

Interessante wijnen

De laatste weken van het jaar 2017 ontving ik enkele proefflessen die zeker de moeite van het proeven waard zijn.

Om te beginnen een droge witte wijn uit Oostenrijk. Deze wijn staat vermeld op de wijnkaart van restaurant Black Swan * in Oldstead, North Yorkshire, UK. Dit restaurant werd op 11 oktober 2017 door Trip Advisor uitgeroepen tot het beste ter wereld. De wijn wordt geschonken bij het menu *dégustation*, als begeleider van St. Jacobsschelpen met gefermenteerde knolselderij in dilleroom.



*****(*) P.....N 2011, Österreichischer Landwein, Weingut Muhr - van der Niepoort**

De cryptische naam van deze wijn staat voor Prellenkirchen, waarvan de naam niet voluit op het etiket mag staan omdat het een Landwein is. Blend van 90% grüner veltliner en 10% riesling uit wijngaarden op de helling van de Spitzerberg te Rohau, Carnuntum. De grüner veltliner druiven werden met de voet getreden, met de schillen vergist, een jaar lang opgevoed in grote houten vaten en geblend met riesling. Het is dus in feite een 'orange wine', die 5 jaar de tijd gehad heeft om zich in de fles te ontwikkelen. Alc. 12%. Importeur: Horizon Wines, horecaprijs € 17,01 ex BTW.

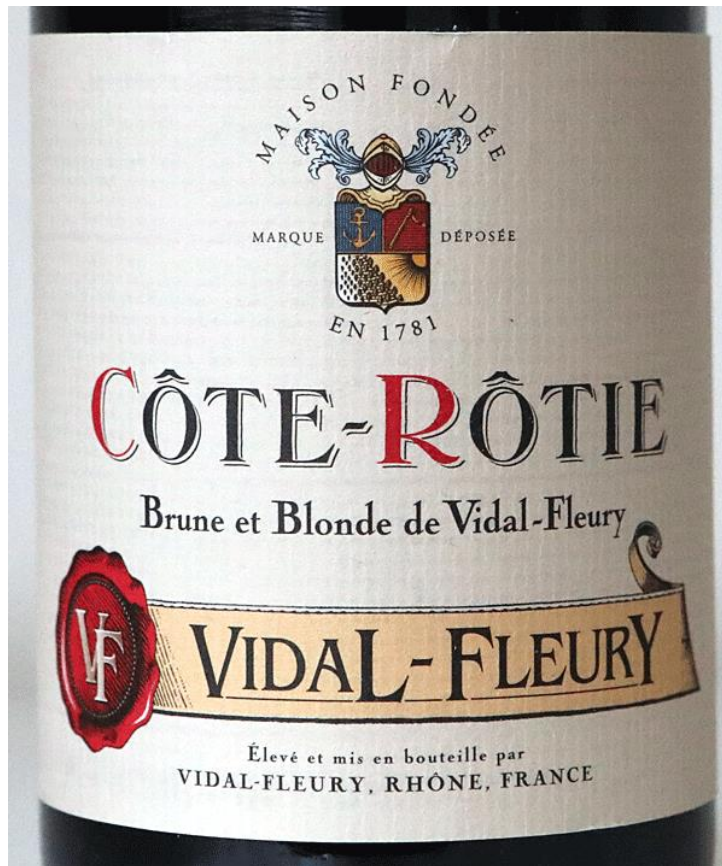
K vrij diep groengeel - olijfgroen

G nogal krachtig geconcentreerd abrikozenfruit met aardse tonen en munt

S frisse, zilte inzet van sappig fruit met goede, maar niet zware structuur; fraaie extract en balans, strak zonder storende houtinvloed, levendige citrus zuren en terroir-expressie

A blijft energiek en fris, iets tannines uit de schillen geven prettige bitters, mooie lengte

T heerlijke gastronomische wijn, zeer verteerbaar



****** Côte-Rôtie Brune et Blonde 2015, Vidal-Fleury**

Dit is het oudste Rhône huis, met 236 jaar geschiedenis. Het werd in de jaren 80 van de vorige eeuw verworven door Guigal en produceert wijnen uit alle delen van de Rhône streek. Deze wijn werd geproduceerd van 95% syrah en 5% viognier, die samen werden geoogst, gevinifieerd en opgevoed. De druiven komen uit wijngaarden in het zuidwesten van de Côte Blonde (bodems van tot kleizand verweerde gneiss met veel kiezel) en uit het noordoosten van de Côte Brune (diepere bodems van micaschist, rijk aan ijzer- en mangaanoxide, met meer klei). Handmatige oogst in september, sortering was niet nodig, de kwaliteit was perfect. Drie weken vergist op de schillen met autochtone gisten bij 30°C, in het begin met veel pigeage en remontage. Twee jaar rijping in foeders. Alc. 13,5%. Importeur: Gall & Gall, consumentenprijs € 47,00.

K zeer diep paarsrood, vrijwel tot aan de rand

G viooltjes, energiek spel van krachtig bosfruit met fijne specerijen zonder storende houtinvloed, mineraal, stijlvol en complex

S vlezige inzet, lenig en zuiver, frisse zuren begeleiden prachtig fruit met veel schakeringen

A lang en kruidig, fris en elegant, iets rokerig aan het eind

T complexe terroirwijn met klassieke stijl, al vrij goed op dronk maar zal zich met flesrijping nog verder ontplooien

*****+ Aroma 2016, IGP Vaucluse, Cellier des Princes**

90 jaar geleden werd deze coöperatie, de enige in Châteauneuf-du-Pape, opgericht. Er worden druiven verwerkt van 189 wijnboeren. De productie omvat niet alleen witte en rode Châteauneuf-du-Pape, maar ook Vacqueyras, Gigondas, Ventoux, Côtes du Rhône, etc. Deze wijn is afkomstig van 100% syrah druiven uit wijngaarden in de omgeving van Châteauneuf-du-Pape, met bodems van klei en kiezel. Volledig ontsteeld, vergist op de schillen gedurende 15-20 dagen bij 26-28°C met remontage. Schroefdop. Alc. 13,5%. Importeur: Baarsma. Deze wijn is niet in Nederland beschikbaar voor de horeca.

K gemiddeld geconcentreerd paarsrood

G behoorlijk aromatisch, frivool fruit van aardbeien en frambozen met viooltjes aroma
S zacht en sappig met eerst veel fruit, daarna wat leer en specerijen en soepele tannines, terwijl voldoende goede zuren voor het juiste evenwicht zorgen
A cassis, licht kruidig, gemiddelde lengte
T lekkere wijn, zuiver en levendig, mooi op dronk en herkenbaar als syrah

****** Châteauneuf-du-Pape rouge 2016, Cellier des Princes**

Begin 2017 was Philippe Cambie, de bekendste oenoloog van de zuidelijke Rhônestreek, zo onder de indruk van de kwaliteit van de wijnen van Cellier des Princes, dat hij besloot om consultant te worden van deze coöperatie. 2016 was hier een groot wijnjaar. 90% grenache noir, 5% mourvèdre en 5% syrah. Bodems van klei en kiezel met rolkeien. Volledig ontsteeld, vergist op de schillen gedurende 20 dagen bij 28-30°C met dagelijkse délestage en remontage. Opvoeding 10 tot 12 maanden in cuve. Alc. 14,5%. Importeur: Baarsma. Deze wijn is niet in Nederland beschikbaar voor de horeca.

K gemiddeld tot diep geconcentreerd paarsrood

G compact zwart fruit met drop en specerijen, zeer divers

S complex geheel met de focus op rijp en verleidelijk fruit, vlezig, chocolade, fraaie tannines, knap uitgekiende assemblage met een belangrijke rol voor de mourvèdre

A flinke lengte met finesse en balans

T alles van deze wijn heeft de kenmerken van het prachtige oogstjaar, nu al goed op dronk maar zonder gebrek aan bewaarpotentieel

