



Elk jaar selecteert wijnjournalist Frank Van der Auwera wijnen uit ons gamma kwaliteitswijnen voor zijn wijnkoopgids 'De 300 beste wijnen onder de 15 euro'. Graag laten wij u kennismaken met deze wijnen met een uitzonderlijke relatie prijs/kwaliteit en hebben alvast voor u volgend proefpakket (1 fles per wijn) samengesteld:

**Witte wijnen :****2016 JARDIN DES CHARMES Viognier-Grenache IGP Côteaux de Béziers, MD – Viognier - Grenache**

Van Alma Cersius komt eveneens deze charmante cuvée, die opstart met een goud – tot citroengele kleur, kristalhelder. Floraal geurbegin met opvallende aroma's van witte en roze rozen, witte/gele abrikozen, nectarine, peer, amandelbloesem en een zesty citrustoets. Zesty en nerveus zijn ook de ordewoorden qua mondvulling, want de impressies van vooral roze/gele pompelmoes, tangerine, kumquats en nectarine zorgen voor veel fruitdynamiek deze oogst. Proevers bakkeleiden lang over het al dan niet oscar-statuu, maar maak u er niet druk over : dit is lekker ongecompliceerd waarbei beide druiven tortelduiven in ons glas. Drink deze 'vin tonique' rond 9°C.

Prijs inclusief BTW : € 7,90

2016 IN VINO EROTICO Côteaux de Béziers, MD – Sauvignon Blanc – Chardonnay - Viognier

Onder dit suggestieve label 'vino erotico' en met een groene kameleon als symbool zorgt Alma Cersius weer voor de nodige fruitseks in onze glazen. Een licht houtgerijpte cuvée waarin de Chardonnay wel domineert maar de andere druiven er gelukkig niet voor spek en bonen bijzitten. Super helder strogeel met gouden zweem. Exotisch geïnspireerde neus van nectarine, witte/gele perzik of gekonfijte citroen maar zeker niet zwoel of zwaar. Wel heel fruitvet qua smaak (wit steenfruit!), tegelijk zesty gespannen met gekonfijte limoen en citroen in de hoofdrol, verder groene pruimen en groene vijgen, plus een kruidige koriandertoets tot besluit. Een plezierige, temperamentvolle wijn die én grassig én suave blijkt. Te schenken op circa 8 à 9°C.

Prijs inclusief BTW : € 8,90

2016 CHATEAU HAUT GRELOT Côtes de Bordeaux - Blaye - Sauvignon blanc, Semillon

In de gemeente Saint-Ciers-sur-Gironde worden op dit familiale domein reeds sedert drie generaties zowel witte als rode wijnen gemaakt. De huidige eigenaar, Joël Bonneau, maakt hier op basis van 90% Sauvignon aangevuld met Sémillon een intens fruitige, complexe en frisse witte wijn. De wijn is niet gerijpt in eiken vaten om de frisheid en het primair fruit te bewaren. Enorme concentratie van verse vruchten! In ons glas: eerst een vrij goudgele kleur, maar dynamisch stralend. Geurstart met crème au beurre, citroenmeringue en witte chocolade, heel romig maar het citrusfruit voorlopig was verdringend. Dat is niet het geval in de veel frissere en citrus-georiënteerde smaak, grassig en zesty, met volop impressies van roze/gele pompelmoes, limoen, kruisbes en granny smithappel, alhoewel toch ook lichtjes boterig qua textuur. Een cuvée kortom die schreeuwt om begeleidend voedsel, zelfs met straf sauswerk. Serveer hem liefst rond 9 à 10°C aan tafel.

Prijs inclusief BTW : € 8,90





Elk jaar selecteert wijnjournalist Frank Van der Auwera wijnen uit ons gamma kwaliteitswijnen voor zijn wijnkoopgids 'De 300 beste wijnen onder de 15 euro'. Graag laten wij u kennismaken met deze wijnen met een uitzonderlijke relatie prijs/kwaliteit en hebben alvast voor u volgend proefpakket (1 fles per wijn) samengesteld:

**Rode wijnen :****2015 IN VINO EROTICO Côteaux de Bézières, MD - Syrah – Merlot – Cabernet sauvignon**

Bleek de witte cuvée eerder in deze gids al sexy en suave, dan geldt dit beslist ook voor deze rode variant. Purperrood decor, ondoorzichtig en piepjong, met kardinale tranen tegen ons glas. Heel attractief rijp bessenboeket met moerbeien, cassis, kaneel en kersencoulis. Peperig in de aanzet maar vooral ook olieachtig qua textuur met gekonfijte kersen, griottes en cassisbes in de frontlinie plus tongverwarmde oosterse specerijen en zoethout in de afdrank. Soepel, fluwelig, sappig, heet. Dit is gezien zijn prijskaartje een zeer rijke oogst, waarin de Syrah die nu 50% van de mix uitmaakt, echt wel meester(es) speelt. Traag als een kameleon of snel als een jachtluipaard te schenken op 14/15°C.

Prijs inclusief BTW : € 8,90

2016 MOULIN DE GASSAC 'Classic' IGP d'Hérault, MD - Marselan, Syrah, Alicante, Grenache, Carignan

Ook deze cuvée is een vloeibare erfenis van de koppige maar visionaire Aimé Guibert. Deze vorig jaar overleden rijke industrieel – ooit CEO van een lederwarenimperium – besloot in 1971 zijn leven te heroriënteren. Hij trok zich met echtgenote Véronique en zijn vijf zonen terug in een gerestaureerde mas in Zuid-Frankrijk, zonder te beseffen dat hij op een unieke terroir zat. Toen dat na bodemanalyses duidelijk werd, was er geen weg terug en zette Aimé onder meer zijn legendarische Mas de Daumas Gassac op de wereldkaart. Dit is echter een van zijn vele nakomelingen in het betaalbare genre. Op papier een druivenkwintet maar in de praktijk vooral een triootje tussen Syrah, Grenache en Carignan. Een puur op roestvrij staal, dus eikloos, gevinifieerde wijn, die na zijn heldere robijnrode kleur gul geurt naar rode kersen(pit), griottes, zoethout, Rojibes en gemalen peper. Charmant in de mond, vol aardbei en frambozen, lekker mild en jammy qua textuur, met een zeer vurig, peperig staartstuk. Drink koel (12 à 14°C.) en jong.

Prijs inclusief BTW : € 8,90

2015 RASTEAY l'Andéol', MD Famille Perrin - Grenache, Syrah

Weer zo'n kleur-krachtpatser, violet purperrood met tranen die als vikings ons glas bestormen. In 2015 genoot dit deel van de zuidelijke Rhônevallei van uitstekende groeicondities tot tijdens de pluk, wat zich ook weerspiegelt in deze cuvée die de familie Perrin organisch vinifieerde zoals op hun (bekend én duur) Chateauneuf-domein Château Beaucastel. Dat levert een boeket op dat heel floraal begint, vol zoete mediterrane bloemen, overvloeiend in Turks fruit, kersen, bosbessengelei en specerijen (kaneel, vanille, nootmuskaat) als backing vocals. Superrijp inderdaad maar geen moment vervelend zwoel of overrijp. Ook de smaak drijft op een couliskarakter in eerste instantie boordevol kersen, bramen, wilde frambozen en groene vijgen maar dan golft een enorme vieve aciditeit naar de oppervlakte die alles ongelooflijk opfrist. Dit is én fruitig én onvoorspelbaar sappig met in de finale nog Oosterse specerijen (kurkuma, kardemon, peper) die voor de finishing touch zorgen. Een opwindende Rasteau kortom die zowel Chateauneuf-fanaten als Borgognefans zal charmeren. Drinken tussen 15 à 17°C.

Prijs inclusief BTW : € 14,90

Totaal pakket van 6 flessen (1 fles per soort) : 58,40 euro incl. BTW
PROMOPRIJS PAKKET INCLUSIEF WIJNKOOPGIDS 2018 : € 55,00 incl. BTW