



Wijnen september 2023

Handmatig druivenplukken houdt in dat de druiven volledig met de hand worden geplukt door de plukkers. In de wijngaard maken de druivenplukkers een selectie van de beste druiven. Minder rijpe druiven of rotte druiven laten ze hangen. Dit is dé manier om de beste kwaliteit van de druiven te halen

Witte wijn	Eufemia Branco
Land van herkomst:	Portugal
Regio:	Douro
Domein / Château:	Quinta Santa
Jaar van productie:	2022
Druivensoort(en):	30% moscatel galego, 30% viosinho, 20% rabigato, 20% gouveio
Serveertemperatuur:	10 °C
Commentaar wijncie.: 	<p>Voorheen heette deze fantastische wijn Eirados Branco, tegenwoordig in een nieuw jasje met een nieuwe naam: Quinta Santa Eufemia Branco. Rechtstreeks van ons porthuis Quinta Santa Eufemia en gemaakt van viosinho, rabigato, gouveio en moscatel galego. De druiven worden met de hand geplukt en vervoerd in kleine doosjes, zodat de kwaliteit van de druiven gewaarborgd kan worden. De wijn rijpt na fermentatie 6 maanden in rvs-tanks, hierdoor krijgt de wijn een unieke frisheid.</p> <p>De wijn is mooi fel van kleur en is rijk en vol van structuur. Aroma's van abrikoos, gecombineerd met de eerdergenoemde frisheid zorgen ervoor dat de wijn mooi in balans is. De wijn heeft ook nog iets ziltigs wat maakt dat deze mooi past bij de visgerechten.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 8,95 per fles incl btw
Rode wijn	Barbera d'Alba Mommiano 2022
Land van herkomst:	Italie
Regio:	Piemonte
Domein / Château:	Marco Porello
Jaar van productie:	2022
Druivensoort(en):	Barbera
Serveertemperatuur:	16 °C later op de avond 19 °C
Commentaar wijncie.: 	<p>De Barbera druiven worden verbouwd rondom de gemeente Canale in Piemonte. De bodem bestaat uit kalk, zand en klei en heeft een belangrijke invloed op deze rode wijn. Hij wordt vol en krachtig met behoud van de frisheid van de Barbera d'Alba. De oude wijngaard ook wel genaamd de Mommiano geeft echt fantastische druiven. Deze worden met de hand geoogst en zeer streng gecontroleerd, de beste trossen worden in kleine kratjes gedaan en vervoerd naar Marco Porello. Bij aankomst staan de trossen een zachte persing te wachten en rijpt de wijn tot wel tien dagen met de schilletjes. Hierdoor krijgt hij volle geuren en heeft hij een robijnrode kleur en heerlijke aroma's van rijpe kersen, aardbeien en frambozen. In zijn smaak is hij vol en fruitig en komen weer de tonen van aardbeien en kersen naar boven. De goede zuurgraad maakt deze wijn compleet.</p> <p>De wijncommissie adviseert deze bij de Risotto op 16 °C te drinken, bij het lam mag deze zelfde wijn iets warmer, 19 °C zijn en kan de fijnproever er zelfs enige vanille tonen in vinden.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 10,- per fles 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).