

Wijnen maart 2024

In februari volgt de wijn het thema vleugje Midden-Oosten met groente in de hoofdrol, daar hebben we op aangesloten met de wijnen. Twee subtile wijnen. Proef en geniet!

Witte wijn	Il Forte
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc-Roussillon
Domein / Château:	Claude Vialade – femme du vin
Jaar van productie:	2021
Druivensoort(en):	Chardonnay
Serveertemperatuur:	8 - 10 °C
	<p>De Claude Vialade Elegance Chardonnay Pays d'Oc is een wijn uit de Languedoc-Roussillon regio in Frankrijk. Deze regio is tegenwoordig bekend om de productie van meer hoogwaardige wijnen tegen een betaalbare prijs. Deze Chardonnay is door de vrouwelijke producent gemaakt van 100% Chardonnay druiven, die op een aantal van de beste hoog gelegen wijngaarden in de regio worden verbouwd. De druiven worden geplukt op hun optimale rijpheid en vervolgens voorzichtig verwerkt om de delicate aroma's en smaken te behouden. De Claude Vialade Elegance Chardonnay Pays d'Oc heeft een heldere, gouden kleur met groene reflecties. De wijn heeft een aroma van rijp fruit, zoals perziken en abrikozen, gecombineerd met tonen van bloemen en boter. De smaak is vol en rond, met een aangename frisheid en een lange afdronk. De wijn heeft een korte houtlagering gehad, waardoor er wat aardse tonen in zijn gegoegd die goed met de groenten harmoniseren. Het is een elegante wijn met een goede prijs-kwaliteitverhouding.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 9,95 per fles incl btw

Rode wijn	Fosso corno aires
Land van herkomst:	Argentinië
Regio:	Mendoza
Domein / Château:	Bodegas Casarena
Jaar van productie:	2020
Druivensoort(en):	Malbec
Serveertemperatuur:	16-18 graden
	<p>Malbec 505 is een wijn uit de Mendoza-regio in Argentinië, gemaakt van 100% Malbec druiven. Deze specifieke wijn wordt gemaakt van druiven die afkomstig zijn van de 505 hectare grote wijngaard van het bedrijf. De druiven worden met de hand geplukt en ondergaan een selectie voordat ze worden verwerkt. De wijn heeft een diep paarse kleur en een aroma van zwarte bessen, cassis en specerijen. In de smaak vindt men tonen van zwarte bessen, cassis, chocolade en specerijen, met een zachte tannine afwerking. Het is een kwalitatief hoogwaardige – en niet al te zware - Malbec wijn die goed past bij de kruidige tonen in het menu.</p> <p>De druiven worden handmatig geoogst, waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatieruimte worden deze voorzichtig ontsteeld en krijgen ze een vier dagen durende koude inweking voor meer kleur- en smaakextractie. Hierna volgt de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten in temperatuurgecontroleerde (26°C) roestvrijstalen tanks. Twee weken later volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op gebruikte Franse barriques voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer vier maanden wordt de wijn geassembleerd en na beperkte filtering gebotteld.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 11,15 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).