

Wijnen oktober 2020

| | |
|----------------------|---|
| Witte wijn | Maison Barboulot Chardonnay 2019 |
| Land van herkomst: | Frankrijk |
| Regio: | Pays d' Oc |
| Domein / Château: | Maison Barboulot |
| Jaar van productie: | 2019 |
| Druivensoort(en): | Chardonnay |
| Serveertemperatuur: | 6-8°C – goed koelen anders gaat de wijn alcoholisch smaken |
| Commentaar wijncie.: | <p>Hoewel de wijn uit het hartland van de Pays d' Oc komt is er door de moderne manier van wijnmaken een frissere wijn gemaakt die wel wat hout laat proeven, maar frisser is dan de de meer zondoorstooftde chardonnay die vaker uit de streek komt. Iets vettig, iets gronderig en een relatief gecompliceerde afdrank.</p> <p>De wijngaarden liggen in de Limoux, dat met de nabijgelegen Pyreneeën relatief koel is. De meeste percelen hebben een bodem van kalk en klei. De vergisting van de most vindt plaats op lage temperatuur om frisheid en aroma's te behouden. Zowel aan de vergisting als de rijping komt gebruik van Frans eikenhout te pas. Rijping sur lie en batonnage zorgen voor de iets romige smaak. Op 6-8°C – goed koelen anders gaat de wijn alcoholisch smaken.</p> |
| LAdC-ledenprijs *: | € 8,95 per fles incl btw (winkelprijs € 9,50 incl btw) |
| Rode wijn | Bodegas de Moya `Justina` Valencia |
| Land van herkomst: | Spanje |
| Regio: | Utiel - Requena |
| Domein / Château: | Bodegas de Moya |
| Jaar van productie: | 2018 |
| Druivensoort(en): | Bobal |
| Serveertemperatuur: | 11-16 °C – gekoeld drinken aanbevolen |
| Commentaar wijncie.: | <p>Bodegas de Moya `Justina` Valencia. De Belgische eigenaar beschrijft - <i>DE MOYA is een project waarin we op ontdekking gaan in de wijngaarden van Valencia en gebruik maken van de lokale druivenrassen. We combineren het beste van twee werelden: Oude wijnranken - in het geval van onze wijn 15 / 25 jaar oud - en bijna uitgestorven druivenrassen aan de ene kant en de modernste technieken voor het maken van de wijn aan de andere kant. Het is ons doel om de essentie van de mooie Middellandse Levante zone te vervatten in onze wijnen. De oude wijnranken geven ons rijke, complexe en fantastische wijnen die erg goed gecombineerd kunnen worden met lekker eten.</i> Justina heeft een viertal maanden houtlagering gehad, dat resulteert in een soepele wijn die goed harmonieert bij met name het hoofdgerecht.</p> |
| LAdC-ledenprijs *: | € 8,23 per fles incl btw (winkelprijs € 8,75 incl btw) |

*Ga naar <https://www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen> voor het bestellen van deze maandwijn en het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).