: een frisse en fruitige wijn met een zekere vetzigheid dankzij rijping op fijne droesem. Exotisch fruit (ananas en mango) en citrus (limoen, pomelmoes). Mooie mineraliteit.Vinificatie: Finca Tres Olmos is een een wijngaard van 50ha gelegen aan de buitenkant van de gemeente Matapozuelos en zich bevindend tussen de oevers van de Adaja en Eresma, wat verkoeling brengt. De bodem is kalkrijk zand. Na een koude vergisting op inoxvaten, laat men de wijn rijpen op zijn fijne droesem gedurende 3 à 5 maand met dagelijkse bâtonnage, waardoor de wijn meer diepgang, structuur en een zekere vetzigheid krijgt.Bewaring: Drink hem nu of binnen de 3 jaar na oogstjaarServeertemperatuur: 8°Cculinaire associaties: Aperitief. Past perfect bij asperges, vis en zeevruchten, pasta en rijstgerechten, vegetarische gerechten, oosterse gerechten (kruidig / pikant), ... Kortom een all-rounder.	€ 8,60	10,41
RUES009	Garciarevalo - Tres Olmos Sauvignon 2023 Druivenras: 100% Sauvignon blanc Kleur: helder, citroengeel met groene schijn Neus: zuiver en zeer aromatisch. Hij heeft de typische aroma's van een rijpe Sauvignon blanc met kruisbes en grassige tonen. Verder noteren we limoen, maar ook tropische elementen zoals banaan en meloen. Deze wijn heeft ook een portie mineraliteit. Mond: een droge wijn met een gemiddelde aciditeit en smaakintensiteit. Het tropische fruit, zoals meloen, komt ook hier weer terug. Hij heeft een gemiddelde afdronk met een heel licht pomelmoesbittertje in de finish. Vinificatie: Na de koude gisting op inoxvaten, laat men de wijn rijpen op zijn fijne droesem gedurende enkele maanden. Bewaring: Op dronk. Alcoholpercentage: 13% Culinaire associaties: Aperitief. Past bij asperges met een kruidenmayonaise of vinaigrette, gegrilde groene asperges. Groene slaatjes. Zeevruchten, witte vis, ...	€ 9,75	11,8

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
RUES007	Garciarevalo - Harena 2023	€ 12,23	14,8

Druivenras: 100% Verdejo.

Kleur: een heldere strogele wijn met groene toetsen.

Neus: een medium intensiteit. Een behoorlijk complexe neus met rijp geel fruit, citrustoetsen (sinaasappelschil), vegetale tonen (groene kruiden zoals anijs) en minerale elementen.

Mond: een volle wijn in de aanzet met een gebalanceerde aciditeit en fijn bittertje. Rijp geel fruit, citrus en anijszaad.

Vinificatie: De Harena is een gelimiteerde productie waarvan de handgeplukte druiven afkomstig zijn van een oude wijngaard van 8,5ha waarvan een groot deel van de wijnstokken meer dan 150 jaar oud zijn. De ondergrond gelegen op 730 meter is zeer zanderig en arm aan organische stoffen waardoor de wijnstokken zeer diep moeten gaan om water en mineralen te vinden. De druiven krijgen een koude schilmaceratie op 6°C gedurende 3 dagen gevolgd door een vergisting met autochtone gisten gedurende 21 dagen in inox cuves aan 15°C en vervolgens een rijping sur lie van tenminste 9 maand met regelmatige bâtonnage.

Serveertemperatuur: 10° C

Bewaarpotentieel: drink hem nu tot 3 jaar na oogst

Culinaire associaties: bij vis en schaaldieren (zarzuela bijvoorbeeld), rijstgerechten (paella), wit vlees / gevogelte, bij gerookte vis

RUES010	Garciarevalo - Harena Tinaja 2023	€ 18,10	21,9
----------------	--	----------------	-------------

Druivenrassen: 100% Verdejo

Kleur: helder lichtgeel

Neus: een aromatische en complexe witte wijn, met lactische aroma's (rijping op droesem), toffee, geel steenfruit, kweepeergelei, citrus (zeste van mandarijnen)

In de mond: een volronde wijn, goed gestructureerd, breed in de mond, mooi geïntegreerde zuren, persistent met een minerale achtergrond en elementen van graniet.

Vinificatie: Afkomstig van een 13 ha grote wijngaard in Matapozuelos met meer dan 100 jaar oude (ongeënte / pre-phylloxera) wijnstokken met een traditioneel "en goblet" (en vaso) snoeisysteem. De ondergrond is zandgrond, zeer arm in organische stoffen. Oogsten gebeurt handmatig en 's nachts terwijl de temperatuur nog tussen de 10 en 15°C ligt. Tweede sortering op de selectietafel. Koude maceratie van de druiven bij 6° C gedurende 3 dagen. Vergisting op amforen (tinaja / stenen kruik) met geselecteerde autochtone gist. Periodieke battonage van de fijne droesem gedurende 10 maanden. De vorm van de Amfora zorgt ervoor dat de droesem langer in suspensie blijft. Malolactische gisting in de lente. Na botteling verdere rijping op de fles in ondergrondse kelder.

Serveertemperatuur: 10 à 12°C

Alcoholpercentage: 13% vol.

Bewaring: kan nu perfect gedronken worden maar bewaart minstens 5 jaar

Culinaire associaties : (vette of gerookte) vis, zeevruchten in saus, romige rijst- en pastagerechten, wit vlees en gevogelte.

RUES008	Garciarevalo - Harena Barrica 2023 Druivenrassen: 100% Verdejo Kleur: helder lichtgeel met gouden reflecties Neus: een aromatische en complexe witte wijn, met lactische aroma's (rijping op droesem), toffee, rijp geel steenfruit, citrus (zeste van mandarijnen), gedroogd fruit en houtaroma's (zoete specerijen). In de mond: een volronde wijn, goed gestructureerd, breed in de mond, mooi geïntegreerde zuren, persistent met een fijne eiktoets Vinificatie: Afkomstig van een 13 ha grote wijngaard in Matapozuelos met meer dan 100 jaar oude (ongeënte / pre-phylloxera) wijnstokken met een traditioneel "en goblet" (en vaso) snoeisysteem. De ondergrond is zandgrond, zeer arm in organische stoffen. Oogsten gebeurt handmatig en 's nachts terwijl de temperatuur nog tussen de 10 en 15°C ligt. Tweede sortering op de selectietafel. Koude maceratie van de druiven bij 6° C gedurende 3 dagen. Vergisting op inox vaten met geselecteerde autochtone gist. Rijping op Franse eiken van 300 L met periodieke battonage van de fijne droesem gedurende 12 maanden. Malolactische gisting in de lente. Na botteling verdere rijping op de fles in ondergrondse kelder. Serveertemperatuur: 10 à 12°C Alcoholpercentage: 13% vol. Bewaring: kan nu perfect gedronken worden maar bewaart minstens 5 jaar Culinaire associaties : (vette of gerookte) vis, zeevruchten in saus, romige rijst- en pastagerechten, wit vlees en gevogelte.	€ 19,59 23,7
---------	---	--------------

Wijndomein :
Bodegas y viñedos Angel Lorenzo Cachazo

RUES002	El Perro Verde 2024 Druivenrassen: 100% Verdejo. Kleur: helder citroengeel met groene schijn. Neus: zuivere en medium intens. Aroma's van tropisch fruit (ananas, mango), citrustoetsen (limoenzeste) en bloesem. Groene kruiden (dille, anijs) en een tikje menthol. Smaak: een frisse en fruitige wijn met structuur. Fijne aciditeit en een bittertje aan het einde geeft hem een mooie persistentie. Vinificatie: Na de koude gisting op inoxvaten Bewaring: Op dronk. Culinaire associaties: Aperitief, zeevruchten, gebakken vis, rijstschotels (paella), pasta, asperges, vegetarische schotels	€ 12,27 14,85
---------	--	---------------

DOCa Rioja

Wijndomein :
Bodegas Tobía

RIOS051	Tobia Cuvee Blanco Druivenrassen: Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanco, Chardonnay, Viura, Maturana Blanca, Garnacha Blanca Kleur: helder, lichtgeel met groene schijn Neus: een elegante, complexe witte wijn met aroma's van peer, citrusfruit (mandarijn), ananas, banaan en passievrucht. Tevens florale tonen zoals oranjebloesem, munt, honing, toffee, zoete specerijen zoals kaneel en vanille Mond: een ronde, fluweelzachte aanzet gevolgd door fijne mooie verweven zuren. Een lange fruitige afdronk met een boterige toets, afkomstig van de Chardonnay. Vinificatie: De druiven zijn afkomstig van hoger gelegen wijngaarden (550 à 800 m) met een leeftijd tussen 15 en 60 jaar. In deze cuvée werd elk druivenras afzonderlijk vergist en gerijpt. Daarbij werden meerdere oogstjaren gemengd, wat verklaart dat deze fles geen oogstjaar vermeldt. Na een schilweking van 24 uur op een temperatuur van 12° C wordt enkel de lekwijn vergist op een temperatuur van 13 à 15°C gedurende 15 dagen. Vervolgens volgt een rijping van 3 maand op de droesem met regelmatige bâtonnage. Het grootste gedeelte werd vergist op inox vaten. De Chardonnay werd vergist en gerijpt op nieuwe vaten van Amerikaanse eik met medium-lage toasting. Bewaring: nu te drinken - Serveertemperatuur: 8°C Culinaire associaties: aperitief, tapas, slaatje, schaal-en schelpdieren, witte vis (gepocheerd), gevogelte, zachte kazen met korte rijping	€ 8,18 9,9
---------	---	------------

RIOV081	Tobia Daimon blanco 2022	€ 9,17	11,1
Druivenrassen: 28% Viura, 27% Tempranillo Blanco, 23% Chardonnay, 9% Maturana Blanca Vinificatie: Manuele oogst. Na de ontristing volgt een koude maceratie gedurende 24 uren. Men gebruikt enkel de lekwijn. De diverse druivenrassen worden afzonderlijk vergist op nieuwe vaten van Amerikaanse eik (met lage tot medium toasting) en met verdere rijping op diezelfde vaten gedurende 3 maand en regelmatig omroeren van de fijne droesem. Vervolgens assemblage van de wijn en verdere rijping op inox tanks op de droesem voor een extra 2 maand Kleur: helder, strogeel met groene reflecties Neus: Een fijn boeket van peer, citrus, ananas en banaan, honing, kaneel, vanille en een lichte toasting (door de houtopvoeding) . In de mond: sappig en rijp in de mond en een verfrissende aciditeit wat de drinkbaarheid ten goede komt. In de afdronk rijp geel fruit en vanille Culinaire associaties: een moderne wijn voor gebakken (vette) vis, romige pastagerechten, wit vlees en gevogelte, ...			
RIOS054	Tobia Seleccion de Autor Blanco 2023	€ 13,93	16,86
Druivenrassen: 50% Tempranillo blanco, 50% Chardonnay Kleur: helder strogeel met groene reflectie Neus: intense aroma's van passievrucht, rijpe ananas, citrus, peer en gekonfijt fruit, samen met tonen van biscuit en honing, vanille, kaneel en een florale ondertoon en aromatische kruiden. Mond: zijdezachte doch volle wijn met een fijne aciditeit. Een medium lange finale met kweeper en vanille. Vinificatie: De druiven worden manueel geoogst en afzonderlijk vergist. Na het ontstelen, zonder kneuzen, volgt een pelweking op lage temperatuur gedurende 1 dag. De lekwijn wordt vergist op Franse eiken barriques van twee jaar oud en foeders van nieuwe Franse eik voor de Chardonnay en 1 jaar oude Amerikaanse eik voor de Tempranillo blanco (beide soorten vaten werden medium of licht getoast). Dit gebeurt onder temperatuurcontrole en met autochtone gisten. De rijping gebeurt op dezelfde vaten gedurende 10 maand met dagelijkse bâtonnage gedurende de eerste 2 maanden. Pas nadien wordt de wijn geassembleerd en gebotteld en blijft nog enkele maanden rijpen op de fles. Bewaring: is op dronk, maar kan zeker nog 5 jaar bewaard worden. Culinaire associaties: gerijpte kazen, vette vis, Aziatische keuken, vis- en vleesgerechten in romige saus.			
RIOS046	Alma de Tobia Blanco FB 2021	€ 19,42	23,5
Druivenrassen: 33% Maturana blanca, 33% Sauvignon Blanc, 33% Chardonnay Kleur: helder, intens strogeel Neus: een complexe neus met aroma's van kweeper, ananas, pompelmoes, mango, peer en gedroogde abrikoos op een ondertoon van zoete specerijen, toffee en biscuit. De houttoetsen zijn aanwezig maar goed geïntegreerd met het uitbundige fruit. Mond: een ronde, romige en volumineuze aanzet gevolgd door rijp geel fruit en ragfijne zuren. De wijn heeft een lange finale. Vinificatie: de druiven komen van drie verschillende wijngaarden en worden volledig afzonderlijk gevinifieerd. Na selectie van de beste druiven, ondergaan ze eerst een pelweking van 36 uur aan een temperatuur van 10 à 12° C. Enkel de lekwijn wordt gerecupereerd voor deze wijn die vervolgens vergist wordt op Franse eiken vaten van 1 en 2 jaar oud met een zeer fijne korrel en mediumlichte toasting, gevolgd door een verdere rijping op deze vaten gedurende 12 maand met regelmatige bâtonnage. Slechts daarna wordt de wijn geassembleerd. Er werden slecht 4044 flessen van 75 cl geproduceerd Bewaring: kan gedronken worden of 6 à 7 jaar bewaard na oogstjaar. Serveertemperatuur: 10°C Culinaire associaties: vette vis, gerookte vis, vis in saus, wit vlees en gevogelte (in saus), pasta in romige sauzen, gerijpte harde kazen.			

RIOS056	Oscar Tobia Blanco Gran Reserva 2016	€ 29,71	35,95
Druivenrassen: Tempranillo blanco, Viura, Maturana blanca, Malvasía Kleur: helder, intens goudgeel Neus: intense en complexe aroma's van kweepeer, honing, gekonfijt fruit, citrusfruit, rijpe ananas, mango, gedroogde bloemen, biscuit, vanille en witte chocolade. Mond: in de aanzet een intens ronde wijn met elegante zuurtjes die diepgang geven aan deze wijn. Een lange en persistente afdronk met elementen van gekonfijt fuit en witte chocolade. Vinificatie: manuele oogst en afzonderlijke vergisting per druivenras. Het proces met een koude maceratie van de ontriste maar niet gekneusde druiven onder CO2-gas. Na zachte persing wordt de most vergist op nieuwe en 1 jaar oude barriques van Franse (70%) en Amerikaanse (30%) eik. Deze barriques zijn licht getoast. De vergisting duurt 1 maand, waarna de wijn gedurende 36 maand rijpt op dezelfde barriques en in contact met zijn fijne droesem. Na assemblage en botteling blijft de wijn nog eens minstens 3 jaar rijpen op de fles. Het betreft een gelimiteerde productie van 20.400 flessen (68 barriques) Bewaring: kan nu gedronken worden en kan bewaard worden gedurende 15 jaar na oogst. Alcoholpercentage: 13,9% vol. alc. Serveertemperatuur: 12° C Culinaire associaties: gegrilde vis zoals tonijn, in de oven gebakken vis zoals tarbot, zeebrasem, zeeduivel. Tevens wit vlees (in saus), rijke rijst- en pastagerechten. Gerijpte harde kazen.			

DO Rias Baixas

Wijndomein : Bodegas Terras Gauda

RIAS007	Abadia de San Campio 2024	€ 13,72	16,6
Druivenrassen: 100% Albariño Vinificatie: manuele oogst. Na een koude maceratie van 6 uur wordt de most vergist op roestvrijstalen vergistingsvaten. Daarbij maken ze gebruik van lokale gisten eigen aan het wijndomein. Na een koude-stabilisering en filtering is de wijn klaar voor botteling. Kleur: strogeel In de neus herkennen we de intense aroma's van tropisch fruit (ananas, mango), rijpe peer, citrusfruit (limoen en pompelmoes) en oranjebloesem en een portie mineraliteit. In de mond, een ronde aanzet gevolgd verfrissende zuren en elegante citrustonen, tropisch fruit, een ietwat zilte toets en een fijn pompelmoes-bittertje in de lange afdronk. Bewaring: drink hem jong. Serveertemperatuur: best op een temperatuur van 10°C. Culinaire associaties: aperitief, deze wijn is een ideale begeleider van schaal- en schelpdieren (oesters, mosselen, kreeft, ...), maar ook bij Aziatische keuken (sushi, sashimi, ...)			

RIAS003	Terras Gauda 2024	€ 15,69	18,98
Druivenrassen: 70% Albariño, 23% Caiño Blanco, 7% Loureiro. De kracht van deze wijn zit in de assemblage: Albariño geeft fruitige aroma's en rondheid in de mond; de Loureiro toont zijn florale en kruidige aroma's en de Caiño Blanco geeft naast tropisch fruit een fantastisch mooie structuur en strakheid aan de wijn. Vinificatie: manuele oogst. Per druivenras wordt er een koude maceratie toegepast (om kleur en aroma's te extraheren uit de schil van de druiven), gevolgd door een gisting op roestvrijstalen vergistingsvaten. Daarbij maakt Terras Gauda gebruik van lokale gisten eigen aan het wijndomein. Na een koude-stabilisering en filtering is de wijn klaar voor botteling. Kleur: helder lichtgeel. Neus: we herkennen de intense en complexe aroma's van rijpe perzik, ananas, citrusfruit (mandarijn) oranjebloesem, munt, laurier en minerale tonen. In de mond: een ronde en volle aanzet gevolgd door elegante citrustonen en een lange frisse afdronk. Kortom een complexe wijn. Serveer hem best op een temperatuur van 10°C. Deze wijn is een ideale begeleider van vis, schaal- en schelpdieren (ideaal bij kreeft), maar ook bij sushi, sashimi en Aziatische keuken met kruidige sausen.			

RIAB007	Terras Gauda La Mar 2022 Druivenrassen: 98% Caíño blanco, 2% Albariño en Loureiro. Kleur: helder lichtgeel Neus: in de aanzet is hij elegant en delicaat, maar na walsen en opwarmen (10°C) komt hij helemaal open: intense aroma van tropisch fruit (rijpe ananas en passievrucht) en verder delicate aroma's van Cantaloupe meloen, lychees en perzikcompote. Een aanzienlijke mineraliteit en zilte toetsen. Tot slot vinden we kruidige en romige tonen eigen aan de rijping op de fijne droesem. Mond: deze wijn is verrassend vlezig en breed omwille van de lange extractie. Hij heeft een zijdezachte textuur en uitstekende zuurgraad die de Caiño blanco zo speciaal maakt en zijn bewaarpotentieel geeft. Vinificatie: de Caiño blanco is een weinig productief druivenras met een lange rijpingscyclus, late oogst en zeer onderhevig aan verscheidene schimmelziekten. Ondanks dit bezit Terras Gauda de grootste hoeveelheid druivenstokken van de gehele wijnregio. Na het ontstelen worden de druiven gedurende een langere tijd koud geweekt om te profiteren van het hoge schilpercentage, waardoor de extractie van de subtiele aroma's wordt bevorderd. Na de alcoholische gisting verblijft de wijn minstens twee maanden in contact met zijn droesem. Daarna rust hij nog minstens zes maanden op lage temperatuur totdat hij gebotteld wordt, waarna hij nog eens verder rijpt op de fles. Serveertemperatuur: 10 à 12° C. Karafeer hem bij voorkeur om alle aroma's tot uiting te laten komen Bewaring: kan nu geconsumeerd worden, maar heeft een potentieel voor bewaring van minstens 5 jaar Culinaire associaties: past perfect bij vis en schaaldieren dankzij zijn de goede zuurgraad, maar zijn krachtige body en volume laten combinaties toe met visstoofschotels, gebakken wit vlees of gevogelte, maar ook pittig gekruide gerechten	€ 21,28	25,75
RIAS004	Terras Gauda Etiqueta Negra 2021 Druivenrassen: 70% Albariño, 20% Caíño Blanco, 10% Loureiro Kleur: Goudgeel Neus: Complex en fruitig. Een boeket wit fruit: appel en rijpe peer en tropisch fruit zoals lychee, perzik en mandarijn. Een subtiele florale hint van kamille, afgewerkt met toetsten van eiklagering: honing, versgebakken brood en boter. Mond: Vol en complex in de aanzet met een mooie aciditeit komend van het rijp tropisch fruit. Een zeer lange afdronk met honing en botertoetsen en een lichte floraliteit. Vinificatie: selectie van specifieke percelen van elke variëteit en zodra de most is verkregen, beslissen we over de ideale percentages om het mengsel samen te stellen dat dan vergist in foeders en Franse eikenhouten barriques (deels nieuwe). Na de alcoholische en malolactische gisting start een langzame rijping op de droesem, met drie wekelijkse bâtonnages in de vaten en twee in de foeders. De wijn bleef vijf maanden in contact met de droesem in de vaten en negen en een halve maand in de foudres. Nadien blijft de wijn nog een tijd op gekoelde tanks. Bewaring: Op dronk. Kan zeker nog bewaard worden. Culinaire associaties: Zeer lekker bij risotto, vis uit de oven (met saus), complexe gerechten met vis of wit vlees en kaas.	€ 26,11	31,59

DO Ribeiro

Wijndomein : Eduardo Peña

RBOS002

Eduardo Pena - Eduardo Pena 2024

€ 16,16

19,55

Druivenrassen: Treixadura, Albariño, Godello, Lado, Loureira

Kleur: Helder, lichtgeel met gouden reflectie

Neus: Complex. Rijp tropisch fruit: mango, ananas en abrikozen en perzik. Toetsen van citrusfruit, appel, oranjebloesem, vanille en toast.

Mond: Volle, complexe wijn. Een zeer mooi balans tussen het tropisch fruit, groene kruiden (verse laurier) en delicate eiktoetsen (vanille en honing). Zeer lange afdronk met frisse zuren, ziltigheid en minerale tonen.

Vinificatie: manuele oogst en selectie van de druiven bij ontvangst in de bodega. De verschillende druivenrassen worden afzonderlijk gevinifieerd, maar vooraleer worden ze bevroren met droogijs en dan zachtjes geperst. Na een paar uur inweken heeft er in deze most een zeer goede extractie van de terpenen (geurstoffen) plaatsgevonden. De vergisting gebeurt onder temperatuurcontrole (16°C) in inox vaten en een deel op nieuwe Oost-Europese eiken vaten. De bekomen wijn rust nog op zijn fijne droesem gedurende een viertal maanden.

Bewaring: Op dronk en bewaart nog 5 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 10 à 12°C

Culinaire associaties: Rijstschotel met vis of zeevruchten (risotto of paella), gebakken of gegrilde vis (eventueel met boterige saus), zeevruchten in rijke saus. Ook lekker bij wit vlees / gevogelte.

DO Navarra

Wijndomein : Bodegas Ochoa

NAVS085

Ochoa - Uva Doble 2023 Viognier

€ 10,21

12,35

Druivenrassen: 100% Viognier

Kleur: Helder lichtgeel

Neus: aromatische neus met geel steenfruit zoals perzik en abrikoos en bloesem in de achtergrond.

In de mond: we vinden hetzelfde fruit samen met tonen van citrusfruit. Het is een frisfruitige wijn met een aangename aciditeit die een lengte geeft aan deze wijn.

Vinificatie: Deze druiven komen uit de wijngaard Finca La Milla. Na persing vergist de most met zijn autochtone gisten op inox vaten op een lage temperatuur. De bekomen wijn rijpt nog 6 maand op zijn fijnen droesem vooraleer hij gebotteld wordt.

Serveertemperatuur: 8 à 10°C

Alcoholpercentage: 12,5% vol. alcohol

Bewaring: drink hem nu of drinkt hem binnen de 2 à 3 jaar

Culinaire associaties : witte vis en zeevruchten, wit vlees / gevogelte, pasta en rijstgerechten

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
NAVS087	Ochoa - Oxo 2023 Moscatel de Grano Menudo	€ 13,18	15,95
Druivenrassen: 100% Moscatel de Grano Menudo Kleur: Helder lichtgeel met gouden schijn Neus: een complexe neus met rijpe peer, pompelmoes, tropisch fruit zoals ananas en mango, florale aroma's zoals jasmijn en oranjebloesem, subtiele kruidige aroma's zoals venkel. In de mond: een frisse zijdeachtige witte wijn met een gebalanceerde aciditeit die hem levendigheid en structuur geeft. De aroma's komen terug in de smaak en geven hem een volume in de finale samen met minerale toetsen. Vinificatie: Deze druiven komen uit de wijngaard Finca Altos de Traibuenas. Na persing vergist de most op Franse eiken barriques en rust daarin verder gedurende 4 maand. Daarna wordt deze wijn samen met de fijne droesem overgebracht op betonnen eievormige vaten waar deze nog 10 maand rijpt vooraleer gebotteld te worden. Serveertemperatuur: 10°C Alcoholpercentage: 12° vol. Bewaring: drink hem nu of drinkt hem binnen de 5 jaar Culinaire associaties : vette vis, sushi / sashimi, licht pikante Aziatische gerechten, gevogelte uit de oven, wit vlees in romige saus, romige kazen			

DO Alicante

Wijndomein : Bodegas Enrique Mendoza

ALIS001	Enrique Mendoza Chardonnay Joven 2024	€ 9,50	11,5
Druivenrassen: 100% Chardonnay. Rijping: Op fijne droesem. Kleur: strogele kleur. Neus: Fris en fruitig: Peer, rijpe appel, perzik, ananas en banaan. Toetsen van brood en hazelnoot. Mond: Een fruitige Chardonnay met frisse zuren. Vooral rijp fruit: perzik, ananas en peer. De wijn is mooi in balans met structuur door de rijping op fijne droesem. Vinificatie: Alvorens de fermentatie wordt er een schilweking van 3 uur ondergaan. Dan volgt er een koude fermentatie onder gecontroleerde temperatuur van 13°C. De wijn rijpt nog verder op fijne droesem alvorens de botteling. Culinaire associaties : aperitief, kaasschotel, gegrilde vis, zalm papilote, kalfs blanquette, salades met kip, charcuterie,...			
ALIS002	Enrique Mendoza Chardonnay FEB 2024	€ 11,28	13,65
Druivenrassen: 100% Chardonnay Kleur: lichtgeel met gouden reflectie Neus: in eerste instantie rijpe appel, pompelmoes en ander citrusfruit. Lactische toetsen zoals boter, yoghurt. Toetsen van de houtrijping: vanille en toast. In de mond: Een Chardonnay met structuur en een filmend mondgevoel. Boter en honingtoetsen samen met elementen van de opvoeding op eiken vaten (rook en vanille). Vinificatie: het is een selectie uit de wijngaarden van de Finca el Chaconero (in Villena). Manuele oogst tijdens de ochtend in bakjes van 18kg. De trossen blijven 24u in de koelruimte zodat ze aan een temperatuur van 3°C ontrist en geperst worden en in 500L Franse (Aliier) eiken vaten vergist. Nadien wordt de wijn op dezelfde vaten gerijpt op zijn fijne droesem met bâtonnage tot op het moment van botteling. Serveertemperatuur: 8 à 10°C Bewaring: kan nu gedronken worden of nog 3 jaar bewaard worden in de kelder Culinaire associaties : Belegen harde kazen, vis met boterige/romige saus, gerookte vis, wit vlees en gevogelte.			

DO Bierzo

Wijndomein : Bodegas y viñedos Gancedo

BIER063	Gancedo - Capricho Val de Paxarinas Godello 2024	€ 14,01	16,95
----------------	---	----------------	--------------

Druivenrassen: 85% Godello, 15% Doña blanca
 Kleur: helder, lichtgeel met groene schijn
 Neus: Zuiver en licht aromatisch in het begin maar na opschudden een elegante wijn met florale elementen (vlierbloesem), citrusfruit (pompelmoes, limoen, zeste, oranjebloesem), peer en kweeper, rijp geel fruit (perzik), een duidelijk mineraliteit (stenig).
 Mond: het is een knapperig frisse, droge, minerale wijn met meer dan gemiddelde body en lengte. Een gemiddeld alcoholgehalte die in balans is met de goed aanwezige zuurtjes
 Vinificatie: Deze wijn wordt gemaakt met 60 jaar oude wijnstokken van Doña Blanca en 20 jaar voor de Godello op een zanderige ondergrond. Manuele oogst, met een maximum van 1 à 2 kg per wijnstok. De vinificatie start met een koude maceratie van 12 uur. Na de alcoholische gisting op inox tanks (op een temperatuur van 14°C) volgt een verdere rijping op zijn fijne droesem (lies) gedurende 3 maand.
 Serveertemperatuur: 10° C
 Bewaring: drink hem nu of binnen de drie jaar na oogst
 Culinaire associaties: zeevruchten, gefrituurde of gebakken witte vis, vette vis, rijst- en pastagerechten met vis, zachte kazen met korte rijping

BIER064	Gancedo - Herencia del Capricho Godello 2021	€ 24,75	29,95
----------------	---	----------------	--------------

Druivenrassen: 90% Godello, 10% Doña blanca
 Kleur: Helder. Lichtgeel met gouden reflecties
 Neus: Complexe neus met florale elementen (witte bloesem), citrusfruit (citroen, mandarijn), steenfruit (peer, appel, perzik, ...). Van de vergisting op eiken vaten herkennen we vanille, boter, zoete specerijen en honing. Zeer mineraal (stenig).
 Mond: het is een droge, fruitgedreven wijn met medium body en lengte en matige alcoholgehalte. Een fijn (pompelmoes)bittertje en voldoende verfrissende zuurtjes in de afdronk, ietwat ziltig, samen met een boterig toetsje.
 Vinificatie: Deze wijn wordt gemaakt met 60 jaar oude wijnstokken van Doña Blanca en 20 jaar voor de Godello op een zanderige ondergrond en op een hoogte van 600 m. Manuele oogst, met een maximum rendement van 1 à 2 kg per plant. Na een pelweking van 12 uur op lage temperatuur wordt de lekwijn opgevangen en alcoholisch vergist op nieuwe Franse eiken vaten met lage toasting en bij een gecontroleerde temperatuur (13-14° C) gedurende dertig dagen. Vervolgens rijpt de wijn nog op dezelfde eiken vaten gedurende 13 maanden. Gedurende de eerste drie maanden wordt deze wijn regelmatig overgepompt om het maximale uit de droesem te halen.
 Serveertemperatuur: 10 à 12° C
 Bewaring: drink hem nu of binnen de zeven jaar
 Culinaire associaties: vis met romige saus, wit vlees of gevogelte in saus, witschimmelkazen, een romige risotto, ...

DOQ Priorat

Wijndomein : Clos Berenguer

PRIS011	Clos Berenguer - Blanc de Botes 2023	€ 17,15	20,75
----------------	---	----------------	--------------

Druivenrassen: Garnacha blanca, Viognier, Pedro Ximénez

Kleur: medium intens, goudgeel

Neus: complex. Minerale aroma's, pitfruit (abrikoos en rijpe peer), bloesem, honing en een lichte impressie van droge sherry (amandel, walnoot, bijenwas)

Mond: een droge strakke aanzet, gevolgd door ziltigheid en een amandelbittertje. Een elegante frisse wijn met lange afdronk en fijne zuren. Een bijzondere wijn voor wijnliefhebbers

Vinificatie: Manuele oogst. De druiven van de oude Garnacha blanca wijnstokken ondergaan een pelweking vna 24u. De vergisting vindt plaats op inoxvaten op een temperatuur van 18 à 20°C. De malolactische vergisting en de veroudering gebeurt op Franse eiken vaten gedurende 4 maanden. Er worden maar 1600 flessen per jaar gemaakt.

Bewaring: kan nu reeds geconsumeerd worden maar heeft een bewaarpotentieel van minstens 5 jaar

Culinaire associaties: krachtige gerijpte kazen (stijl Comté, Parmezaan, Manchego...), wit vlees en gevogelte in saus

DO Catalunya

Wijndomein : L'Olivera Cooperativa

CATV010	L' Olivera - Arraona Blanc 2023	€ 13,06	15,8
----------------	--	----------------	-------------

Druivenrassen: Xarel-lo 50% en Chardonnay 50%

Kleur: helder lichtgeel

Neus: intense aroma's van wit fruit (peer, appel, meloen) en tropisch fruit (banaan en ananas) met hints van aromatische planten zoals venkel en tonen van amandelen en zoete specerijen (kruidnagel).

Mond: een frisse wijn, met volume en een lange afdronk waarin de geroosterde tonen van het vat verschijnen. Lange en licht bittere afdronk

Vinificatie:

Arraona is de naam van de oude Iberische nederzetting Sabadell, een voorstad van Barcelona. Daar beheert het Can Calopa team (onderdeel van L'Olivera) de wijngaard Can Gambús op een gecertificeerd biologisch wijze. De druiven worden met de hand geoogst in kratten van 10 kg.. De variëteiten worden afzonderlijk vergist op een temperatuur gecontroleerde wijze, in overwegend Franse eiken vaten, waarvan 60% vaten van het tweede jaar, om het karakter van de druivenvariëteiten te respecteren en een optimaal evenwicht te bereiken in de bijdrage van het hout. De rijping gebeurt op het eiken vat en op de droesem met wekelijkse bâtonnage gedurende de 4-5 maanden.

Bewaring: kan nu gedronken worden en bewaart nog een jaar of 4 à 5 vanaf het oogstjaar.

Culinaire associaties: een goede begeleider van rijstgerechten en gestoofde groenten. Het past ook goed bij pastagerechten, wit vlees en alle soorten vis

DO Empordà

Wijndomein : Vinyes d'Olivardots

EMPL006	Olivardots Groc d' Amfora Blanco 2024	€ 11,98	14,5
----------------	--	----------------	-------------

Druivenrassen: 50% Garnacha blanca, 25% Garnacha rosada (gris), 25% Macabeo

Kleur: licht goudgeel

Neus: een complex bouquet van wit steenfruit (peer, abrikoos), citrusfruit, bloesem, anijs, mineraliteit samen met een aardse achtergrond die van de amforen komt.

Mond: Een ronde aanzet met een tikje vetzigheid gevolgd door fijne zuren die de wijn een mooie lengte geeft. Verder merken we citrusfruit, anijs en mineraliteit.

Vinificatie: De druiven komen van gemiddeld 80 jaar oude wijngaarden. De ondergrond bestaat uit een combinatie van keien, zand en een graniet. De druiven werden met de hand geoogst. De druiven blijven nog even in contact met de schil vooraleer geperst te worden. De gisting en de verdere rijping van 4 maand gebeurt in 700l amforen van aardewerk.

Bewaring: op dronk.

Culinaire associaties: Gebakken of gegrilde vis, kaas, gevogelte.

EMPL001	Olivardots Blanc de Gresa 2023	€ 18,83	22,78
----------------	---------------------------------------	----------------	--------------

Druivenrassen: Garnache blanca 50%, Garnacha gris / rosada 30%, Cariñena blanca 20%.

Keur: helder goudgeel

Neus: de complexe aroma's van steenfruit, gele bloemen, honing en gedroogde kruiden zijn met elkaar verweven. Naarmate de evolutie in het glas komen er zachte briochetonen door, omlijst door een minerale ietwat zilte achtergrond.

Mond: een zalvende en zijdezachte textuur . Een frisse droge aanzet. De aciditeit neemt toe in intensiteit bij de afdronk samen met een ziltige achtergrond.

Vinificatie: de drie variëteiten zijn afkomstig van twee wijngaarden met oude wijnstokken van 90 en 110 jaar oud, gelegen in het vlakste deel van de regio waar het terroir alluviaal is en bestaat uit kiezelstenen en zand. Handmatige oogst in kleine kistjes van 10 kg, koude voormaceratie (2-4°C) in een koelkamer en daaropvolgende maceratie met de pelletjes in inox tanks. De Garnachas worden vergist en 8 maanden gerijpt in nieuwe Franse eikenhouten vaten van 500 liter, waarbij de droesem gedurende een bepaalde wordt omgeroerd (bâtonnage). De witte Cariñena wordt gevinifiëerd in een roestvrijstalen vat op lage temperatuur en blijft tot de assemblage in contact met de droesem.

Serveertemperatuur: 10°C

Veroudering: vanaf oogstjaar een vijftal jaar

Culinaire associaties: gebakken of gegrilde vis, vis in saus, wit vlees (eventueel met een champignonsaus), Vitello Tonnato, een kaasschotel met gerijpte / harde kazen.

EMPL004	Olivardots Vdo 6 (Carinena Blanca) 2021 2023	€ 29,34	35,5
----------------	---	----------------	-------------

Druivenrassen: 100% Cariñena blanca

Kleur: Goudgeel.

Neus: Een zeer elegante wijn met unieke frisheid. Aroma's van perzik, nectarines en citrusfruit. Zeer mineraal.

Mond: Een wijn met een gemiddelde body, eerder soepel. Zachte textuur met mooie frisse zuren en een minerale afdronk en ziltigheid.

Vinificatie: De druiven zijn handgeselecteerd. Dan volgt er een koude maceratie waarbij het sap in contact blijft met de schillen (schilweking). De gisting gebeurt in inoxvaten waar de wijn rust op de fijne droesem gedurende 8 maanden.

Bewaring: op dronk.

Culinaire associaties: Gebakken of gegrilde vis, gerookte vis, vis in saus, zalm, kalfsblanketten.

DO Conca de Barbera

Wijndomein : Portell

BARS029

Portell Semi Dolc Blanco

€ 7,43

8,99

Druivenrassen: 90% Macabeo, 10% Parellada.

Kleur: helder lichtgele kleur met gouden reflecties.

Neus: een aangenaam boeket van rijp geel fruit en bloemen.

Mond: een aangenaam zoete en fruitige aanzet met voldoende zuurtjes

Vinificatie: de laat geoogste druiven geven na een streng gecontroleerde vinificatie een halfzoete witte wijn

Culinaire associaties: aperitief, curry, oriëntaalse gerechten, ...

DO Costers del Segre

Wijndomein : L'Olivera Cooperativa

SEGR012

L' Olivera - Blanc de Sere 2024

€ 9,92

12

De naam van deze wijn "Blanc de Serè" verwijst naar de noordwestelijke wind die in de winter waait over het binnenland van Catalonië. Net zoals deze wind is de Blanc de Serè koel en droog. Druivenrassen: Macabeo (80%), Parellada (12%), Garnacha blanca (8%). Biologische wijnbouw.

Kleur: helder lichtgele kleur met groene schijn

Neus: een medium intense fruitige neus met wit fruit (peer), venkelzaad, citrustoetsen (appelsien) en florale elementen (rozenblaadjes)

Mond: een frisfruitige aanzet en fijne zuren in de afdronk. Een meer dan gemiddeld body.

Vinificatie: manuele oogst in kleine kratjes. Vergisting in roestvrij stalen vaten onder temperatuurcontrole (15° à 17°C)

Culinaire associaties: bij vette vis (tonijn, zalm, sardines), bij rauwe vis (sushi), bij gemarineerde vis (ceviche)

Serveertemperatuur: 6 à 8°C

Alcoholpercentage: 12°

SEGR053

L' Olivera - Blanc de Marges 2023

€ 13,88

16,79

De naam van deze wijn "Blanc de Marges" verwijst naar de kalkstenen muurtjes die de wijngaarden begrenzen. Deze muurtjes getuigen van een levendig landbouwverleden.

Druivenrassen: Xarel·lo (45%), Garnacha blanca (35%), Malvasia (20%) Biologische wijnbouw. Garnacha blanca zorgt voor subtiel fruit en bloemigheid, Malvasia frisse en aromatische tonen en Xarel·lo structuur.

Kleur: helder strogeel

Neus: intens en fruitig met abrikoos en witte perzik, samen met een frisse en ziltige neus van zeevenkel.

Mond: ronde en volumineuse wijn met een kruidige toets (dennenappel, eucalyptus, ...)

Vinificatie: manuele oogst in kleine kratjes. De trossen worden met de voeten getreden, waarna de most reeds op natuurlijke wijze begint te gisten met wilde gisten. De vinificatie eindigt in roestvrij stalen tanks zonder temperatuurcontrole en additieven. Het is met andere woorden een natuurlijke wijn met een minimum aan interventie.

Culinaire associaties: de nieuwe Blanc de Marges past goed bij koude gerechten met een zoute toets. Het is ook een goede keuze voor pasta met basilicumpesto of witvleesgerechten zoals kip met sinaasappel.

Het past perfect bij recepten op basis van aromatische kruiden.

Serveertemperatuur: 10°C. Alcoholpercentage: 12,5°

SEGS005	L' Olivera - Eixaders Chardonnay 2022 2023	€ 17,15	20,75
---------	--	---------	-------

De naam van deze wijn “Eixaders” verwijst naar een verlaten gehucht in de buurt van Vallbona de les Monges.

Druivenrassen: Chardonnay (100%). Biologische wijnbouw.

Kleur: helder strogele kleur

Neus: intens en aanhoudende tonen van rijp geel fruit, vanille, lactische tonen en een hint van brioche

Mond: volle wijn met rijp geel fruit, een stevige doch elegante eiktoets met een fijne aciditeit. Lange en aanhoudende afdronk.

Vinificatie: manuele oogst in kleine kratjes. De niet ontriste trossen worden zacht geperst. De wijn wordt gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur (15-17°C) in Amerikaanse (75%) en Franse (25%) eikenhouten vaten (maximaal 25% nieuwe vaten). Rijping op de droesem met wekelijkse bâtonnage gedurende 3 à 4 maand.

Culinaire associaties: Ideaal om te combineren met romige kazen, gegratineerde gerechten met bechamelsaus als basis. Ideaal bij vol au vent of kalfsblanquette.

Serveertemperatuur: 8 à 10°C. Alcoholpercentage: 13°

Vino de Mesa

Wijndomein : Bodegas Milenium

TIER072	Vina Lixia 2024 Screwcap	€ 4,55	5,51
---------	--------------------------	--------	------

Druivenrassen: Airén en Sauvignon Blanc

Kleur: Lichtgeel

Neus: Fruitige aroma’s va groene appel en citrusfruit.

Mond: Heel zacht, fris en fruitig.

Vinificatie: De druiven worden meteen geperst en onder een constante temperatuur gefermenteerd. Als resultaat geeft dit een frisse, fruitige aperitiefwijn

Culinaire associaties: Aperitief op het terras

Rosé wijn

DOCa Rioja

Wijndomein : Bodegas Tobía

RIOS055	Tobia - Luz de Luna rosado 2024	€ 9,01	10,9
---------	---------------------------------	--------	------

Druivenras(sen): Garnacha 100%

Kleur: helder, licht zalmroze met een violette toon

Neus: frisfruitige neus met florale tonen (oranjebloesem, rozen), rood fruit (aardbei, franboos) en citrustonen (mandarine, pompelmoes)

Mond: in de aanzet lijkt hij is hij rond en heeft hij zoetimpressie, maar dit wordt onmidddelijk gecounterd door aangenaam frisse zuurtjes en een nasmaak van citrusfruit en witte bloesem. Medium lange afdronk.

Vinificatie: de Garnacha is afkomstig van hoger gelegen wijngaarden met een leeftijd van meer dan 35 jaar. Uit een op 600m gelegen wijngaard haalt men de Graciano. Het zijn beide koele wijngaarden met noord-west oriëntatie op ijzer- en kalkhoudende kleigronden. Manuele oogst. Na een minimale pelweking aan 12°C neemt men enkel de lekwijn die vergist wordt op inoxvaten aan een lage en langzame temperatuur van 13 à 15°C gedurende 1 maand. Nadien rijpt de wijn nog 2 maand op zijn fijne droesem. Pas daarna worden de 2 wijnen geassembleerd vooraleer te bottelen.

Alcholpercentage: 13,5 % vol.

Serveertemperatuur: 10° C

Culinaire associaties: aperitief, slaatjes, tapas, pasta, rijstgerechten, gevogelte, ...

RIOS010	Alma de Tobia Rosado Unico 2023	€ 19,42	23,5
Druivenrassen: 100% Tempranillo Kleur: helder framboosrood, uitzonderlijk intens voor een rosé. Neus: een complexe en krachtige neus met vers rood fruit aardbei, framboos, rode bes en kers. bloemen (roos), aromatische kruiden (lavendel, anijs), specerijen tegen een achtergrond van getoaste aroma's (toffee, rook) en gebak. In de mond: een ronde fruitige aanzet met veel rood fruit en specerijen, gevolgd door een elegante aciditeit en eindigend met een verfijnd bittertje (van het nieuwe vat). Lange afdronk. Vinificatie: de druiven worden manueel geoogst. Na selectie van de beste druiven, ontstelen zonder te kneuzen, ondergaan ze eerst een pelweking van 2 dagen op een temperatuur van 10 à 12°C (vandaar de intense kleur). Enkel de lekwijn wordt gerecupereerd voor deze wijn die vervolgens vergist wordt op nieuwe Allier (Franse) eiken vaten met een fijne korrel op een temperatuur van 14 à 15°C. Hierna volgt een verdere rijping op deze vaten gedurende 4 maand met regelmatige bâtonnage. Slechts daarna wordt de wijn geassembleerd. Bewaring: klaar voor consumptie. Bewaart nog minstens 5 jaar na oogst. Serveertemperatuur: 10°C (niet kouder!). Culinaire associaties: deze eetwijn past bij gevogelte en wit vlees (carpaccio, vitello tonato, ...), pasta en rijstgerechten, ...			

DO Navarra

Wijndomein : Bodegas Ochoa

NAVS005	Ochoa - Rosado de Lagrima 2024	€ 9,88	11,95
Druivenrassen: 40% Garnacha, Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 20%. Kleur: helder lichtroze met lichte lila tint Neus: aroma's van vers rood fruit zoals rode bes en aardbei. In de mond: een frisse rosé met aangenaam vers rood fruit en lichte kruidigheid die hem persoonlijkheid geven. Vinificatie: de wijn wordt geproduceerd volgens de traditionele "saigné / sangrado methode", met andere woorden de most blijft in contact met de pelletjes gedurende 4 à 6 uur. Het aflopend sap (de lekwijn) wordt vervolgens vergist op inox vaten op een temperatuur van 18°C teneinde de delicate fruitaroma's te behouden. Serveertemperatuur: 8 à 10°C Alcoholpercentage: 13% vol. Bewaring: drink hem nu of binnen een jaar of twee. Culinaire associaties : is een echte passe-partout, van voorgerechten met rijst of pasta, wit vlees en frisse slaatje.			

DO Conca de Barbera

Wijndomein : Portell

BARS033	Portell Rosado Trepas 2024	€ 5,62	6,8
Druivenras: 100% Trepas Kleur: Roos Neus: Een boeket van rijpe kersen en aardbeienjam. Mond: Zacht en mooi gebalanceerd in de aanzet. Toetsen van rood fruit. Een gemiddelde afdronk met frisse zuren. Vinificatie: Een korte schilweking. De druiven worden zachtjes geperst gevolgd door een vergisting onder temperatuurcontrole (13° à 15°C) Serveertemperatuur : 8°C Culinaire associaties: aperitief, lichte maaltijden			

Rode wijn

DO La Mancha

Wijndomein : Bodegas Verduquez

LAMA024	Un Momento de Tempranillo 2025 (screwcap)	€ 4,92	5,95
----------------	--	---------------	-------------

Druivenrassen: Tempranillo

Kleur: kersenrood met purperen rand

Neus: Fruitige neus met rood en zwart fruit: kersen en blauwe bessen

Mond: Een fruitige rode wijn, zacht en elegant van smaak. Een korte, fruitige afdronk met frisse zuren

Vinificatie: een korte maceratie wordt gevolgd door een vergisting op inoxvaten onder temperatuurcontrole.

Culinaire associaties: een wijn voor dagelijks gebruik

MANS008	Un Momento de Crianza 2022	€ 5,74	6,95
----------------	-----------------------------------	---------------	-------------

Druivenrassen: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Kleur: helder robijnrood

Neus: boeket van rode pruimen en zwarte kersen, tabak

Mond: milde smaak met een pittige frisheid

Vinificatie: rijping van 6 maand

Bewaring: wordt best nu gedronken maar kan nog 3 jaar bewaren

Culinaire associaties: charcuterie, BBQ, spaghetti Bolognese

Serveertemperatuur: 14°C

Vino de la Tierra de Castilla

Wijndomein : Bodegas y Viñedos Tinedo

LAMA015	Bodega Tinedo - Cala 1 2020	€ 8,22	9,95
----------------	------------------------------------	---------------	-------------

Druivenrassen: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon uit biologische wijnteeltKleur:

Kersenrood.Neus: Vers rood en zwart fruit: kersen, aardbeien en zwarte bessen. Kruidige en florale

toetsen, typische aroma's van de syrahduif.Mond: Vers rood en zwart fruit in de aanzet met frisse

zuren. Een gemiddelde afdronk met een mooi evenwicht tussen fraîcheur en zachte tannine. Vinificatie:

Eerst een koude maceratie gedurende 3 dagen. Hierna volgt de fermentatie in stalen tanks gedurende 7

dagen onder temperatuurcontrole (25° C) De malolactische gisting en de rijping op fijne droesem gebeurt

in betonnen tanks. De wijn rijpt nog 12 maand verder in de betonnen tanks alvorens te

bottelen.Bewaring: Op dronk. Culinaire associaties: Alledaagse gerechten: Spaghetti, charcuterie,

hapjes, ovenschotels, kip en varkensvlees.

LAMA016	Bodega Tinedo - Cala 2 2020	€ 11,50	13,92
----------------	------------------------------------	----------------	--------------

Druivenrassen: 70% Tempranillo, 15% Graciano, 10% Cabernet Sauvignon, 5% andere uit biologische

wijnbouw.Rijping: 18 maand op eiken vaten.Kleur: Paars-roodNeus: Rijp rood en zwart fruit

aangevuld met veel tertiaire aroma's: chocolade, tabak, kaneel en zoethout.Mond: Vol maar

evenwichtig in de aanzet. Rijp rood en zwart fruit met frisse zuren. Een lange afdronk met versmolten

tannine en veel tertiaire toetsen: zoethout en tabak.Vinificatie: Eerst een koude maceratie gedurende 3

dagen. Hierna volgt de fermentatie in stalen en betonnen tanks gedurende 7 dagen onder

temperatuurcontrole (25°C). Na de fermentatie volgt er nog een maceratie gedurende 14 dagen. De

malolactische fermentatie en de rijping gebeurt verder op eiken vaten 18 maanden.Bewaring: Op dronk.

Kan 10 jaar bewaard worden.Culinaire associaties: Lamsvlees, barbecue, klein wild, stoofpotjes, ...

DOCa Rioja

Wijndomein : Bodegas Tobía

RIOS052	Tobia Cuvee Tinto	€ 8,18	9,9
----------------	--------------------------	---------------	------------

Druivenrassen: Tempranillo, Garnacha

Kleur: helder robijnrode wijn met medium intensiteit en purperen schijn

Neus: een zuivere, geurige neus met een potporie van vruchten zoals aardbei, framboos, rode bes en braambes aangevuld met viooltjes, toffee en confituur van rood fruit en zoethout.

Mond: In de aanzet sappig en aangenaam fruitig met een evenwichtige aciditeit en zachte rijpe tannine. In de afdronk herkennen we bosvruchten.

Vinificatie: De druiven zijn afkomstig van hoger gelegen wijngaarden (520 à 600 m) met een leeftijd tussen 20 en 60 jaar. In deze cuvée werd elk druivenras afzonderlijk vergist en gerijpt. Daarbij werden wijnen van twee oogstjaren gemengd, wat de reden is dat er geen oogstjaar wordt vermeld. Een deel van deze wijnen wordt gemaakt met ontriste trossen, waarbij de druiven niet worden gekneusd. Bij een ander deel gebruikt men de volledige trossen (zonder ontristing). Na een schilweking van 48 uur op een temperatuur van 12° C wordt de most vergist op inox vaten aan een temperatuur van 24°C gedurende 7 à 9 dagen. Het grootste deel (+/- 70%) rijpt verder op inox, het overige deel (Tempranillo) rijpt op (1 à 2 jaar oude) Amerikaanse eiken vaten gedurende 4 à 6 maand.

Bewaring: nu te drinken - Serveertemperatuur: 14 à 16°C

Culinaire associaties: charcuterie, tapas, pasta, wit vlees en gevogelte

RIOS034	Tobia Seleccion Tinto Autor 2019 2020 (50 Cl)	€ 9,71	11,75
----------------	---	---------------	--------------

Druivenrassen: 70% Tempranillo, 7% Graciano, 6% Garnacha, 10% andere

Kleur: Intens kersenrood met een lichte granaatkleurige rand

Neus: aangenaam fruitige aroma's van klein bosfruit zoals braambes en rode bes. Viooltjes. Kruidigheid: zwarte peper, kruidnagel, zoethout, grafiet, toetsen van eucalyptus en groene kruiden. Tot slot aroma's van het hout: ceder, vanille en toffee.

Mond: Een elegante ronde wijn. Bosfruit en kruidigheid, met een fijne aciditeit en rijpe, ronde tannine die zorgen voor structuur en een behoorlijk lange afdronk

Vinificatie: De druiven worden manueel geoogst. Na het ontstelen, zonder kneuzen, volgt een pelweking op lage temperatuur gedurende 3 dagen. De vergisting gebeurt onder temperatuurcontrole (22 à 24°C) op inox cuves met autochtone gisten. De malolactische vergisting en rijping gebeurt op Franse en Amerikaanse eiken barriques van verschillende jaren gedurende 17 maand. De wijn wordt niet gefilterd voor de botteling om kwaliteitsverlies te verhinderen.

Bewaring: is op dronk, maar kan zeker nog 5 jaar bewaard worden.

Culinaire associaties: deze wijn is super gastronomisch en past bij vele gerechten: wit vlees en gevogelte/ pluimwild, een goede hamburger, coque au vin en andere stoofgerechten

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
RIOS026	Tobia Seleccion Tinto de Autor 2021	€ 12,98	15,71
Druivenrassen: 70% Tempranillo, 7% Garnacha, 5% Graciano, 13% andere. Kleur: Intens kersenrood met een lichte granaatkleurige rand Neus: geurige, zeer open aroma's van rijp rood en zwart fruit zoals kersen, rode bessen en pruimen. Tonen van zoethout, specerijen zoals zwarte peper en kruidnagel, toffee, vanille en gebak op een achtergrond van eucalyptus, groene theebladeren en turf Mond: hij is sappig en vlezig en met een verfrissende aciditeit. Levendige maar gepolijste tannines. Rond, met een geweldige afdronk van rijpe pruimen. Lang en aanhoudend. Smaakvol, levendig, verleidelijk. Vinificatie: De druiven afkomstig uit 4 verschillende wijngaarden, worden manueel geoogst. Na het ontstelen, zonder kneuzen, volgt een pelweking op lage temperatuur gedurende 3 dagen. Vergisting van de druiven bij een gecontroleerde temperatuur van 22-24°C in "intelligente tanks" met de eigen gisten van de wijngaard. Malolactische gisting in Franse en Amerikaanse eiken vaten van verschillende leeftijden, gevolgd door 18 maanden rijping in dezelfde vaten. Natuurlijke stabilisatie van de wijn tijdens de rijping op vat. Gebotteld zonder filtering om alle kwaliteiten van de wijn te respecteren. Bewaring: is op dronk, maar kan zeker nog 5 jaar bewaard worden. Alcoholpercentage: 14,50 vol. alc. Serveertemperatuur: 16° C Culinaire associaties: deze wijn is super gastronomisch en past bij vele gerechten: wit vlees en gevogelte/ pluimwild, een goede hamburger, coque au vin en andere stoofgerechten			
RIOS020	Oscar Tobia Tinto Reserva 2018	€ 19,92	24,1
Druivenrassen: 90% Tempranillo, 10% Maturana tinta Kleur: Intens, kersenrood met een lichte granaatrand Neus: Zeer complex. Eerst en vooral rijp, zwart fruit zoals: pruimen, rijpe kersen en bosbessen. Vervolgens kruidigheid: munt, zwarte peper, kruidnagel. Dit alles op een achtergrond van cederhout, cacao en toffees. Mond: fluweelzacht en rond in de aanzet, die zich vervolgens transformeert in een volrijpe wijn, met veel zwart fruit en kruidigheid. Naar de finale toe toont hij zijn stevige doch rijpe tannine en een fijne aciditeit die alles in balans brengt. Een zéér lange afdronk. Vinificatie: na het ontstelen, maar zonder kneuzen, ondergaan de druiven een koude maceratie op gecontroleerde temperatuur in inox tanks gedurende 3 dagen. Vergisting met autochtone gisten op een temperatuur van 22 à 24°C. De malolactische vergisting en de verdere rijping gebeurt op eiken barriques gedurende 28 maanden (90% Franse en 10% Hongaarse eik). De wijn wordt ongefilterd gebotteld om de hoge kwaliteit te bewaren en rijpt nog minstens 24 maand op de fles. Bewaring: Kan nu al gedronken worden maar bewaart zeker nog 10 jaar in e kelder Culinaire associaties: Gerijpt rundsvlees, Rib-eye, eend in portosaus en ander wild, ...			
RIOS028	Tobia Tinto Seleccion de Autor 2019 Magnum	€ 31,32	37,9
Druivenrassen: 72% Tempranillo, 24% Graciano, 4% Maturana tinta Rijping: 16 maanden op Franse en Amerikaanse eiken vaten. Kleur: Intens kersenrood. Neus: Complexe geur. Rijp fruit zoals pruimen, kersen. Kruidigheid: zwarte peper, kaneel, drop, toetsen van frisse munt. Tertiaire aroma's: cederhout, koffie en vanille. Mond: Een volle, vlezige, ronde wijn. Rijpe en ronde tannine die zorgen voor structuur. Qua smaak heb je het rijp zwart fruit met een zekere kruidigheid. Ook vanilletoetsen door lagering op eiken vaten (door Amerikaanse eik). Vinificatie: De druiven zijn handgeselecteerd. De fermentatie gebeurt onder temperatuurcontrole (25°C). De malolactische fermentatie en de veroudering gebeurt op Franse en Amerikaanse eik. De wijn wordt niet gefilterd voor de botteling om kwaliteitsverlies te verhinderen. Bewaring: is op dronk, maar kan zeker nog 5 jaar bewaard worden. Culinaire associaties: wit vlees en gevogelte/ pluimwild, coque au vin, rosbief			

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
RIOS045	Oscar Tobia Tinto Gran Reserva 2017	€ 31,40	37,99

Druivenrassen: 93% Tempranillo, 7% Graciano

Kleur: intens granaatrood met dakpanbruine rand

Neus: Zeer complex. Intense aroma's van rijpe blauwe pruimen en krieken, maar ook gedroogd fruit, gevolgd door duidelijke toetsen van de rijping op eiken vaten, zoals toffee, ceder, wierook en specerijen zoals muskaatnoot en kruidnagel. Verder eucalyptus en tertiaire geuren zoals leder en humus en dit alles op een ondertoon van zwarte chocolade.

Mond: Vlezig maar fluweel en rond in de aanzet. Complexe smaken van rijp zwart fruit, kruidigheid en chocolade. Een zeer lange afdronk met mooi versmolten tannine.

Vinificatie: Manuele oogst gevolgd door ontsteling, zonder de druiven te kneuzen. De druiven ondergaan een koude maceratie van 3 dagen gevolgd door een vergisting in temperatuur gecontroleerde "intelligente" inox vaten. De malolactische vergisting en de rijping gebeuren op eiken barriques (60% Franse en 40% Amerikaanse eik van 1 en 2 jaar) gedurende 35 maanden, met een jaarlijks worden overheveling. De wijn wordt ongefilterd gebotteld om de hoge kwaliteit te bewaren. De wijn rijpt nog 3 jaar op fles alvorens hem op de markt te brengen.

Bewaring: Kan gemakkelijk 15 jaar bewaard worden.

Culinaire associaties: Past perfect bij wildgerechten zoals: stoofpot van hert, everzwijn, haas, ... Kan ook bij gegrild rood vlees: Rib-Eye, entrecote, Côte à l'Os, ...

RIOJ034	Alma de Tobia Tinto FB 2017	€ 37,40	45,25
----------------	------------------------------------	----------------	--------------

Druivenrassen: 55% Tempranillo, 21% Maturana tinta, 9% Graciano, 15% Merlot

Kleur: Helder, intens robijnrood met purperen rand

Neus: intense aroma's van zwart fruit en specerijen (muskaatnoot, zwarte peper, kruidnagel), minerale toets, pijptabak, zwarte chocolade en ceder.

Mond: een volle, vlezige aanzet met mooie aciditeit en mooi rijpe tannine. Zeer lange afdronk met noties van specerijen en cacao.

Vinificatie: de druivenrassen worden manueel geoogst wijngaard per wijngaard (verspreid over de Rioja-regio) en worden al dusdanig apart gevinifieerd. Na een koude maceratie volgt een vergisting onder temperatuurcontrole op inox vaten. De malolactische gisting en verdere rijping van 18 maand heeft plaats op nieuwe Franse eiken barriques met fijne korrel en met regelmatig overpompen. Gebotteld zonder voorafgaande filtering om alle kwaliteit te bewaren.

Bewaring: kan reeds gedronken worden maar bewaart gemakkelijk een 6-tal jaar

Culinaire associaties: een wijn die op zichzelf staat voor een speciale gelegenheden en fijne vlees- en wildbereidingen

Wijndomein : Bodegas Domeco de Jarauta

RIOS042	Vina Marro Vendimia Seleccionada 2022	€ 8,22	9,95
----------------	--	---------------	-------------

Druivenrassen: 100% Tempranillo.

Rijping: 6 maand op Amerikaanse eik.

Kleur: Kersenrood.

Neus: Fruitige neus: rijp fruit. Toetsen van mineraliteit en vanille.

Mond: Een echte klassieke Rioja. Geconcentreerd rood fruit, versmolten tannine en frisse zuren.

Vinificatie: De maceratie gebeurt onder controle van temperatuur gedurende 20 dagen in inoxvaten.

Hierna volgt er een veroudering op Amerikaanse eik gedurende 6 maanden. De wijn rust nog 9 maanden op fles voor ze verkocht wordt.

Bewaring: Op dronk.

Culinaire associaties: Steak, kipgerechten, runderbrochetten, konijn in biersausje, tapas,...

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
RIOS004	Vina Marro Crianza 2021	€ 8,97	10,85

Druivenrassen: 80% Tempranillo, 20% Graciano

Kleur: Robijnrood.

Neus: Rijp fruit. Een zeker mineraliteit. Kruidigheid: zwarte peper en Provençaalse kruiden. Toetsen van vanille en tabak.

Mond: Behoorlijk krachtig. Rijp geconcentreerd fruit. Versmolten tannine en een kruidige afdronk.

Vinificatie: De maceratie gebeurt onder controle van de temperatuur gedurende 20 dagen in inoxvaten.

Hierna volgt er een veroudering op barriques van Franse, Amerikaanse en Hongaarse eik gedurende 14 maanden. De wijn rust nog minimum 12 maand op fles voor verkoop.

Bewaring: Op dronk en kan minstens 7 jaar bewaard worden

Culinaire associaties: gegrild vlees, rosbief, echte hamburger, kalfsvlees, ribbetjes, varkenshaasje, varkensskoteletten, ...

RIOS005	Vina Marro Reserva 2019	€ 11,98	14,5
----------------	--------------------------------	----------------	-------------

Druivenrassen: 100% Tempranillo

RIOS009	Domeco de Jarauta 2015	€ 22,81	27,6
----------------	-------------------------------	----------------	-------------

Druivenras: 85% Tempranillo, 15% Graciano. Deze top cuvée wordt gelimiteerd tot een 8000-tal flessen.

José Vicente Domeco de Jarauta (de zoon en wijnmaker van de familie) geeft hiermee een eresaluut aan zijn familie die reeds actief was in de wijnbouw sinds de 19e eeuw.

Kleur: zeer intens robijnrood

Neus: fijn boeket van cederhout, pruimen, geroosterde noten, cacao en tabak

Mond: zeer fruitig en rijp, met vooral zwarte vruchten, praliné, zoete ceder en specerijen. Lange afdronk met nog altijd veel fruit en tannine

Vinificatie: een selectie uit wijngaarden met een leeftijd van 25 tot 90 jaar. Manuele oogst en doorgedreven selectie geeft het materiaal voor deze "vino de Autor". Vergist op tronconische inoxvaten onder temperatuurcontrole en maceratie gedurende 32 dagen. De malolactische vergisting en verdere rijping gebeurt op 50% Franse, 40% Amerikaanse en 10% Hongaarse en Russische eiken barriques gedurende 24 maanden. Na botteling blijft de wijn nog eens 24 maand rijpen op de fles.

Bewaring: kan reeds gedronken worden maar kan minstens 10 jaar rijpen

Culinaire associaties: rundvlees, klein wild, gegrild lam of stevige stoverijen.

Wijndomein : Bodegas Tritium

RIOS050	Las Garnachas de Tritium 2022	€ 12,98	15,71
----------------	--------------------------------------	----------------	--------------

Druivenrassen: 100% Garnacha tinta

Kleur: helder kersenrood met medium intensiteit en purperen reflectie

Neus: een zeer expressieve neus met rood fruit (kersen) met een kruidige achtergrond (mediterrane kruiden, dennengeur).

Mond: een zeer verleidelijke (zomerse) wijn met aangename zuurtjes in de aanzet, rijp rood fruit en kruidigheid. In de afdronk merken we vooral de aangename (verfrissende) zuren en een klein bittertje (kersenpit). Quasi geen tannine.

Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van 40 jaar oude wijnstokken uit een wijngaard van 9ha gelegen op een hoogte van 460m. De druiven werden met de hand geplukt en verder geselecteerd vooraleer ze vergist worden op inox vaten onder temperatuurcontrole. Men gebruikt autochtone gisten. Na vergisting volgt een rijping op Franse eiken vaten gedurende 4 maand en verder op fles gedurende 3 maand.

Bewaring: kan nu gedronken worden.

Culinaire associaties: kan lichtjes gekoeld (12°C) worden. Past bij charcuterie, tapas, pasta, paella, barbecue en zelf met gebakken/ gegrilde vis

Wijndomein : cavasYvinos

RIOV045	Pujanza Valdepoleo 2014	€ 18,72	22,65
----------------	--------------------------------	----------------	--------------

Regio : Rioja

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
RIOJ328	Paisajes Cecias 2015	€ 20,58	24,9
	Regio : Rioja		
RIOJ452	Sierra Cantabria Reserva 2017	€ 22,73	27,5
	Druivenrassen: 100 % Tempranillo. Wijnstokken met leeftijd van meer dan 30 jaar Kleur: intens kersenrood Neus: rood fruit (kersen), florale toetsen (viooltjes), getoate neus van het hout met aroma's va tabak en ceder Mond:een elegante ronde wijn op een achtergrond van specerijen en getoaste elementen Vinificatie: de trossen worden volledig ontrist, klassiek vergist en verder gerijpt op barriques (50% Franse en 50% Amerikaanse eik waarvan 20% nieuwe vaten en de rest op maximaal 3 jaar oude vaten) Serveertemperatuur: 16 à 18°C Bewaring: drink hem nu of bewaar hem nog maximaal 5 jaar		
RIOJ500	Vinedos De Paganos - Calados del Puntido 2019	€ 23,55	28,5
	Regio : Rioja		
RIOV029	Marques de Murrieta Reserva 2019 2021	€ 25,12	30,4
	Regio : Rioja		
RIOV082	Olivier Riviere Ganko 2017	€ 37,64	45,54
	Regio : Rioja		
RIOV060	Rioja Alta Vina Ardanza Reserva 2016	€ 39,30	47,55
	Regio : Rioja		
RIOJ368	Vinedos De Paganos - Puntido 2018 2020	€ 46,16	55,85
	Regio : Rioja		
RIOV073	Sierra Cantabria Coleccion Privada 2019 2021	€ 47,77	57,8
	Regio : Rioja		
RIOV083	Olivier Riviere Las Vinas de Eusebio 2016	€ 48,18	58,3
	Regio : Rioja		
RIOV017	Benjamin Romeo - La Cueva Del Contador 2016	€ 72,56	87,8
	Regio : Rioja		

DO Ribera del Duero

Wijndomein : Bodega Valdrinal

RIBD248	Valdrinal ENTREGA Roble 2023	€ 10,70	12,95
Druivenrassen: 100 % Tinto Fino (Tempranillo) Rijping: 6 maanden op Franse (90%) en Amerikaanse eiken vaten. Kleur: Intens kersenrood Neus: vrij complex, vooral fruitig met lichte kruidigheid: rijpe kersen, braambessen, zoethout en peper. Ook lichte toetsen van de rijping op eiken vaten: mokka. Mond: Een sappige, vlezig wijn. Een aanzet met aangename zuurtjes gevolgd door fruitige accenten van zwart fruit en een lichte kruidigheid. Een gemiddelde afdronk met stevige tannine die perfect in evenwicht zijn met de mooie zuren. Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van gemiddeld 30 jaar oude wijngaarden, worden manueel geoogst en hieruit wordt een selectie gemaakt. Zij ondergaan een koude maceratie gedurende 24 tot 36 uren. De vergisting gebeurt onder temperatuurcontrole gedurende 4 tot 6 dagen op inoxvaten op max. 28°C. De malolactische vergisting en verdere rijping gebeurt deels op eiken vaten gedurende 6 maanden en het andere deel in inoxvaten. De wijn wordt nadien gebotteld en rijpt verder in de kelders tot hij klaar is voor verkoop. Bewaring: mag nu gedronken maar kan nog zeker 5 jaar rijpen na oogstjaar Culinaire associaties: varkens- of kalfsvlees, mager rundsvlees (filet pur), klein wild			
RIBD249	Valdrinal Tradicion Crianza 2020	€ 15,87	19,2
Druivenrassen: 100 % Tinto Fino (Tempranillo) Rijping: 12 maanden op Franse (90%) en Amerikaanse eiken vaten. Kleur: Robijnrood Neus: Complex. Vooral veel kruidigheid zoals: zwarte peper en kruidnagel. Toetsen van rijp zwart fruit (bosbessen) en de rijping op eiken vaten (cederhout). Mond: Een gestructureerde wijn. Vooral specerijen en toetsen van zwart fruit in de aanzet. Een lange afdronk met levendige zuren mooi in balans met rijpe, aanwezige tannine. Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van gemiddeld 30 jaar oude wijngaarden, worden manueel geoogst en hieruit wordt een selectie gemaakt. Zij ondergaan een koude maceratie gedurende 24 tot 36 uren. De vergisting gebeurt onder temperatuurcontrole gedurende 4 tot 6 dagen op inoxvaten op max. 28°C. De malolactische gisting en verdere rijping gebeurt op eiken vaten gedurende 12 maanden. De wijn wordt nadien gebotteld en rijpt nog een 12-tal maand in de kelders tot hij klaar is voor verkoop. Bewaring: mag nu gedronken maar kan nog zeker 8 jaar bewaren Culinaire associaties: rundsvlees (entrecôte , Cote à l'os), lamsvlees, wild			
RIBD257	Valdrinal Entrega Roble Magnum 2021	€ 23,97	29
Druivenrassen: 100 % Tinto Fino (Tempranillo) Rijping: 6 maanden op Franse (90%) en Amerikaanse eiken vaten. Kleur: Intens kersenrood Neus: vrij complex, vooral fruitig met lichte kruidigheid: rijpe kersen, braambessen, zoethout en peper. Ook lichte toetsen van de rijping op eiken vaten: mokka. Mond: Een sappige, vlezig wijn. Een aanzet met aangename zuurtjes gevolgd door fruitige accenten van zwart fruit en een lichte kruidigheid. Een gemiddelde afdronk met stevige tannine die perfect in evenwicht zijn met de mooie zuren. Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van gemiddeld 30 jaar oude wijngaarden, worden manueel geoogst en hieruit wordt een selectie gemaakt. Zij ondergaan een koude maceratie gedurende 24 tot 36 uren. De vergisting gebeurt onder temperatuurcontrole gedurende 4 tot 6 dagen op inoxvaten op max. 28°C. De malolactische gisting en verdere rijping gebeurt op eiken vaten gedurende 6 maanden en het andere deel in inoxvaten. De wijn wordt nadien gebotteld en rijpt verder in de kelders tot hij klaar is voor verkoop. Bewaring: mag nu gedronken maar kan nog zeker 5 jaar bewaren Culinaire associaties: varkensvlees, mager rundsvlees (filet pur), klein wild			

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
RIBD250	Valdrinal 24 2019	€ 24,75	29,95
	Druivenrassen: 100 % Tinto Fino (Tempranillo) Rijping: 24 maanden op Franse (90%) en Amerikaanse eiken vaten. Kleur: Robijnrood Neus: Zeer complex. Rijp zwart fruit met kruidige toetsen. Mooie aanwezige toetsen van de rijping op eiken vaten: cederhout, sigarenkistje en gebrande koffiebonen. Mond: Een zeer krachtige wijn. Een volle aanzet met veel specerijen en rijp zwart fruit. Een zeer lange afdronk met stevige tannine en smaken van koffie en zoethout. Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van gemiddeld 30 jaar oude wijngaarden, worden manueel geoogst en hieruit wordt een selectie gemaakt. Zij ondergaan een koude maceratie gedurende 24 tot 36 uren. De vergisting gebeurt onder temperatuurcontrole gedurende 4 tot 6 dagen op inoxvaten op max. 28°C. De malolactische gisting en verdere rijping gebeurt deels op eiken vaten gedurende 24 maanden en het andere deel in inoxvaten. De wijn wordt nadien gebotteld en rijpt verder in de kelders tot hij klaar is voor verkoop. Bewaring: kan reeds gedronken worden maar kan nog zeker 10 jaar bewaren. Karafeer hem voor gebruik. Culinaire associaties: rundsvlees (entrecote, cote à l'os), haarwild in krachtige sauzen		
RIBD251	Valdrinal QUINQ 2016 2018	€ 29,59	35,8
	Druivenrassen: 100 % Tinto Fino (Tempranillo) Rijping: 12 maanden op Franse eiken vaten. Kleur: Robijnrood Neus: De meest complexe neus. Vooral veel toetsen van eiklagering: gebrande koffiebonen, kaneel, leder en zoethout. Subtiële fruitige toetsen van rijpe zwarte pruimen. Mond: Zeer robuuste wijn met een mooie kruidigheid, gevolgd door subtiële zuurtjes in de aanzet. Een zeer lange afdronk met zeer krachtige tannine. Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van 80 jaar oude wijngaarden, worden manueel geoogst en hieruit wordt een selectie gemaakt. Zij ondergaan een koude maceratie gedurende 24 tot 36 uren. De vergisting gebeurt onder temperatuurcontrole gedurende 4 tot 6 dagen op inoxvaten op max. 28°C. De malolactische gisting en verdere rijping gebeurt op Franse eiken vaten gedurende 12 maanden (een derde van de vaten is nieuw). De wijn wordt nadien gebotteld en rijpt verder in de kelders tot hij klaar is voor verkoop. Deze "vino de autor" kreeg de naam QUINQ die verwijst naar Quinta generación (5de generatie). De wortels op het label zijn de "roots" van de familie. Bewaring: kan reeds gedronken worden maar kan nog zeker 15 jaar bewaren. Karafeer hem voor gebruik. Culinaire associaties: rundsvlees (gerijpt)		
RIBD254	Valdrinal Tradicion Crianza Magnum 2020	€ 38,02	46
	Druivenrassen: 100 % Tinto Fino (Tempranillo) Rijping: 12 maanden op Franse (90%) en Amerikaanse eiken vaten. Kleur: Robijnrood Neus: Complex. Vooral veel kruidigheid zoals: zwarte peper en kruidnagel. Toetsen van rijp zwart fruit (bosbessen) en de rijping op eiken vaten (cederhout). Mond: Een gestructureerde wijn. Vooral specerijen en toetsen van zwart fruit in de aanzet. Een lange afdronk met levendige zuren mooi in balans met rijpe, aanwezige tannine. Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van gemiddeld 30 jaar oude wijngaarden, worden manueel geoogst en hieruit wordt een selectie gemaakt. Zij ondergaan een koude maceratie gedurende 24 tot 36 uren. De vergisting gebeurt onder temperatuurcontrole gedurende 4 tot 6 dagen op inoxvaten op max. 28°C. De malolactische gisting en verdere rijping gebeurt op eiken vaten gedurende 12 maanden. De wijn wordt nadien gebotteld en rijpt nog een 12-tal maand in de kelders tot hij klaar is voor verkoop. Bewaring: mag nu gedronken maar kan nog zeker 8 jaar bewaren Culinaire associaties: rundsvlees (entrecôte , Cote à l'os), lamsvlees, wild		

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
RIBD252	Valdrinal SQR 2020	€ 41,28	49,95
	Druivenrassen: 100 % Tinto Fino (Tempranillo) Rijping: 18 maanden op Franse eiken vaten. Kleur: Robijnrood Neus: Fijn, maar toch complex. Veel zwart fruit in combinatie met een zekere kruidigheid (zwarte peper). Na het walsen komen er veel aroma's van koffie, mokka en zwarte chocolade vrij. Mond: Wijn die eerder fijn is dan complex. Een pallet van rijp zwart fruit met subtiel kruidige accenten, gevolgd door koffie en zwarte chocolade. Een mooie afdronk waar de zuren en tannine perfect in evenwicht zijn. Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van 50 jaar oude wijngaarden, worden manueel geoogst en hieruit wordt een selectie gemaakt. Zij ondergaan een koude maceratie gedurende 24 tot 36 uren. De vergisting gebeurt onder temperatuurcontrole gedurende 4 tot 6 dagen op inoxvaten op max. 28°C. De malolactische gisting en verdere rijping gebeurt op Franse eiken vaten gedurende 18 maanden. De wijn wordt nadien gebotteld en rijpt verder in de kelders tot hij klaar is voor verkoop. De naam SQR (square) staat voor het wiskundig begrip kwadraat. Een Valdrinal in het kwadraat dus. Bewaring: kan reeds gedronken worden maar kan nog zeker 10 jaar bewaren. Karafeer hem voor gebruik. Culinaire associaties: Zalig om zo van te genieten, past perfect bij rundsvlees		

Wijndomein : cavasYvinos

RIBV011	Condado de Haza Crianza 2020 2022	€ 16,49	19,95
	Regio : Ribera del Duero		
RIBV050	Protos Crianza 2019 2020	€ 20,58	24,9
	Regio : Ribera del Duero		
RIBV007	Balbas Crianza 2017 2018 2020	€ 24,46	29,6
	Regio : Ribera del Duero		
RIBD119	Pesquera Crianza 2020 2021	€ 24,71	29,9
	Regio : Ribera del Duero		
RIBD043	Bodegas Los Astrales - Astrales 2017	€ 26,78	32,4
	Regio : Ribera del Duero		
RIBV029	Protos Reserva 2016 2019	€ 28,18	34,1
	Regio : Ribera del Duero		
RIBV061	Dominio del Aguila - Picaro del Aguila 2022	€ 29,42	35,6
	Regio : Ribera del Duero		
RIBD108	Pago de Carraovejas 2023	€ 38,50	46,59
	Regio : Ribera del Duero		
RIBV062	Garmon Continental - Garmon 2019	€ 38,68	46,8
	Regio : Ribera del Duero		
RIBD117	Pago de Los Capellanes Reserva 2021	€ 38,97	47,15
	Regio : Ribera del Duero		
RIBV051	Pesquera Reserva 2018	€ 39,34	47,6
	Regio : Ribera del Duero		

DO Ribeira Sacra

Wijndomein : cavasYvinos

RISA004	Dominio Do Bibei - Lalama 2021	€ 22,69	27,45
----------------	---------------------------------------	----------------	--------------

Regio : Ribeira Sacra

RISA003	Dominio Do Bibei - Lacima 2019 2020	€ 40,00	48,4
----------------	--	----------------	-------------

Regio : Ribeira Sacra

DO Toro

Wijndomein : Vintae

TORO048	Vintae - Matsu El Picaro 2023	€ 9,09	11
----------------	--------------------------------------	---------------	-----------

Druivenras: 100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Rijping: alcoholische en malolactische vergisting gebeurt in betonnen cuves. Een vijfde van de wijn wordt 3 maand gerijpt op gebruikte barriques van franse eik de rest in dezelfde betonnen cuves. Matsu is Japans voor "wachten" en is een hommage aan de generaties wijnbouwers die druiven teelden in de wijnregio Toro. Picaro staat voor kwajongensachtend, gutig, ondeugend, ...

Kleur: Intens paarsrood.

Neus: intense neus van rijp rood en zwart fruit, fruitgommetjes, braambessenconfituur, zoethout

Mond: een volle aanzet, mollig met mooi gebalanceerde tannine en zuren.

Vinificatie: de druiven worden manueel geoogst en zijn afkomstig van minsten 50 jaar oude wijngaarden met heel beperkte opbrengst. De vergisting gebeurt op betonnen cuves op een temperatuur van max.

24°C. Een vijfde van de wijn wordt gerijpt op Franse eiken barriques gedurende 3 maand

Bewaring: is op dronk en kan nog 2 à 3 jaar verder rijpen

Serveertemperatuur: 14 à 16° C

Culinaire associaties: gevogelte, kruidige/ pikante bereidingen, pasta's, wit en rood vlees.

TORO050	Vintae - Matsu El Viejo 2021	€ 33,88	40,99
----------------	-------------------------------------	----------------	--------------

Druivenras: 100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Rijping: alcoholische vergisting en maceratie in betonnen cuves gedurende 3 weken. Malolactische vergisting op dezelfde cuves. Rijping op barriques van nieuwe Franse eiken vaten gedurende 16 maand. Matsu is Japans voor "wachten" en is een hommage aan de generaties wijnbouwers die druiven teelden in de wijnregio Toro. Viejo staat voor oud.

Kleur: Intens robijnrood met purperen rand

Neus: zeer intense neus van rijp zwart fruit en aroma's van de houtopvoeding: toast, specerijen en rook

Mond: een volle aanzet, mollig met mooie volle doch rijpe tannine en fijne zuren en een lange afdrank

Vinificatie: de druiven worden manueel geoogst en zijn afkomstig meer dan 100 jaar oude wijngaarden met heel beperkte opbrengst. De vergisting gebeurt op betonnen cuves op een temperatuur van max.

24°C, gevolgd door een rijping op nieuwe Franse eiken barriques gedurende 16 maand

Bewaring: op dronk, kan nog 5 of 6 jaar verder rijpen

Serveertemperatuur: 16 à 18°C

Culinaire associaties: een BBQ met rood vlees, lam, haarwild, entrecote, ...

Wijndomein : cavasYvinos

TORV008	Telmo Rodriguez - Pago La Jara 2015 2016	€ 41,78	50,55
----------------	---	----------------	--------------

Regio : Toro

TORO024	Bodega Numanthia - Numanthia 2017	€ 47,93	58
----------------	--	----------------	-----------

Regio : Toro

DO Cigales

Wijndomein : Bodega La Legua

CIGS014	La Legua Seleccion Familiar 2021	€ 24,79	30
Druivenras: 100% Tempranillo. Kleur: Helder. Meer dan gemiddelde intensiteit. Kersenrood met purperen rand. Neus: een zuivere, jeugdige neus met fruit (braambes, zwarte kers, gedroogde pruim), bloemen (viooltjes), specerijen (eucalyptus, zwarte peper, zoethout, jeneverbes) en elementen van de houtripping (toast, koffie, chocolade) Mond: een droge wijn met een meer dan gemiddelde aciditeit, body en smaakintensiteit. Rijpe en zachte tannine. De fruitige en kruidige elementen komen terug in de smaak. Een vrij lange afdronk. Vinificatie: de selectie is afkomstig van de oudste wijngaard van La Legua waarmee men normaal gezien de La Legua Capricho (de topwijn van het domein) maakt. 85% van de blend is van het oogstjaar 2021. Deze werd vergist op inoxvaten onder temperatuurcontrole, maar ontving geen houtripping. De overig 15% dateert van 2017. Deze uitzonderlijke (maar beperkte) oogst kreeg een houtripping van 36 maand op Franse eiken vaten. Bewaring: Kan nu al gedronken worden maar bewaart nog minstens 5 jaar Serveertemperatuur: 15 à 17° C Culinaire associaties: gegrild of gebraden varkensvlees (in het bijzonder speenvarken) en lam. Allerlei kruidige/ pikante gerechten.			

SSAC006	Cambrico Rufete Pocito (Granito) 2014	€ 56,86	68,8
----------------	--	----------------	-------------

SSAC007	Cambrico Rufete Valleoscuro (Pizarra) 2016	€ 56,86	68,8
----------------	---	----------------	-------------

DO Navarra

Wijndomein : Bodegas Ochoa

NAVA014	Ochoa Tempranillo Crianza 2020	€ 9,71	11,75
Druivenrassen: 100% tempranillo Rijping: 12 maanden op Franse en Amerikaanse eiken vaten. Kleur: Robijnrood. Neus: Milde aroma's van rode bessen met vanilletteetsen. Mond: Vooral rijp rood fruit. Het is een ronde wijn, met afgewerkte tannine. Vinificatie: De vergisting gebeurt onder een constante temperatuur. Na de rijping of Franse en Amerikaanse eik, wordt de wijn in de kelders op fles bewaard tot het de naam Crianza mag dragen. Bewaring: Op dronk. Culinaire associaties: Tapas, stoverijen, harde kazen.			

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
NAVA015	Ochoa 8A Mil Gracias Graciano 2021	€ 12,76	15,44
Druivenrassen: 100% Graciano. Kleur: intens kersenrood met purperen reflectie Neus: medium intense neus van viooltjes, rijp zwart fruit (braambes, cassis, zwarte pruim, vijgen), witte peper, vanille, ceder, leder en pure chocolade. Smaak: een geconcentreerde wijn met stevige doch rijpe tannine, alcohol (13,5% alc. vol.) en aciditeit zijn in balans. Lange afdronk met dominantie van zwart fruit en specerijen Vinificatie: deze mono-cépagewijn werd ontwikkeld door dochter Adriana Ochoa als ode (dank) aan haar voorouders. Graciano wordt meestal in assemblage met Tempranillo gebruikt. De druiven van de finca "La Pedrera" worden hiervoor gebruikt. Na de alcoholische en malolactische gisting op inox verblijft de wijn nog 9 maand op gebruikte eiken vaten van Franse en Amerikaanse eik om hem bewaarpotentieel en rondheid te geven, gevolgd door een minimum rijping op fles van 24 maand. Deze wijn wordt enkel gemaakt wanneer de rijpheid van de druiven een uitstekende kwaliteit vertonen. Een wijn voor een veeleisende smaak. Bewaring: kan jong gedronken worden maar verdaagt verdere rijping gedurende een jaar of 7 Culinaire associaties: gebraden lam, klein wild, tournedos, rosbief en stevige gerijpte kazen			
NAVS012	Ochoa Reserva 2015	€ 14,70	17,79
Druivenrassen: 55% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot. Rijping: 12 maanden op Franse en Amerikaanse eiken vaten. Kleur: Robijnrode kleur met eerste bruinkleuring. Neus: Rood/zwart fruit met kruidigheid: zwarte en groene peper. Mond: Rijp fruit met zachte tannine. Perfecte balans tussen het fruit, ronde tannine en zuurtegraad. Heeft een lange afdronk. Vinificatie: De wijn wordt niet gefilterd. De vergisting gebeurt onder een constante temperatuur. Na de rijping of Franse en Amerikaanse eik, wordt de wijn in de kelders op fles bewaard tot het de naam Reserva mag dragen. Bewaring: is op dronk Culinaire associaties: Perfect bij gegrild vlees, stoverijen en oude harde kaas. <i>Wijndomein : cavasYvinos</i>			
CEBR002	Sotomanrique - La Mira 2021	€ 18,64	22,55
Regio : Cebreros			
NAV012	Santa Cruz de Artazu 2011	€ 26,00	31,46
Regio : Navarra			
CEBR001	Sotomanrique - Alto de la Estrella 2021	€ 32,97	39,89
Regio : Cebreros			

DO Terra Alta

Wijndomein : Cellers Tarrone

TERV006	Cellers Tarrone - Punt I... 2023	€ 12,48	15,1
----------------	---	----------------	-------------

Druivenrassen: Garnacha tinta, Syrah
 Rijping: 6 maand op Franse eiken vaten
 Kleur: intens kersrood met gekleurde tranen.
 Neus: fijne aroma's van rijp rood fruit, kruidigheid en mineraliteit..
 Mond: heel expressief met veel rood fruit en ronde tannines. Goede balans tussen body, zuren en tannine.
 Vinificatie: Manuele oogst. Vergist onder temperatuur controle (24° C), nadien maceratie op de schillen gedurende 21 dagen en regelmatige remontage. Rijping op Franse eiken vaten van 300l
 Bewaring: mag gedronken worden maar kan 7 jaar bewaard worden.
 Culinaire associaties: grillades, stoofpotten van vlees of wild, gekruide keuken

TERV007	Cellers Tarrone - Seguit 2022 2023	€ 14,38	17,4
----------------	---	----------------	-------------

Druivenrassen: Garnacha tinta
 Rijping: 12 maand op Franse eiken vaten
 Kleur: intens kersrood met gekleurde tranen.
 Neus: naast het rijpe rode fruit biedt deze wijn ook aroma's van resine, eucalyptus en van romige karamel.
 Mond: rijp rood fruit, specerijen en mooi gebalanceerde rijpe ronde tannines. Een lange afdronk.
 Vinificatie: Manuele oogst. Vergist onder temperatuur controle (24° C), nadien maceratie op de schillen gedurende 21 dagen en regelmatige remontage. Rijping op Franse eiken vaten van 300l
 Bewaring: mag gedronken worden maar kan nog 7 jaar bewaren.
 Culinaire associaties: grillades, stoofpotten van vlees of wild, gekruide keuken

DO Alicante

Wijndomein : Bodegas Enrique Mendoza

ALIV019	Enrique Mendoza La Tremenda Tinto 2024	€ 8,26	9,99
----------------	---	---------------	-------------

Druivenras: Monastrell
 De naam van deze wijn verwijst naar de wijngaard La Tremenda gelegen op een hoogte van 600 m in het dorre hinterland van Alicante. Hier komt de Monastrell volledig tot rijping.
 Rijping: 6 maanden op Franse eik vaten.
 Kleur: kersenrood.
 Neus: Zwart en rood fruit. Mediterrane kruiden, zoete specerijen en cacao
 Mond: Een soepele fruitige wijn met een kruidige ondertoon. Zachte tannine en fijne zuren.
 Vinificatie: De gisting vindt plaats in inoxvaten op gecontroleerde temperatuur. De malolactische gisting en de rijping gebeuren op Franse eiken vaten gedurende 6 maanden.
 Culinaire associaties: barbecue, varkensvlees, Paella, gegrilde groenten

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
ALIV016	Enrique Mendoza Pinot Noir Crianza 2024	€ 10,83	13,1
Druivenrassen: 100% Pinot Noir Rijping: 12 maanden op nieuwe Franse eiken vaten Kleur: lichtrood Neus: Rood fruit: aardbeien kersen, cacao, blonde tabak, zoethout. Mond: Rijp Rood fruit zoals aardbei en kers, mooie zuren en aanwezige maar zachte tannine. Een gemiddelde afdronk met lichte toetsen van noten. Vinificatie: De druiven worden voorzichtig ontsleuteld om beschadiging te vermijden. De fermentatie vindt plaats in inoxvaten. De malolactische gisting en rijping gebeurt in nieuwe Franse eiken vaten gedurende 12 maanden. Culinaire associaties: Gerookt hammetje, kalfsvlees, hoevekip in de oven, (half)harde kazen			
ALIV009	Enrique Mendoza Merlot Monastrell 2023	€ 10,91	13,2
Druivenrassen: Merlot, Monastrell (Mourvèdre) Rijping: 12 maanden op Franse en Amerikaanse eik. Kleur: kersenrood. Neus: Rood en zwart fruit. Een lichte Kruidigheid en toetsen van cederhout. Mond: Een mooie fraîcheur. De Merlot zorgt ervoor dat de wijn mooi rond is. De Monastrell zorgt voor kruidige structuur in de wijn. Fruitige afdronk. Vinificatie: De fermentatie vindt plaats in inoxvaten onder gecontroleerde temperatuur van 27°C. De malolactische gisting en de rijping gebeuren in Franse en Amerikaanse eiken vaten gedurende 12 maanden. De wijn werd niet gefilterd voor botteling op fles. Culinaire associaties: Barbecuevlees, Varkenshaasje, Chili con carne, kruidige lamskoteletten.			
ALIV021	Enrique Mendoza Finca Xaconero 2023	€ 13,14	15,9
Druivenras: 90% Monastrell (oude wijnstokken), 5% Garnacha, 5% Syrah. De naam van deze wijn verwijst naar het historische wijndomein en wijngaarden "Finca Chaconero" gelegen in Villena op een hoogte van 500m. Kleur: helder, medium intens kersenrood. Neus: naast uitbundig rood fruit (framboos, rode pruim) en lavendel ook een behoorlijke kruidigheid (peper, kruidnagel, rozemarijn, salie, laurier en een vleugje dennengeur). Een toetsje ceder en koffie komen van de rijping op de eiken vaten. Mond: hier primeert het rijpe rode fruit en de specerijen. Hij heeft een frisse aanzet, is droog, met rijpe doch nog jonge tannine en een behoorlijk lange afdronk. Vinificatie: de gisting vindt plaats in inoxvaten onder temperatuurcontrole (25°C) met autochtone gisten. De malolactische gisting en de rijping gebeuren op Franse (Allier – medium-licht getoast) eiken vaten gedurende 12 maanden. Culinaire associaties: barbecue, kruidige stoofgerechten, pluimwild Bewaring: mag gedronken worden maar je kan hem zeker nog 5 jaar bewaren			
ALIS009	Enrique Mendoza Petit Verdot Crianza 2022	€ 14,55	17,61
Druivenrassen: 100 % Petit Verdot Rijping: 10 maanden op nieuwe Amerikaanse (Oregon) eik en 5 maanden op Franse (Alier) eik. Kleur: Intens kersenrood met paarse tinten. Neus: Een rijk boeket van bosvruchten en zwart fruit. Behoorlijk kruidig met gerookte toetsen en vanille dankzij de rijping op nieuwe Amerikaanse eik. Mond: In de eerste aanzet heerst er vooral zwart fruit. Vervolgens komt de kruidigheid van Provençaalse kruiden en groene peper naar boven. Tannine zijn zeker aanwezig, maar niet overheersend. Vinificatie: De alcoholische gisting vindt plaats in kleine roestvrijstalen vaten gedurende 24 dagen onder een constante temperatuur van 27°C. De malolactische gisting verloopt eveneens op roestvrijstalen vaten. Bewaring: Wijn met bewaarpotentieel. Culinaire associaties: Rood vlees met een vetrandje zoals entrecôte. Lamsschouder bereid met veel kruiden of een lamsschenkel met Provençaalse saus.			

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
ALIS007	Enrique Mendoza Santa Rosa 2022	€ 22,27	26,95
Druivenrassen: 35% Monastrell, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot y 15% Shiraz Kleur: intens kersenrood met granaat rand Neus: aardse wijn (grafiet, humus, geploegde aarde), zwart fruit, specerijen, dennengeur, floraal (viooltjes) Mond: een evenwichtige wijn met een stevige body en rijpe tannine. Een lange afdronk met in de finale rokerige / getoaste aroma's van het hout. Vinificatie: afkomstig van de finca Chaconero in Villena. De druiven worden manueel geoogst in verscheidene passage waarbij enkel de meest compacte trossen worden geselecteerd. De ontriste maar niet gekneusde druiven worden vergist met autochtone gisten op een constante temperatuur van 28°C en maceratie gedurende 12 dagen. De bekomen wijn wordt verder gerijpt op nieuwe Franse vaten van Allier-eik gedurende 16 maand. Bewaring: kan gedronken worden maar kan 10 jaar rijpen op fles. Culinaire associaties: karafferen wordt aangeraden! Maar dan kan u deze uitstekende cuvée combineren met o.a. filet pur, tajine met lamsvlees, pot-au-feu, reerug, ...			
ALIV012	Enrique Mendoza Las Quebradas 2021 2022	€ 22,27	26,95
Druivenrassen: 100 % Monastrell Kleur: medium intens kersenrood met granaat rand Neus: fijne aroma's van rijp zwart fruit; een oneindige kruidigheid (rozemarijn, tijm, lavendel, dennengeur); mineraliteit en tot slot rokerige elementen en tabak van de houtrijping Mond: heel expressief met veel zwart fruit en kruidigheid. Deze elegante wijn heeft een goede balans tussen body, zuren en rijpe tannine. Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van de wijngaard Las Quebradas met een onvruchtbare ondergrond van moederrots en Caliche (kalkrijke steen met kiezel vermengd). De wijnstokken werden traditioneel aangeplant "en vaso" (en goblet). Vergist op een vaste temperatuur (28° C), nadien maceratie op de schillen gedurende 15 dagen met dagelijkse remontage. Rijping op vaten van Franse Allier-eik gedurende 15 maand en verder op fles. Bewaring: Kan al gedronken worden maar heeft een bewaarpotentiëel van minsten 8 jaar. Culinaire associaties: past bij kruidige/ pikante gerechten zoals chili con carne, steak in pepersaus, maar ook klein wild zoals duif, eend, ...			
ALIV018	Enrique Mendoza Estrecho 2021	€ 22,27	26,95
Druivenrassen: 100 % Monastrell Kleur: medium intens kersenrood met granaat rand Neus: fijne aroma's van rijp rood en zwart fruit; aardse aroma's (humus, sous-bois, vochtige aarde); een fijne kruidigheid (rozemarijn, tijm, dennengeur) en tot slot rokerige elementen en ceder van de houtrijping Mond: heel expressief met veel rood fruit en kruidigheid. Deze zeer elegante wijn heeft een heel fijne aciditeit en rijpe zijdeachtige tannine. Een lange afdronk. Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van de wijngaard El Estrecho de Pipa met een weinig vruchtbare ondergrond van zand/ zandsteen. De wijnstokken werden traditioneel aangeplant "en vaso" (en goblet). Vergist op een vaste temperatuur (28° C), nadien maceratie op de schillen gedurende 15 dagen. Rijping op 500 L vaten van Franse Allier-eik gedurende 16 maand en verder op fles. Bewaring: Kan al gedronken worden maar heeft een bewaarpotentiëel van minsten 6 jaar. Culinaire associaties: past bij kruidige/ pikante gerechten zoals chili con carne, steak in pepersaus, maar ook klein wild zoals duif, eend, ...			

DO Bierzo

Wijndomein : Viñedos y Bodegas Pittacum

BIER058	Petit Pittacum 2023	€ 7,86	9,51
Druivenrassen: 100 % Mencia Kleur: Intens kersenrood met paarse schijn Neus: Een aangenaam bouquet van rood fruit: framboos, aardbeien met een subtiele houttoets. Mond: Sappig rood fruit. Een aangename kruidigheid, fijne zuren en een weinig tannine. Een easy-drinking Mencia die je tevens wat frisser (14°C) kan drinken Vinificatie: De trossen worden na een voorafgaande manuele selectie ontrist (maar zonder ze te kneuzen) en overgebracht in de inox vergistingstanks. De vergisting verloopt aan een constante temperatuur van 25°C gedurende 15 dagen. Daarna volgt de malolactische gisting en een korte rijping van 3 maand op franse eiken vaten. Bewaring: Om nu te drinken. Culinaire associaties: een veelzijdige wijn: bij koude vleewaren, gevogelte, varkensgebraad, (gegrilde) tonijnsteak, rijstschotels en pasta's met tomatensaus.			
BIER059	Pittacum Barrica 2020	€ 12,78	15,46
Druivenrassen: 100% Mencia Kleur: Robijnrood met paarse schijn Neus: Rood fruit, specerijen, mineraliteit, cederhout en een toets vanille. Mond: Mooie balans tussen rijp fruit en specerijen. Behoorlijk krachtig, Tannine is aanwezig maar mooi rijp en rond. Lange afdronk. Vinificatie: De druiven worden hand- geselecteerd en gesorteerd. De fermentatie gebeurt in inoxvaten aan een constante temperatuur van 25 °c gedurende 15 dagen. Vervolgens rust de wijn nog 1 maand lang op deze vaten vooraleer de wijn gerijpt wordt op Franse eiken vaten. De houtrijping duurt ongeveer 8 maand en vóór de start van de verkoop rust de wijn nog 2 jaar in de kelder. Bewaring: Mag gedronken worden, maar bewaard nog minstens 8 jaar. Culinaire associaties: Lamsvlees, Rood geroosterd vlees, Eend in een saus, lokale specialiteit: speenvarken.			
BIER061	Pittacum Val de La Osa 2018	€ 15,38	18,61
Druivenrassen: 100% Mencia. Kleur: Intens donkerrood. Neus: rood fruit domineert de neus, florale toetsen (viooltjes), subtiele getoaste aroma's, cederhout en tabak Mond: een complexe, elegante aanzet. Mooi in evenwicht: elegante tannine, met een mooie frisheid van rood fruit, afgewerkt met een lange frisse afdronk. Vinificatie: het perceel Val de La Osa is een eeuw oude wijngaard met glooiende, diepe, goed doorlatende leembodems, met matige vruchtbaarheid en een beheerste groeikracht. Wijngaarden geplant zoals de traditie voorschrijft in hoge dichtheid. Manuele oogst in bakjes van 12 kg. Tweede selectie in de wijnkelder, gevolgd door het ontstelen (zonder kneuzen) en vergisting in kleine tanks van 20 hl gedurende 20 dagen bij 28° C. Selectieve extractie waarbij enkel de hoed wordt ondergedompeld zonder remontage (overpompen), zodat het fruit maximaal bewaart. De wijn rijpt vervolgens 12 maanden op Franse eikenhouten vaten van een jaar oud, waardoor er minder tannine en minder hout vrijkomt. Bewaring: Kan zeker 10 jaar rijpen. Culinaire associaties: stoofpot van vlees of traditioneel Spaans met peulvruchten, hutsepot, pluimwild, coque au vin, gegrilde octopus, ...			

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
BIER060	Pittacum La Prohibicion 2019	€ 32,31	39,1

Druivenras: 100% Garnacha Tintorera

Kleur: intens kersenrode wijn met paarse tonen

Neus: een bijzonder geurige wijn waar het rode fruit domineert (kersen, krieken), gevolgd door viooltjes en de fijne tonen van het houten vat

Mond: een volronde en intense wijn, waar het rode fruit, kruiden, specerijen domineren. De aciditeit vormt de ruggengraat van deze wijn en geeft hem lengte en bewaarpotentieel.

Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van meer dan 100 jaar oude wijnstokken gelegen op de steile hellingen van de Bierzo-regio. De oogst is manueel en de trossen worden in de wijnkelder nog eens geselecteerd. Na een lichte kneuzing worden de hele trossen vergist in een open cuve aan een temperatuur van 24 à 25°C gedurende 12 dagen. Hierbij wordt de hoed regelmatig ondergedompeld en de most zacht overgepompt. Nadien blijft de most nog 15 dagen macereren. Enkel de lekwijn wordt overgebracht op Franse eikenhouten barriques, waar zowel de malolactische gisting als een verdere rijping van 12 maanden plaats hebben. De wijn wordt daarna gebotteld zonder filtering.

Bewaring: deze wijn kan reeds gedronken worden maar blijft verder evolueren gedurende minstens 10 jaar na de oogst

Alcoholpercentage: 14,5%

Culinaire associaties: zijn aciditeit compenseert mooi "vette" vleesschotels, bijvoorbeeld speenvarken, hutsepot, ... De tannine past goed bij rood vlees in al zijn eenvoud.

Wijndomein : cavasYvinos

BIER042	Dominio de Tares Cepas Viejas 2018 2020	€ 20,00	24,2
----------------	--	----------------	-------------

Regio : Bierzo

BIER065	Dominio de Anza Seleccion de Parcelas 2023	€ 21,16	25,6
----------------	---	----------------	-------------

Diego Magaña is de zoon van het gelijknamige domein Bodegas Magaña in Navarra. Hij heeft gewerkt in wijnmakerijen in verschillende delen van de wereld (Bordeaux, Argentinië en Chili) en is beroemd geworden door zijn uitstekende werk in Bierzo, waar zijn belangrijkste persoonlijke project, Dominio de Anza, zich bevindt, begeleid en gesponsord door Raúl Pérez, beroemdheid en topwijnbouwer in de regio.

De naam van het wijnhuis is een eerbetoon aan zijn moeder, Esperanza. De Selección de Parcelas is een topwijn met Parkerscores (afhankelijk van het oogstjaar) van 93, 94 en zelfs 95 punten.

BIEV006	Luna Beberide - Paixar 2020	€ 40,41	48,9
----------------	------------------------------------	----------------	-------------

Regio : Bierzo

DOQ Priorat

Wijndomein : Clos Berenguer

PRIS018	Clos Berenguer - Clos de Tafall 2023	€ 11,56	13,99
----------------	---	----------------	--------------

Druivenrassen: 55% Garnacha tinta, 35% Cariñena, 10% Cabernet Sauvignon.

Rijping: 12 maanden op Franse eiken vaten.

Kleur: Donkerrood

Neus: Heel kruidig: zwarte peper, kaneel. Zwart rijp fruit: bosbessen, kersen en gedroogde pruimen.

Toetsen van houtlagering: cederhout en vanille.

Mond: Krachtig en complex in de aanzet. Een mooi evenwicht tussen zwart fruit en kruidigheid. De minerale toetsen en de stevige maar ronde tannine vormen samen een mooie, lange afdronk.

Vinificatie: De druiven zijn afkomstig van oude wijnranken. De vergisting vindt plaats in inoxvaten onder temperatuurcontrole. Daarna volgt de malolactische vergisting en de veroudering op Franse eiken vaten gedurende 12 maanden.

Bewaring: Op dronk. Kan nog minstens 8 jaar bewaren.

Culinaire associaties: Gegrild rood vlees, gerijpt rundsvlees, lamsvlees, gekruide ribbetjes, konijn met pruimen.

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
PRIS026	Clos Berenguer - MIN 2023	€ 12,52	15,15
Druivenrassen: Garnacha, (Samsó) Cariñena, Cabernet Sauvignon en Syrah. Rijping: 10 maand op nieuwe Franse eiken vaten Kleur: intens kersenrood met purperen rand. Dikke gekleurde tranen. Neus: rijp zwart fruit, zoete specerijen, ceder, vanille Mond: een krachtige doch elegante wijn met in de aanzet rijp rood fruit met een verfrissende aciditeit die aan krieken doet denken. Stevige – doch rijpe – tannine. Een lange afdronk waar de fijne fruitzuurtjes primeren. Vinificatie: de druiven werden geselecteerd uit de meer schaduwrijke wijngaarden en de twee typische ondergronden van het wijndomein: licorella (zwarte leisteen) en klei-kalk met rolkeien. Bewaring: mag gedronken worden maar kan nog 5 jaar bewaren Culinaire associaties: rood vlees (rund en lam), vederwild (jonge duif, eend, ...)			
PRIS013	Clos Berenguer - Seleccio 2020 2021	€ 26,00	31,46
Druivenrassen: 33% Garnacha, 33% Cariñena, 17% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah Rijping: 14 maanden op nieuwe Franse eiken vaten. Kleur: Donkerrood Neus: Zeer complex. Gekonfijt zwart fruit, gedroogde pruimen, rozijnen, peper, kaneel, zoethout, geroosterde noten, karamel, cuberdons, mokka en vanille. Mond: Zeer krachtige aanzet. Rijp zwart fruit gevolgd door een mooie kruidigheid. Toetsen van chocolade en koffie. Volrijpe tannine met een zeer lange afdronk. Vinificatie: de Garnacha en Cariñena worden geselecteerd uit de eigen wijngaard met wijnstokken tussen de 70 en 100 jaar oud. Er wordt eveneens een selectie gemaakt uit de recentere aanplantingen van Syrah en Cabernet Sauvignon. De vergisting vindt plaats in inoxvaten onder temperatuurcontrole. De malolactische vergisting en de veroudering gebeurt op nieuwe Franse eiken vaten gedurende 14 maanden. Er worden maar 4000 flessen per jaar gemaakt. Bewaring: is onmiddellijk consumeerbaar maar kan zeker 10 jaar bewaard worden. Culinaire associaties: Perfecte wijn bij wildgerechten en gerijpt rundsvlees			
PRIO001	Clos Berenguer - Vinya Les Sorts Cab. Sau. 2020	€ 44,71	54,1
Druivenras: 100% Cabernet Sauvignon Kleur: heel donker kersenrood. Neus: heel intens, confituur van zwart fruit (braambes, cassis), gekarameliseerde amandelen, mokka en leder Mond: in de aanzet bijna zoet, vlezig en fluwelig gevolgd door ragfijne zuren, gepolijste tannine en een zeer lange afdronk. Vinificatie: dit is een selectie van de beste kwaliteit druiven afkomstig van het perceel Les Sorts. De vergisting gebeurt op inox onder temperatuurcontrole. De malolactische gisting en de verdere rijping gedurende 11 maand, gebeurt op Franse eiken vaten afkomstig van één tonnelier uit Bordeaux. Bewaring: bewaarwijn met rijpingspotentieel van 10 jaar Culinaire associaties: een juweeltje om te schenken bij speciale gelegenheden, vooral bij hazenrug, everzwijn, hert, gerijpt rundsvlees.			

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
PRIS019	Clos Berenguer - Seleccio Syrah 2015 Druivenras: 100% Syrah Kleur: heel intens kersenrood. Neus: explosie van zoetrijp zwart fruit (braambes, bosbes en pruim) met indrukken van hazelnoten, pure chocolade en vanille. Mond: in de aanzet een heel vlezig en fluwelige wijn met fijne zuren, gepolijste tannine en een zeer lange afdronk. Vinificatie: dit is een selectie van de beste kwaliteit druiven afkomstig van 2 percelen met een verschillende bodem (leistein/ kalk). De vergisting gebeurt op inox onder temperatuurcontrole. De malolactische gisting en de verdere rijping gedurende 15 maand gebeurt op nieuwe Franse eiken vaten. Bewaring: kan nu reeds gedegusteerd worden maar kan nog zeker bewaard worden gedurende 10 jaar Culinaire associaties: haarwild, lamsbout, cassoulet en zelfs zeer gekruide vleesgerechten (Indische of Thaise keuken) <i>Wijndomein : cavasYvinos</i>	€ 44,71	54,1
PRIV046	Cims de Porrera - Vi de Vila 2020 Regio : Priorat	€ 18,43	22,3
PRIO004	Mas Martinet - Martinet Bru 2022 2023 Regio : Priorat	€ 25,74	31,15
PRIO263	Ferrer Bobet 2018 2020 Regio : Priorat	€ 36,20	43,8
PRIO198	Alvaro Palacios - Les Terrasses 2021 Regio : Priorat	€ 36,86	44,6
PRIO145	Clos i Terrasses - Laurel 2017 2019 Regio : Priorat	€ 37,85	45,8
PRIO264	Familia Nin i Ortiz - Planetes Classic 2021 2022 Regio : Priorat	€ 38,56	46,66
PRIO127	Ferrer Bobet - vinyes velles 2019 Regio : Priorat	€ 40,66	49,2
PRIO063	Cims de Porrera Classic 2014 2017 Regio : Priorat	€ 53,30	64,49
PRIO082	Clos Martinet 2016 Regio : Priorat	€ 56,86	68,8
DO Catalunya <i>Wijndomein : cavasYvinos</i>			
CATA027	Ca n'Estruc - L' Equilibrista 2015 2016 Regio : Catalunya	€ 16,16	19,55

DO Empordà

Wijndomein : Vinyes d'Olivardots

EMPL003	Olivardots Vermell 2020	€ 11,16	13,5
Druivenrassen: 74% Syrah, 7% Garnacha, 11% Cariñena (Samsó), 8% Cabernet Sauvignon. Kleur: Medium intens. Kersenrood Neus: uitgesproken Syrah met zwart fruit: rijpe kers, bosbes, braam, Floraal: viooltjes. Zwarte peper en kruidnagel. Mediterrane kruiden en harsachtige tonen. Mond: Fluwelige en elegante wijn, met aangename zuren. Een mooie langdurige afdronk. De peper en de kruiden komen ook hier terug samen met tabak. Vinificatie: recentere aanplant van Syrah, Garnacha en Cabernet Sauvignon (10 à 15 jaar) en oude wijnstokken van Cariñena op zand, kiezel en graniet. De druiven worden manueel geoogst, met een selectie in de wijngaarden en een tweede keer net voor het vinificatieproces. Alles druivenrassen worden afzonderlijk gevinifieerd. Na een prefermentatieve maceratie op een temperatuur van 4°C, volgt de vergisting in inoxvaten onder temperatuurcontrole van 26°C, gevolgd door een zeer zachte persing. De wijn krijgt zijn malolactische gisting en verdere rijping op Franse eiken vaten (tweede en derde gebruik) gedurende 10 maand. Bewaring: kan nu gedronken worden, maar kan nog minstens 7 jaar bewaard worden. Culinaire associaties: kruidige stoofschotels, barbecue, gevogelte zoals kalkoen, fazant, ...			
EMPL002	Olivardots Gresa 2019	€ 20,58	24,9
Druivenrassen: Cariñena 70%, Garnacha 15%, Syrah 15% Kleur: intens kersenrood. Neus: zwart fruit (bosbes en pruim) en rijpe kersen op een achtergrond van mediterrane kruiden, bloemige aroma's (viooltjes), jeneverbes, toetsen van houtlagering: zoethout, vanille en toffee. Mond: Een krachtige wijn perfect in evenwicht. Aanwezige, maar versmolten tannine. Fruitig, kruidig en complex. Vinificatie: De Garnacha en Syrah zijn afkomstig van de wijngaard Finca Olivardots met een bodem die lokaal Gresa heet, een conglomeraat van zand en graniet. Deze bodem geeft elegantie aan de wijn. De oude Cariñena-wijnstokken komen van een wijngaard op leisteen, wat de wijn mineraliteit geeft. De druiven worden manueel geoogst met een eerste selectie in de wijngaard en een tweede keer in de bodega. Koude maceratie aan 4°C, gevolgd door een vergisting op een temperatuur van 26°C deels op inoxvaten en deels op houten foudres. Hierna volgt een lange maceratie en een zachte persing. De wijn kent een malolactische gisting en houtopvoeding van 14 maand op Franse en Oostenrijkse eiken barriques (Bordelees type - fine grain en extra fine grain). Na botteling blijft de wijn nog een jaar of 5 rijpen op de fles tot hij op dronk is. Bewaring: heeft reeds een mooie rijping achter de rug, maar kan blijven rijpen in de kelder tot minstens 10 jaar na oogst. Culinaire associaties: gerijpt rundsvlees, haarwild, wildstoverij			

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
EMPL005	Olivardots Vdo 2 (Carinena Sorra) 2013 2016 2017	€ 34,30	41,5
	Druivenrassen: 100% Cariñena. Kleur: Robijnrood Neus: Zeer complex: rijpe kersen en zwart fruit, harsachtige tonen, bosgeuren en aardse tonen. Mond: Complex en zeer intens, typisch voor de Cariñenadruif. Een wijn met enorm veel structuur en tannine. Een lange maar verrassend frisse afdronk. Vinificatie: De druiven worden handgeselecteerd in de wijngaarden en een tweede keer net voor het vinificatieproces. De fermentatie gebeurt onder temperatuurcontrole van 26-28°C in open vaten met regelmatige pigeage (met een stok of met de voeten naar beneden duwen van de "chapeau" van schillen en vruchtvlees en remontgaa (overpompen van de most). Vervolgens volgt er een lange maceratie en een zachte persing van de druiven. De malolactische gisting en veroudering gebeurt op Franse eiken vaten gedurende 16 maanden. Bewaring: Een krachtige wijn, kan minstens nog 15 jaar bewaren Culinaire associaties: (stoofschotel van) haarwild (everzwijn, haas, ...). Lamsschouder uit de oven, oosterse (kruidige) gerechten met vlees, ...		
EMPL008	Olivardots Vdo 1 (Carinena Pissarra) 2019	€ 34,30	41,5
	Druivenrassen: 100% Cariñena. Kleur: Robijnrood Neus: Zeer complex: rijpe kersen en zwart fruit, harsachtige tonen, bosgeuren en aardse tonen. Mond: Complex en zeer intens, typisch voor de Cariñenadruif. Een wijn met enorm veel structuur en tannine. Een lange maar verrassend frisse afdronk. Vinificatie: De druiven worden handgeselecteerd in de wijngaarden en een tweede keer net voor het vinificatieproces. De fermentatie gebeurt onder temperatuurcontrole van 26-28°C in open vaten met regelmatige pigeage (met een stok of met de voeten naar beneden duwen van de "chapeau" van schillen en vruchtvlees en remontgaa (overpompen van de most). Vervolgens volgt er een lange maceratie en een zachte persing van de druiven. De malolactische gisting en veroudering gebeurt op Franse eiken vaten gedurende 16 maanden. Bewaring: Een krachtige wijn, kan minstens 15 jaar bewaard worden Culinaire associaties: (stoofschotel van) haarwild (everzwijn, haas, ...). Lamsschouder uit de oven, oosterse (kruidige) gerechten met vlees, ...		
	<i>Wijndomein : cavasYvinos</i>		
EMPS002	Castillo Perelada Crianza 3 Fincas 2017 2020	€ 8,84	10,7
	Regio : Empordà		
EMPS009	Castillo Perelada Reserva 5 Fincas 2020	€ 14,26	17,25
	Regio : Empordà		
EMPO037	Perelada Finca Espolla 2020	€ 18,10	21,9
	Regio : Empordà		
EMPS008	Castillo Perelada La Garriga 2018	€ 18,10	21,9
	Regio : Empordà		
EMPS015	Castillo Perelada Finca Malaveina 2020	€ 23,14	28
	Regio : Empordà		

Vino de la Tierra de Castilla y León

Wijndomein : Quinta Sardonía

TIEV041	Quinta Sardonía Sardon 2021	€ 12,98	15,71
----------------	------------------------------------	----------------	--------------

Druivenrassen: 96% Tempranillo (tinto fino), 3% Garnacha, 1% Albillo, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah
 Kleur: intens purper met dikke gekleurde tranen.

Neus: rijp rood fruit (kersen, rode besjes), zoete specerijen (zoethout), discrete aroma's van ceder en vanille

Mond: in de aanzet rijp rood fruit met een verfrissende aciditeit en rijpe tannine.

Vinificatie: Manuele oogst uit verscheidene wijngaarden met een koele, lichte ondergrond wat aromatische wijnen levert met een goede aciditeit. Een tweede doorgedreven selectie in de bodega. Een deel van de oogst wordt vergist met hele trossen. Afzonderlijke vergisting per perceel en druivenras op temperatuur gecontroleerde inoxvaten. De maceratie blijft beperkt in tijd om vooral de fruittonen te extraheren en niet de tannine. Het eerste deel van de rijping (crianza) van 12 maand gebeurt op houten foeders (1200 l en 5000 l) en Franse eiken vaten (225 l en 600 l van twee jaar oud), gevolgd door een verdere rijping op betonnen cuves vooraleer te bottelen.

Bewaring: mag gedronken worden maar kan nog 5 jaar bewaren

Serveertemperatuur: 15 à 16° C

Culinaire associaties: vlees gebraden of geroosterd, barbecue. Kruidige stoofpot.

TIEV033	Quinta Sardonía QS 2020	€ 34,30	41,5
----------------	--------------------------------	----------------	-------------

Druivenrassen: 71% Tempranillo (tinto fino), 25% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 1% Malbec en Syrah,
 Kleur: geconcentreerd, robijnrood

Neus: een intense neus, met in de aanzet rood fruit zoals framboos, kers; peper en tijm. Vervolgens viooltjes, cassis en zoethout.

Mond: mineraal, pruim, specerijen en rood fruit. Volle doch rijpe tannine. Een lange zijdezachte afdronk met een prima balans tussen body, zuren en tannine.

Vinificatie: Quinta Sardonía produceert deze biodynamische wijn sinds 2002 onder het toezicht van Peter Sisseck (van o.a. Dominio de Pingus). Het domein bezit 22 ha wijngaarden verdeeld over 15 percelen met een kalkrijke bodem gelegen in de vallei van de Duero op een hoogte tussen 730 en 830 m. Enkel de wijnstokken die de beste kwaliteit leveren worden vooraf geselecteerd. De assemblage gebeurt voor de vergisting waarbij een klein percentage van de trossen niet ontrist worden. De vergisting gebeurt met autochtone gist. De malolactische gisting net als de verdere rijping gebeurt op deels nieuwe Franse eik (30%) en de rest op 1 en 2 jaar oude Franse eiken vaten.

Bewaring: kan nu reeds gedegusteerd worden maar deze wijn kan gerust een 10-tal jaar rijpen op fles

Culinaire associaties: een wijn die op zichzelf staat voor een speciale gelegenheden en fijne (vlees)bereidingen

Vino de la Tierra de Extremadura

Wijndomein : cavasYvinos

RIBG002	Bodegas Habla - Habla Del Silencio 2022	€ 16,45	19,9
----------------	--	----------------	-------------

Deze rode wijn uit Extremadura, gemaakt van de variëteiten Syrah, Cabernet Sauvignon en Tempranillo, is levendig en krachtig.

Kleur: intense kersenrode wijn met paarse rand

Neus: Intens en complex, met aroma's van kersen, bramen, munt, peper, dennen / hars, minerale tonen en grafiet.

Mond: Het is een ronde wijn, fris en vlezig tegelijk, met overvloedige fruittonen en bonbons met kersenlikeur.

DO Conca de Barbera

Wijndomein : Celler Carles Andreu

BARS007

Carles Andreu Trepas 2022

€ 13,97

16,9

Druivenrassen: 100% Trepas

Kleur: Lichtrood

Neus: krenten, vanille, komijn, anijs en rood pitfruit

Mond: vlezige smaak met rode bessen en kersen, rijp maar met een enorme frisheid. Afdronk met zoete toffee

Vinificatie: De druiven worden geselecteerd uit een 50 jaar oude wijngaard. Koude maceratie op 8°C om kleur te extraheren en alcoholische gisting op inox aan een temperatuur van 20°C. Malolactische gisting en verdere rijping op Franse eiken vaten van 1 jaar oud gedurende 10 maand. Bewaring: Op dronk.

Culinaire associaties: perfect bij lichtere vleeschotels, spaghetti Bolognese, maar ook met niet te sterke / oude kazen

Serveertemperatuur: koel te serveren (15°C)

Tierra de Murcia

Wijndomein : Bodegas y viñedos Jorge Piernas

TMUP001

Jorge Piernas - Banquete de Platon 2024

€ 11,98

14,5

Druivenrassen: 100% Monastrell

Kleur: helder robijnrood en paarse rand. Medium intensiteit

Neus: medium intense, jeugdige wijn die drijft op het rode fruit (rode bes, veenbes, kers), kruidigheid en specerijen (eucalyptus, kruidnagel, zwarte peper en jeneverbessen) en minerale en rokerige aroma's.

In de mond: een droge rode wijn met medium body, aangenaam frisse zuren, een weinig tannine, waar het rode fruit in terugkomt. Een medium-lange afdronk.

Vinificatie: deze wijn wordt samengesteld uit verscheidene, 50 à 60 jaar oude, wijngaarden gelegen op een hoogte van 750 à 830 m, op een bodem van klei en stenen. De ontriste druiven wordt door gravitatie overgebracht op inox vaten en daar vergist met korte remontages teneinde de fruitaroma's te bevorderen. Na de malolactische gisting rijpt de wijn verder op tinajas (stenen kruiken) van groot volume gedurende 3 maand.

Serveertemperatuur: 16° C

Alcoholpercentage: 14,7% vol.

Bewaring: drink hem nu of bewaar hem nog maximum 5 jaar na oogst.

Culinaire associaties : past bij gerechten met tomaten(saus), geroosterd vlees en in het bijzonder bij een kruidige / pikante keuken

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
TMUP002	Jorge Piernas - Sinesquema 2023	€ 20,58	24,9
Druivenrassen: Monastrell, Syrah Kleur: helder robijnrood en paarse rand. Medium intensiteit Neus: medium intense, jeugdige wijn die drijft op aroma's van zwart fruit (cassis, braam, bosbes), gedroogde pruim, bloemen (viooltjes), kruidigheid en specerijen (kruidnagel, zwarte peper en jeneverbes). In de mond: een droge rode wijn met medium body, aangenaam frisse zuren, soepele tannine, waar het zwarte fruit en specerijen in terugkomen. Een medium-lange afdronk. Vinificatie: deze wijn wordt samengesteld uit 4 wijngaarden, 25 à 55 jaar oude, wijngaarden gelegen op een hoogte van 750 à 830 m, bestaande uit een combinatie van klei en stenen. De ontriste druiven wordt door gravitatie overgebracht op inox vaten en daar vergist met korte remontages teneinde de fruitaroma's te bevorderen. De malolactische gisting gebeurt op eiken vaten van 500 L, alsook de verdere rijping gedurende 4 maand Serveertemperatuur: 16° C Alcoholpercentage: 14,5% vol. Bewaring: drink hem nu of bewaar hem nog minstens 5 jaar na oogst. Culinaire associaties : ideaal bij lamsvlees en een kruidige / pikante keuken			

TMUP003	Jorge Piernas - Juan Piernas 2021	€ 33,02	39,95
Druivenrassen: 100% Monastrell Kleur: intens robijnrood met licht sediment (ongefilterde wijn) Neus: medium intense rode wijn in ontwikkeling die drijft op aroma's van zwart fruit (cassis, braam, bosbes), gedroogde pruim, kruidigheid(tijm, rozemarijn) en specerijen (kaneel, kruidnagel, zwarte peper en jeneverbes). In de mond: een droge rode volronde wijn, vlezig body, aangenaam frisse zuren, stevige doch rijpe tannine, waar het rijpe zwarte fruit en specerijen in terugkomen. Een medium-lange afdronk. Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van een 50 jaar oude wijngaard, gelegen op een hoogte van 750 m, bestaande uit een combinatie van klei en kalk. De ontriste druiven wordt door gravitatie overgebracht op inox vaten en daar vergist met korte remontages teneinde de fruitaroma's te bevorderen. De malolactische gisting gebeurt op Franse eiken vaten van 500 L, alsook de verdere rijping gedurende 9 maand. Serveertemperatuur: 8 à 10°C Alcoholpercentage: 15° vol. Bewaring: drink hem nu of bewaar hem nog minstens 5 jaar na oogst. Culinaire associaties : ideaal bij rood vlees op de barbecue of rooster.			

DO Calatayud

Wijndomein : cavasYvinos

CALA006	El Escoces Volante - Manga Del Brujo 2020	€ 11,78	14,25
Regio : Calatayud			
CALA002	El Escoces Volante - El Puno Garnacha 2019	€ 20,00	24,2
Regio : Calatayud			
CALA007	El Escoces Volante - El Cismatico 2016 2019	€ 40,41	48,9
Regio : Calatayud			

DO Campo de Borja

Wijndomein : *cavasYvinos*

BORJ008	Borsao Tres Picos 2021	€ 14,83	17,94
	Regio : Campo de Borja		
	Wijndomein : <i>cavasYvinos</i>		

BORV008	Alto Moncayo Veraton 2021	€ 28,43	34,4
	Regio : Campo de Borja		

BORV009	Alto Moncayo 2021	€ 42,69	51,65
	Regio : Campo de Borja		

Islas Baleares

Wijndomein : *cavasYvinos*

IBAL002	12 Volts 2023	€ 20,46	24,76
	Regio : Islas Baleares		

IBAL001	4 Kilos 2022	€ 35,54	43
	Regio : Islas Baleares		

DO Jumilla

Wijndomein : *cavasYvinos*

JUMV005	Casa Castillo El Molar 2023	€ 19,83	23,99
	Regio : Jumilla		

DO Mentrída

Wijndomein : *cavasYvinos*

MENT012	Canopy - Malpaso 2017	€ 15,04	18,2
	Regio : Mentrída		

DO Montsant

Wijndomein : *cavasYvinos*

MONT049	Laurona Plini 2012	€ 30,29	36,65
	Regio : Montsant		

MONT079	Venus La Universal 2016	€ 35,25	42,65
	Regio : Montsant		

DO Vinos de Madrid

Wijndomein : *cavasYvinos*

MADR001	Uvas Felices - El Hombre Bala 2022	€ 22,73	27,5
Regio : Vinos de Madrid			

DO Ycoden - Daute - Isora

Wijndomein : *cavasYvinos*

YCOD002	Artifice - tinto 2021	€ 22,44	27,15
Regio : Ycoden - Daute - Isora			
YCOD004	Ignios Origenes - Listan Negro 2021	€ 37,56	45,45
Regio : Ycoden - Daute - Isora			
YCOD003	Ignios Origenes - Vijariego Negro 2017	€ 40,49	48,99
Regio : Ycoden - Daute - Isora			

DO Manchuela

Wijndomein : *Pagos de familia Vega Tolosa*

MACV001	Vega Tolosa - La Derrubiada Bobal 2024	€ 5,37	6,5
Druivenrassen: 100% Bobal uit biologische wijnteelt Kleur: helder medium intens kersenrood met purperen rand Neus: het is een jeugdige wijn met rijp rood fruit (framboos, rode kers), zwart fruit (braambes), specerijen (zwarte peper, jeneverbes), kruidigheid (rozemarijn), chocolade In de mond: een droge soepele wijn met een gemiddelde body en intensiteit. In de finale frisse zuren en aangename fruitigheid. Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van 80 jaar oude wijnstokken. De druiven worden vergist in inox tanks met temperatuurcontrole gedurende een 18-tal dagen. Serveertemperatuur: 14 à 16° C Alcoholpercentage: 13,5° alcohol vol. Culinaire associaties: charcuterie, (pasta)gerechten met tomatensaus, barbecue en geroosterd vlees, kruidige / pikante stoofpotjes			
MACV003	Vega Tolosa - Bobal Icon 2023	€ 9,05	10,95
Druivenrassen: 100% Bobal uit biologische wijnteelt Kleur: helder medium intens kersenrood met purperen rand Neus: het is een jeugdige en intense wijn met rood fruit (bosbes, rode kers), zwart fruit (braambes), plantaardige aroma's (eucalyptus), specerijen (jeneverbes, zwarte peper), florale aroma's (rozen), houtopvoeding (ceder), chocolade. In de mond: een droge en soepele wijn, met een levendige aciditeit en meer dan gemiddelde body en intensiteit. In de finale frisse zuren en een meer dan gemiddelde maar rijpe tannine. Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van 80 jaar oude wijnstokken. Na een tweede selectie in de bodega ondergaan de druiven een koude maceratie en worden vervolgens vergist op inox vaten met de autochtone gisten aan een temperatuur van 20°C en gedurende 18 dagen. De malolactische gisting en verdere rijping van de wijn gebeurt op gebruikte Franse eiken barriques gedurende 7 maand. Serveertemperatuur: 14 à 16° C Alcoholpercentage: 13,5° alcohol vol. Culinaire associaties: barbecue en geroosterd vlees, kruidige / pikante stoofpotjes			

MACV004	Vega Tolosa - Finca los Halcones Bobal 2021	€ 11,16	13,5
Druivenrassen: 100% Bobal uit biologische wijnteelt Kleur: helder medium intens kersenrood Neus: het is een intense wijn met behoorlijke complexiteit. Zwart fruit (braambes, zwarte kers), gedroogd fruit (vijg, pruim), plantaardige aroma's (eucalyptus), specerijen (zwarte peper, jeneverbes), houtopvoeding (ceder, rook, resine), lactische aroma's (yoghurt), vlezig. In de mond: een droge, vlezige wijn, met een levendige aciditeit en meer dan gemiddelde body en intensiteit. In de finale frisse zuren, kruidigheid en stevige maar rijpe tannine. Vinificatie: de druiven worden manueel geoogst en zijn afkomstig van de in 1950 aangeplante wijngaard Fuente el Piojo, omringd door pijnbomen en eiken en gesitueerd in de vallei van de rivier Cabriel. Na een tweede selectie in de bodega ondergaan de druiven een koude maceratie en worden vervolgens vergist op inox vaten met de autochtone gisten aan een temperatuur van 22°C. Na de malolactische gisting rijpt de wijn op deels nieuwe, deels tweedejaars Franse eiken barriques gedurende 14 maand. Na botteling laat men deze wijn nog minstens 12 maanden in de kelders rijpen. De wijn wordt niet gefilterd en kan dus sediment vertonen. Serveertemperatuur: 16 à 18° C Alcoholpercentage: 14,5° alcohol vol. Culinaire associaties: geroosterd / gebraden rood vlees, kruidige stoofpotjes			

DO Valle de la Orotava

Wijndomein : *cavasYvinos*

VORA001	Suertes del Marques - 7 Fuentes 2020	€ 14,38	17,4
Regio : Valle de la Orotava			
VORA002	Suertes del Marques - La Solona 2021	€ 21,40	25,89
Regio : Valle de la Orotava			

Likeur / Sterke drank

Wijndomein : *cavasYvinos*

MALA008	Cortijo Los Aguilares - Pago El Espino 2022 2023	€ 24,75	29,95
Regio : Malaga			

Sherry

DO Jerez y Manzanilla

Wijndomein : *Bodegas Hijos de Rainera Pérez Marin*

XERE510	Manzanilla Fino La Guita 15%	€ 9,59	11,6
De Manzanilla “La Guita” wordt geproduceerd door het wijnhuis Hijos de Rainera Pérez Marin. Manzanilla is zoals een Fino, een beendroge jonge Sherry, gemaakt van de druif Palomino Fino, maar afkomstig van wijngaarden in Sanlúcar de Barameda (de gemeente naast Jerez de la Frontera en pal aan de kust). De Manzanilla La Guita rijpt ongeveer 4 jaar op eiken vaten in een Solera-systeem. In de neus heb je de typische aroma’s van een Manzanilla: groene olijven, florale toetsen zoals Kamille, een zekere ziltigheid en op de achtergrond lichtfruitige toetsen. In de mond beendroog met een medium body. Zo vind je toetsen van Citrus, toastbrood, noten, frisse zuurtjes en veel ziltigheid en mineraliteit (kalk).			

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
XERB021	Lustau Manzanilla Papirusa 15% Regio : Jerez y Manzanilla	€ 12,81	15,5
XERV010	Lustau Oloroso Pata de Gallina (50cl)	€ 20,21	24,45
XERB037	Lustau Amontillado Del Puerto - G. Obregon (50cl) Regio : Jerez y Manzanilla	€ 20,83	25,2
XERB012	Lustau Rare Amontillado Escuadrilla 18% Regio : Jerez y Manzanilla	€ 20,95	25,35
XERB020	Lustau East India Solera 20% Regio : Jerez y Manzanilla	€ 20,95	25,35
XERB023	LUSTAU Palo Cortado Peninsula 19% Regio : Jerez y Manzanilla	€ 20,95	25,35
XERB024	Lustau Pedro Ximenez San Emilio 17% Regio : Jerez y Manzanilla	€ 21,94	26,55
XERV009	Lustau Pedro Ximenez Murillo (50cl)	€ 23,76	28,75

Aperitief & Digestief

DO Jerez y Manzanilla

Wijndomein : Lustau

XERE501	Lustau Vermut Rojo (Rode Vermout) Een perfecte blend van twee Sherry's, elk individueel gerijpt in de traditionele, authentieke Jerez "Solera y Criaderas": Een Amontillado, droog en nootachtig, met karakter. Een Pedro Ximénez, zoet, intens en fluweelzacht. Mahonie van kleur met roodachtige tinten. Zoete aroma's van rijp fruit vermengen zich met hints van citrusvruchten en kruidige noten, op een gerookte houtbasis. In de mond is de smaak , fluweelzacht en evenwichtig. Een bittere afdronk, met een delicate en kenmerkende nootachtige nasmaak. Serveer tussen 7 - 9°C on the rocks en garneer met een sinaasappelschil. Dit perfecte aperitief vergezelt olijven, noten of om het even welke snacks.	€ 15,83	19,15
XERE509	Lustau Vermut Blanco (Witte Vermout) Een perfecte blend van twee wijnen: een droge, minerale en knisperende Fino sherry en een zoete en bloemige Moscatel wijn. Hij is intense en heldergele kleur met gouden reflecties. In de neus toont hij bloemige, citrusachtige en kruidachtige tonen op een gistachtige en minerale basis. De afdronk is bitter met een lange, nootachtige en verfrissende afdronk. Serveer tussen hem tussen 7 en 9°C on the rocks en garneer met een groene olijf. Dit perfecte aperitief vergezelt olijven, noten of andere snacks.	€ 15,83	19,15

Artikelnr.	Naam en Omschrijving	Prijs excl. BTW	Prijs incl. BTW
XERE516	Lustau Vermut ROSE (Vermout)	€ 15,83	19,15

Een perfecte blend van drie wijnen: een droge, minerale en knisperende Fino sherry, een zoete en bloemige Moscatel wijn en levendige en fruitige Tintilla de Rota rod wijn. Een aantrekkelijke en delicate roze-oranje kleur met koperachtige reflecties. In de neus ontdekt men bloemige en kruidige toetsen gemengd met fruitige geuren en specerijen. Verleidelijke aroma's van wilde aardbei, sinaasappelbloesem en patisserie met een subtiele nootachtige achtergrond. Hij vertoont een aangename zoetheid die een heerlijke zijdezachte sensatie achterlaat.

Schenk Lustau Vermut Rosé met je favoriete tonic water in een mooi glas en voeg een schijfje roze grapefruit toe.

XERE517	Lustau Vermut Dry (Witte droge Vermout)	€ 15,83	19,15
----------------	--	----------------	--------------

De basis van deze droge witte vermout is Manzanilla, een droge ziltige sherry uit het kustplaatsje Sanlúcar de Barrameda. Samen met een grondige selectie van de botanicals (kruiden) wordt het een basis voor de meest verfijnde cocktails.

Galicia

Wijndomein : Bodegas Terras Gauda

GALI028	Licor Cafe 30% Terras Gauda	€ 27,02	32,69
----------------	------------------------------------	----------------	--------------

Aguardiente (brandewijn) bekomen op basis van Orujo (destillaat van de resten van de vergisting van Albariño-druiven). Deze Orujo wordt geïnfuseerd met Colombia koffie. 30° vol. alc.

GALI034	Licor Hierbas 35% Terras Gauda	€ 27,02	32,69
----------------	---------------------------------------	----------------	--------------

Aguardiente (brandewijn) bekomen op basis van Orujo (destillaat van de resten van de vergisting van Albariño-druiven). Deze Orujo wordt na toevoeging van suiker geïnfuseerd met 12 kruiden waaronder appel, munt, koriander, nootmuskaat, zoethout en salie. 35° vol. alc.

GALI035	Aguardiente Orujo 42% Terras Gauda	€ 27,02	32,69
----------------	---	----------------	--------------

Aguardiente (brandewijn) bekomen op basis van Orujo (destillaat van de resten van de vergisting van Albariño-druiven). Dit is de zuivere versie. 42° vol. alc.

Sangría

Wijndomein : Wine in Tube

TARR019	Sangria Bag In Box rood (5L) Sac 13%	€ 28,10	34
----------------	---	----------------	-----------

Deze rode Sangría wordt samengesteld met rode wijn afkomstig van de druivenrassen Tempranillo en Garnacha tinta en extracten van fruitsappen, aroma's van citroen, appelsien en tropisch fruit. Alles 100% natuurlijk. Deze Sangría bevat 13° alcohol waardoor hij voller en lekkerder smaakt dan vele goedkope supermarkt Sangría's met minder dan 9° alcohol.

Kleur: het is een kersenrode heldere wijn.

Neus: rijp rood fruit, citrusaroma's en oranjebloesem.

Mond: een zoete doch frisse sangría met framboos en appelsien. In de aanzet is hij zoet en eindigt met een verfrissende aciditeit. Het is een zomerdrank bij uitstek. Meng hem met veel ijs en uw Sangría is klaar.

TARR034	Sangria Bag In Box wit (5L) Sac 13%	€ 28,10	34
----------------	--	----------------	-----------

Deze Sangría wordt samengesteld met witte wijn en extracten van fruitsappen, aroma's van citroen, appelsien en tropisch fruit. Alles 100% natuurlijk. Deze Sangría bevat 13° alcohol waardoor hij voller en lekkerder smaakt dan vele goedkope supermarkt Sangría's met minder dan 9° alcohol. Het is een zomerdrank bij uitstek. Meng hem met veel ijs en uw Sangría is klaar.

Olijfolie

Olijfolie / Huile d'olive

Wijndomein : Celler Carles Andreu

BARS027	Olijfolie Carles Andreu 50 Cl	€ 8,88	10,75
----------------	--------------------------------------	---------------	--------------

Een olijfolie van eerste persing gemaakt van Arbequina-olijven afkomstig van het domein Carles Andreu in de regio Conca de Barbera. Deze zijn de kleinste olijven in hun soort. De olijven worden groen geplukt en hierdoor krijgt men een fruitige smaak met een iets wat bittere en kruidige nasmaak. Ideaal om koud te serveren op bijvoorbeeld salades.

Wijndomein : Divers

NNNN022	Geschenkverpakking Welle 1 Zwart Wit Sacacorchos	€ 1,24	1,5
----------------	---	---------------	------------

NNNN023	Geschenkverpakking Welle 2 Zwart Wit Sacacorchos	€ 1,78	2,15
----------------	---	---------------	-------------

NNNN024	Geschenkverpakking Welle 3 Zwart Wit Sacacorchos	€ 2,47	2,99
----------------	---	---------------	-------------

Accessoires

Wijndomein : Celler Carles Andreu

NNNN003	Cava Stops Sacacorchos	€ 3,30	3,99
----------------	-------------------------------	---------------	-------------

Cavastop met opschrift "Sacacorchos"

Zoete wijn

DO Navarra

Wijndomein : Bodegas Ochoa

NAVS015

Ochoa Moscatel Vendimia Tardia (50 cl) 2023

€ 14,46

17,5

Druivenrassen: 100% Moscatel de Grano Menudo

Kleur: Helder goudgeel

Neus: een heel geconcentreerde neus van gedroogd fruit, tropisch fruit (passievrucht, mango, ...), bloesem en honing. In bepaalde jaren vertoont hij ook muntachtige aroma's. Wanneer hij veroudert (rijpt op de fles) toont hij meer getoaste aroma's en honing.

In de mond: Zijdezacht, evenwichtig en zoet in de mond zonder plakkerig te zijn. Zijn frisheid en lange afdronk laten een onvergetelijke herinnering na.

Vinificatie: Deze druiven komen uit de wijngaard Finca Altos de Traibuenas. De trossen blijven aan de tak hangen, waardoor ze overrijp worden en vervolgens verschrompelen. Onder deze omstandigheden concentreren de zuren, aroma's en suikers zich in de druif. De oogst gebeurt in twee stappen, de eerste in september waarbij de druiven beginnen uit te drogen en de tweede oogst in November waarbij de druiven volledig uitgedroogd zijn. Deze most is zeer geconcentreerd en vergist langzaam op inox vaten resulterend in een zoete wijn.

Serveertemperatuur: 10°C

Alcoholpercentage: 15% vol.

Bewaring: kan nu gedronken worden, maar evolueert mooi binnen de 10 jaar

Culinaire associaties : nagerechten met tropische fruit, in een soepje van rood fruit, met foie gras en met blauwe kazen. Drink hem zonder eten, het is een nagerecht op zichzelf.

DO Alicante

Wijndomein : Bodegas Enrique Mendoza

ALIV010

Enrique Mendoza Moscatel de La Marina 2023 2024

€ 10,41

12,6

Druivenrassen: Muscat d'Alexandrie

Vinificatie: de licht gekneusde druiven blijven (met pel) in contact met de most om een maximum aan geuren en smaken te bekomen. Daarna wordt de wijn versterkt met een wijnalcohol tot een max. 15° vol alc waardoor er veel restsuiker bewaard blijft in de wijn. Het is dus een likeurwijn.

Kleur: lichtgeel

Neus: een verleidelijk boeket van o.a. zoete lychees en oranjebloesem,

Mond: smaak van viooltjes, suikerboon en gekonfijt groen fruit. Kan zo naast een grote Muscat de Rivesaltes staan.

Culinaire associaties: probeer dit eens als aperitief, bij een rijpe Roquefort of andere schimmelkaas.

Serveertemperatuur: 10 à 12°C

ALIV017	Enrique Mendoza Dolc de Mendoza 2020 (50Cl)	€ 17,31	20,95
Druivenras: 100% Monastrell Kleur: intens kersrood met purperen rand, grote concentratie. Dikke tranen door het hoge glycerinegehalte. Neus: intense aroma's van zwart fruit (braambessen, pruimen), rokerigheid en fijne specerijen zoals kaneel en kruidnagel Mond: een zoete aanzet, gevolgd door zachte tannine en fijne zuren. Rokerige elementen en getoast brood in de afdronk en een heel lange afdronk Vinificatie: deze zoete rode wijn wordt slechts in uitzonderlijke jaren geproduceerd aangezien de druiven (overrijp maar in gezonde toestand) begin december geoogst worden De Monastrell-druiven zijn afkomstig van oudere wijnstokken van de wijngaard Finca El Chaconero (Villena - Alicante). Na volledige vergisting op inox blijft er nog veel restsuiker over. Deze wijn rijpt gedurende 36 maanden op nieuwe Amerikaanse eiken vaten wat de tannines afrond en de wijn een mooie rokerigheid geeft. De wijn wordt niet geklaard of gefilterd. Bewaring: Op dronk. Kan nog minsten een tiental jaar bewaard worden. Serveer hem op een temperatuur van 8 à 10°C Culinaire associaties: chocoladedesserts (met pure chocolade) en blauw geaderde kazen			

Likeur / Sterke drank

Wijndomein : cavasYvinos

MALA006	Malaga Virgen	€ 10,41	12,6
Regio : Malaga			