

Wijnen december 2019

Mousserende wijn	BC - Bella Conchi - Cava Brut
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Penedes
Domein / Château:	Bodegas Villa Conchi
Jaar van productie:	
Druivensoort(en):	30% macabeo - 30% xarel-lo - 30% parellada en 10% chardonnay
Serveertemperatuur:	12-14 °C
Commentaar wijncie.:	Deze tradionele cava is op de Franse manier gemaakt en deze Franse stijl is goed herkenbaar. Kenmerkend zijn de fijne mousse die lang in het glas blijft en een middellange afdrank. In de neus fruitaroma's en een hint van gist. Naar de mening van de wijncommissie past deze feestelijk stuivende cava zowel als aperatief, als ook bij het gerecht met de oester.
LAdC-ledenprijs *:	€ 9,98 per fles incl btw (winkelprijs € 11,95 incl btw)
Witte wijn	"Les Flacons" - Terre d'Amandiers
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pays d'Oc
Domein / Château:	"Les Flacons" - Terre d'Amandiers
Jaar van productie:	2017
Druivensoort(en):	chardonnay
Serveertemperatuur:	14-16 °C
Commentaar wijncie.:	Deze chardonnay is ook op de klassieke manier gemaakt, dat resulteert in een lange, verfijnde en ietwat vette afdrank. Men proeft witte vruchten, rabarber, lichte honing- en vanillette-tonen deels afkomstig van de houtrijping. Uit de ondergrond ontleent de wijn ook een licht mineralige smaak. De wijncommissie denkt dat de wijn goed past bij de tarbot/kalf combinatie en de gado gado. Ev kan een groep besluiten de cava over te slaan en direct met de chardonnay te beginnen.
LAdC-ledenprijs *:	€ 11,38 per fles incl btw (winkelprijs € 12,95 incl btw)
Rode wijn	Château Villerambert Julien "Incarnat"
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Minervois
Domein / Château:	Château Villerambert Julien "Incarnat"
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	grenache - syrah - carignan
Serveertemperatuur:	16-18 °C
Commentaar wijncie.:	De specifieke stenige bodem van Incarnat, gecombineerd met weinig neerslag geeft deze wijn zijn specifieke smaak. De druiven moeten diep wortelen en geven zo een voor Incarnat kenmerkende hint van vuursteen in de wijn. Opgevoed op eiken zijn tonen van cassis, zwarte bes en zwarte olijven te onderscheiden. Naar de mening van de wijncommissie een goede begeleiding van het hert en het dessert.
LAdC-ledenprijs *:	€ 11,50 per fles incl btw (winkelprijs € 13,75 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).