

Wijnen juli 2019

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Cotes de Thongue
Domein / Château:	Les Hauts de Montarel
Jaar van productie:	2017
Druivensoort(en):	Chardonnay
Serveertemperatuur:	12°C- 14 °C
Commentaar wijncie.:	<p>De wijn is een mono cepage van chardonnay en heeft een mooi heldere goudgele kleur. De blend van de wijn bestaat uit 15% op Frans eiken vergistte druiven en 85% in stalen vergistte druiven. Hierdoor heeft de wijn een krachtig en fris aroma van exotisch fruit met ondersteuning van lichte houttonen. In de mond zijn tonen waar te nemen van tropisch fruit met een licht botertje. De afdrank van deze wijn is aangenaam lang.</p> <p>De wijncommissie vindt dat de wijn voldoende body en smaakpallet heeft om deze te combineren bij zowel de aubergine varié als de op de huid gebakken zeewolf.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 7,56 per fles incl btw

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Lanquedoc
Domein / Château:	Domaine de Cres Ricards
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	Cabernet-Sauvignon (30%), Syrah (8%), Merlot (44%) en Carignan (18%)
Serveertemperatuur:	16-17 °C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze rode wijn is gemaakt van de Cabernet-Sauvignon, Syrah, Merlot en Carignan druiven. De wijn is mooi robijnrood van kleur en is opgevoed in betonnen kuipen en eikenhouten vaten. De wijn heeft in de neus en mond tonen van mocca, zwart fruit en zoethout. Dit laatste geeft de wijn een aangenaam zoetje. De afdrank is gemiddeld qua lengte en geeft de wijn nog een licht pepertje mee.</p> <p>De wijncommissie verwacht dat deze rode wijn een prima begeleider zal zijn van de lamsrack.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 8,16 per fles incl btw

Dessertwijn	
Land van herkomst:	Portugal
Regio:	Madeira
Domein / Château:	Henriques&Henriqueses
Druivensoort(en):	bual
Serveertemperatuur:	15°C
Commentaar wijnce.:	<p>Voor het dessert van sinaasappelmerengue met aardbei en rabarber heeft de wijncommissie een mooie frisse dessertwijn uitgezocht.</p> <p>Het is een versterkte wijn in de vorm van 'Madeira'. De wijn is bleek goudgeel van kleur en met in de neus tonen van gedroogde abrikozen en sinaasappelschil. In de mond heeft deze Madeira tonen van amandelen en citrus, waarbij het frisse van de citrus overheerst. De afdronk van deze wijn is aangenaam lang met een mooie combinatie van fris en zoet.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 11,37 per fles incl btw

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