

TOP-10 WIJNEN VAN WIJNSPECIALISTEN

WIT

- ⑨ **Leclerc Briant, Les Chevres Pierres Cumières Premier Cru Brut, Champagne, Frankrijk (biologisch).**

Bosman Wijnkopers.

€ 45,00. www.bosmanwijnkopers.nl.
Aperitief. Oesters. Gerookte zalm.
Attentie: ongeschikt bij oliebollen en
appelflappen.



⑨

- ⑩ **Roland Lavantureux 2012, Fourchaume Premier Cru, Chablis, Frankrijk**

De Smaakimporteur. € 20,65.
www.desmaakimporteur.nl
Oesters. Heilbot. Kreeft. Grote garnalen.



ROOD

- ⑩ **Domaine Petitot 2012, "Les Pimentiers", Savigny-les-Beaune, Bourgogne, Frankrijk**

Wine Supply (powered by Vijacek).
€ 19,95. www.winesupply.nl
Wild. Konijn. Paddenstoelen. Fazant.

⑩

- ⑩ **Clos du Jaugueyron 2008, Haut-Médoc, Bordeaux (biologisch), Frankrijk**

Bolomey Wijnimport. € 19,90.
www.bolomey.nl
Lam. Rood vlees. Eend. Hert.
Goutse kaas.



⑩

- ⑩ **Guido Porro 2012, Dolcetto d'Alba, Piemonte, Italië**

Enoteca Sprezzatura. € 11,95.
www.enoteca-sprezzatura.nl
Gegrild rood vlees. Gegrilde kip. Pasta.



⑩

DESSERT

- ⑩ **Alain-Renardat-Fache, Certon Méthode Ancestrale, Bugey, Savoie, Frankrijk (mousserend; rosé; biologisch)**

Wijnkoperij Okhuysen. € 11,75.
www.okhuysen.nl
Fruitedesserts. Fruittaart. Sorbets.
Van zichzelf al een dessert.



⑩

- ⑩ **Markus Molitor 2011, Riesling Alte Reben, Mosel, Duitsland**

De Wijnkring. € 20,25.
www.wijnkring.nl
Salades, al dan niet met zeebanket.
Schaal- en schelpdieren, met name oesters en coquille St. Jacques.
Kaldees. Aziatisch.



⑩

- ⑩ **Domaine les Vieux Murs 2011, Pouilly-Fuissé, Bourgogne, Frankrijk**

Zektinos. € 13,95. www.zektinos.nl
Witte vis, in boter- of roomsaus. Kip.
Kalfsvlees.



⑩

- ⑩ **Domaine Troterau 2012, Sauvignon Blanc, Quincy-Loire (biologisch), Frankrijk**

De Vier Heemskinderen € 14,25.
www.vierheemskinderen.nl
Asperges. Zeebaars. Zwezerik.
Verse geitenkaas.



⑩

⑨

Waarom je een glas niet om de kelk maar aan het pootje vasthoudt Vette vingers op een glas zien er vies uit. Bovendien belemmert dat "vetfilter" een heldere blik op de fraaie kleur van de wijn. Wie zijn hand om de kelk houdt, heeft tevens meer kans dat de geur van de vingers het bouquet van de wijn de baas is. In plaats van lekker fruit en vrolijkheid ruik je dan plots zeepp, aftershave, lamskoteltjes of kruidenboter. En als laatste: wie zijn hand om de kelk houdt, verwarmt de wijn. Wit en rosé worden snel lauw, rood wordt veel te warm.



⑩

Cabernet sauvignon, syrah look: shiraz), merlot en malbec zijn echte rood vleesliefhebbers. Gamay en pinot noir zijn erg op kip.

5 wijn trends!

- 1 We ontdekken dat er flink wat wijnen op de markt zijn die veel lekkerder zijn als ze wat koeler worden gedronken. Onder andere Gamay (Beaujolais), pinot noir (de Bourgognedruif) en Dolcetto uit Piemonte) zijn een stuk smakelijker na een verblijf van een uurtye in de koelkast: 10 tot 12 graden.
- 2 We blijven onze witte wijn ook graag wat trisser. En dan niet wat de temperatuur betreft maar qua "mondgevoel". Romige, volle en elkentout gedomineerde wijnen zijn minder populair aan het worden. Sauvignon blanc zette de aanval met succes in. Op de voet gevolgd door wit uit het Spaanse Rueda, Grüner Veltliner uit Oostenrijk en Riesling uit Duitsland. Ook minder bekende druivenrassen en inmiddels aan de poort: Italiaanse fiano, falanghina en pecorino.
- 3 Er is een forse groei van verantwoord, duurzame wijnen. Bio, biologisch-dynamisch, Fairtrade, Demeter, Terra Vitis. Ook werden er meer en meer wijnen op de proeftafel aangeetroffen die sulfievrij waren of "vegan friendly", dus niet geklaard met eiwitten of andere dierproducten.
- 4 Er is een groeiend aanbod van kleine (jonge) champagneproducenten die hun druiven niet meer aan de grote merken wensen te leveren, maar onder eigen label – veelal biologisch – produceren.
- 5 Rosé heeft zich de "Provence-look" aangemeten. Lichtroze en transparant. Oogt mooi maar zegt verder niets over de smaak.