



Wijnen maart 2025

Voor het thema Spanje in de lente van maart 2025 hebben we twee rode wijnen uitgekozen die qua smaak en prijs/kwaliteitsverhouding goed passen bij het menu. Een witte wijn vonden we minder passend gegeven het menu. Proef en geniet!

Eerste rode wijn	Il Pumi Primitivo, Puglia
Land van herkomst:	Italië
Regio:	IGP Salento
Domein / Château:	Il Pumi
Jaar van productie:	2022
Druivensoort(en):	Primitivo
Serveertemperatuur	10-11 °C
	<p>Lichte rode wijn gemaakt van de primitivo druif aangeplant in de hak van Italië.</p> <p>Een warm klimaat waarin de druiven makkelijk tot volledige rijpheid komen.</p> <p>De wijn vergist op stainless steel dus er komen geen houten vaten aan te pas, dit om de frisheid in de wijn te houden.</p> <p>Donkere kersen, een fris zuurtje en veel sappige kruidigheid.</p> <p>Smaakinpressie wijncommissie: Een typische lichte primitivo die beter past bij de eerste vier gerechten van het menu dan een witte wijn.</p>
AdC-ledenprijs *:	€ 7,16 per fles incl btw
Tweede rode wijn	Bodega Covila Rioja crianza
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Rioja Alavesa
Domein / Château:	Covilla
Jaar van productie:	2020
Druivensoort(en):	Tempranillo 60 %, grenache 20 %
Serveertemperatuur :	16-17 graden
Commentaar wijncie.:	<p>Volle krachtige Rioja Crianza uit Spanje. Met een intense dieprode kleur. De geur is complex: een concentratie van zwarte bessenjam, wat rijp rood fruit en iets vanille en cacao. De textuur is fluweelachtig en romig en het hout en fruit zijn goed met elkaar geïntegreerd. De lange afdrank maakt deze modern gemaakte Rioja helemaal compleet.</p> <p>Tim Atkin - 93 punten met het volgende commentaar: "This delicious Tempranillo comes from two parcels in the neighbouring villages of Laguardia and Lapuebla de Labarca and is a stylish interpretation of the vintage. Aged in perfumed new French oak, it has coffee bean and blood orange aromas, structured bramble and blackberry fruit and a chalky flourish".</p> <p>Smaakinpressie wijncommissie: Mooie ronde wijn met een fraaie afdrank die de lente in Spanje mooi omlijst.</p>
	

LAdC-ledenprijs *:	€ 8,06 per fles incl btw

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