

## Wijnen november 2019

<b>Witte wijn</b>	Les Hautes de Montarels Chardonnay
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côtes de Tongue IGP
Domein / Château:	Les Hautes de Montarels
Jaar van productie:	2017
Druivensoort(en):	100% chardonnay
Serveertemperatuur:	10-12 °C
Commentaar wijncie.:	<p>De lichtgele wijn heeft een fruitige geur van appel. In de mond lichte aardse smaken en een zweem van vanille met een lichte houttoets. De wijn heeft een aangename lichte smaak van kiezel en een lange en iets vette afdronk.</p> <p>De wijn is op een moderne manier twaalf maanden opgevoed in ekenhouten vaten waardoor het hout zeker niet overheersend is.</p> <p>De wijn is een goede aperitiefwijn en daarnaast verwacht de wijncommissie dat deze wijn ook een goede begeleider is van de eerste twee gerechten met de vette tonen die daarin voorkomen.</p> <p>Mocht de kookgroep een sterke voorkeur hebben voor witte wijn, dan kan de wijn eventueel ook als begeleider van de patrijs en het flensje gedronken worden.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 7,93 fles (winkelprijs € 9,75 incl btw)

<b>Eerste rode wijn</b>	Martin Waßmer Spätburgunder
Land van herkomst:	Duitsland
Regio:	Baden
Domein / Château:	Weingut Martin Waßmer
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Spätburgunder
Serveertemperatuur:	16-18 °C
Commentaar wijncie.:	<p>Martin Waßmer heeft een mooie fruitige Spätburgunder gemaakt waarin fruit nog duidelijk aanwezig is, vooral kersen en bramen. Aardse tonen en de kalk uit de ondergrond geven een bepaalde complexe volheid aan de wijn.</p> <p>De wijncommissie heeft deze keer met betrekking tot de rode wijn gekozen voor twee wijnen. De wijncommissie verwacht dat deze wijn een hele goede begeleider zal zijn van zowel de patrijs/sinaasappelcombinatie als het flensje van rode biet met geitenkaas. Voor wie twijfelt, raden wij aan deze combinaties echt eens te proberen.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 10,89 per fles (winkelprijs € 11,95 incl btw)

<b>Tweede rode wijn</b>	Marco Porello Barbera d'Alba DOC
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Mommiano
Domein / Château:	Marco Porello
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	Barbera
Serveertemperatuur:	16-18 °C
Commentaar wijncie.:	<p>De Barbera is een druif die vooral voorkomt in de Piëmonte, in het noordwesten van Italië.</p> <p>De wijncommissie heeft deze keer met betrekking tot de rode wijn gekozen voor twee wijnen. Deze tweede rode wijn is er een van Marco Porello. De wijn is vol, geurt naar rijp donkerrood fruit en is uitgezocht als niet al te zware begeleider van het gerecht met hert en eventueel ook het nagerecht.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 10,83 per fles (winkelprijs € 11,50 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).