

1. Louis Pommery England.

Zuid-Engelse mousserende wijn gemaakt door champagne-producent Louis Pommery. Gemaakt van gelijke delen chardonnay en pinot noir. Deze Brut krijgt net als champagne een tweede vergisting op fles. Je proeft **perzik, citroen** en versgebakken **brood**. Heerlijk als aperitief en een geweldig alternatief voor Champagne.

Je ziet het de laatste tijd steeds vaker. Grote namen uit de Champagnestreek die investeren in wijngaarden in Zuid-Engeland. Op zich niet gek natuurlijk als je bedenkt dat deze streek net als Champagne beschikt over een koel klimaat en een kalkrijke bodem. De wijngaarden worden vervolgens aangeplant met **Chardonnay** en **Pinot Noir**, en je kan mousserende wijnen maken volgens dezelfde methode als in Champagne. Het enige probleem is, de wijn mag geen champagne heten. Dus praten we over een **Traditional Method Brut**. Louis Pommery England heeft verdacht veel weg van een champagne.

2. Lux Brut Rosa.

Lux Brut is **geen Cava** maar een Mousserende Wijn uit het Spaanse Penedès. De Belgische chef-kok Jess Van Weert noemt het 'Mijn eigen smaak in tegenspraak met sommige cava-regelgeving', omdat ook het productieproces van Lux afwijkt van een traditionele cava, wat resulteert in een uniek product uit deze regio.

Lux Brut is gemaakt volgens de Charmat-methode op dezelfde manier als Prosecco. Een snelle en efficiënte manier om een mousserende wijn te produceren, zodat de natuurlijke primaire kwaliteit van de druif behouden blijft.

De Lux Sparkling Rosa is een lichtroze parelkleurige mousserende wijn met stralende violette tinten. In de neus is de Spaanse wijn zoet en elegant met aromatische geuren van **rood fruit, framboos, braambessen** en **bloemige** tonen. In de mond is de wijn fris, fruitig, elegant en gebalanceerd. De wijn is zeker niet te zoet of te zuur. Ontdek deze heerlijke mousserende wijn bij het aperitief, gevogelte of vis.

3. Santa Lucia Ansonica

Ansonica, of zoals het in Sicilië bekend staat, **Inzolia**, is een unieke en veelzijdige witte druif die gedijt op drie Italiaanse eilanden: **Sicilië, Giglio en Elba**. Deze eeuwenoude druif heeft wijnliefhebbers geboeid met zijn karakteristieke kwaliteiten en biedt een rijk spectrum aan smaken, variërend van fris en verfrissend tot diep en complex.

Wat deze druif zo bijzonder maakt, is de **dikke schil**, die hem niet alleen beschermt tegen ziekten en barre weersomstandigheden, maar de wijn ook een uniek tanninekarakter geeft, iets wat zelden voorkomt in witte wijnen.

Hoewel Ansonica nog steeds floreert op Sicilië, is de geschiedenis ervan op de Toscaanse eilanden Giglio en Elba er een van bijna-uitsterven. Na de Tweede Wereldoorlog werden veel wijngaarden verwoest of herbeplant met populaire internationale druivensoorten, zoals Chardonnay. Ansonica, dat concurrentie van deze andere druivensoorten ondervond, was bijna verloren. **Eén wijnmaker op Giglio** hielp de druif echter terug te winnen door een kleine wijngaard te cultiveren en de unieke kwaliteiten ervan onder de aandacht te brengen.

Dankzij zijn inspanningen wordt Ansonica nu weer gevierd op zowel Giglio als Elba, waar de beperkte productie ervan door wijnkenners wordt gekoesterd.

4. Big Head

Big Head Wines is een familiebedrijf in het hart van **Niagara-on-the-Lake, Canada**, dat bekend staat om zijn ambachtelijke, karaktervolle wijnen. Opgericht door wijnmaker Andrzej Lipinski, combineert het wijnhuis meer dan twintig jaar ervaring met innovatieve technieken zoals wilde fermentatie en de appassimento-methode—waarbij druiven worden gedroogd om de smaken te concentreren.

Big Head heeft een opmerkelijk verhaal. Niet in de laatste plaats de naam: Polen hebben blijkbaar grote hoofden, en eigenaar Andrzej Lipinski en zijn familie komen uit Polen. En hun **hoofden** zijn eigenlijk best **groot**.

De druiven werden met de hand geplukt toen ze optimaal rijp waren en langdurig zachtjes geperst om zoveel mogelijk sap te extraheren. Het fermentatieproces begon in **betonnen tanks** van **6000** liter. De alcoholische gisting werd na zes maanden voltooid. De wijn rijpte in **Fransen** eikenhouten **vaten** van **1000** liter en onderging een gedeeltelijke malolactische gisting, waarbij sommige het proces voltooiden en andere niet, wat resulteerde in een gedeeltelijke appelachtige afdronk en een hogere zuurgraad.

Deze Chenin Blanc heeft een uitgesproken mineraliteit. De neus bevat aroma's van vuursteen, citroenschil, witte bloemen, champignon en bijenwas. De smaak is droog en helder met een zilte ondertoon, wat leidt tot een rijpe, licht stroeve en honingachtige afdronk. Combineert uitstekend met miso-gemarineerde zalm op witte rijst en zeewier.

5. Marieta Mencia Rosé

Marieta Rosé is de meest romantische en chique versie van roséwijn. Een authentieke, speelse en charmante wijn. De frisse en fruitige smaak nodigt je uit om de wereld van de wijn te ontdekken en met elke slok een nieuwe ervaring te beleven.

Met een elegante en kosmopolitische persoonlijkheid is Marieta Rosé een 100% Mencia-wijn, geboren uit de prachtige landschappen van El Bierzo. Een halfdroge rosé die niemand onverschillig laat.

Een zoete en intense wijn die geen regels volgt, maar wel meegaat met de laatste trends. Een rosé die altijd in de mode is en overal zijn stempel drukt. Een frisse wijn vol aroma's van rood fruit, zoals frambozen en kersen, en tonen van viooltjes en rozen.

Marieta Rosé is een uitnodiging om unieke en uiteenlopende ervaringen en onvergetelijke culinaire combinaties en momenten te beleven.

Intense en delicate verleidelijke aroma's van rode vruchten zoals frambozen en kersen en een hint van viooltjes en rozenblaadjes.

Aroma : Frisse tonen van rood fruit zoals framboos en kers. Florale accenten van viooltjes en rozen. Een lichte minerale ondertoon geeft extra finesse.

Smaak : Fruitig en levendig met rijpe frambozen en sappige kersen. De frisse zuren zorgen voor een aangename balans. Een lichte kruidigheid voegt diepte toe.

6. Whispering Angel

Château d'Esclans Domaines Sacha Lichine, een magisch landgoed, is gelegen in het hart van de **Provence**, ten noordoosten van Saint Tropez, op een buitengewoon stuk grond omringd door open grasland, bos en knoestig oude wijngaarden. Het 19e-eeuwse Château kijkt uit over de idyllische Vallei van Esclans, helemaal tot aan de Middellandse Zee. Het château staat bekend om zijn **oude Grenache** wijnstokken die druiven produceren die een grotere concentratie van smaak bieden dan de jongere wijnstokken. Naarmate de hoogte van de percelen toeneemt, neemt ook de leeftijd van de wijnstokken toe. Op het hoogst gelegen perceel zijn de wijnstokken wel 90 jaar oud.

“In de Vallei van Esclans fluisteren de engelen. Als je deze wijn drinkt kun je ze wellicht horen... Als je ons bezoekt kun je ze wellicht zien.” – Sacha Lichine

Whispering Angel is vandaag de dag dé referentie als het gaat over roséwijn. De wijn werd in 2006 geïntroduceerd door Sacha Lichine als een nieuwe standaard voor rosé uit de **Côtes de Provence**, de belangrijkste regio voor roséwijnproductie in de wereld. De wijn wordt gemaakt van **Grenache, Cinsault** en **Rolle** (Vermentino) druiven en heeft een aantrekkelijke bleekroze kleur. Het smaakprofiel van deze beendroge wijn is vol en weelderig met een soepele afdronk. Een premium rosé geschikt voor ieder moment.

7. Clairet de Sissan

Terug van weggeweest! Gemaakt volgens een eeuwenoude traditie uit Bordeaux, is Clairet de brug tussen rosé en rood. Dankzij de **Saignée**-methode krijgt deze wijn zijn dieproze kleur en rijke, fruitige aroma's. Dit is het sap van **rode** druiven, wat onder druk van de druiven uit het vat loopt **zonder** dat er **geperst** wordt. De wijn wordt al na twee maanden gebottled, dat geeft deze wijn frisheid en diepgang.

Naast de klassieke rosé vind je in de Bordeaux ook de Bordeaux Clairet terug. Deze rosé heeft vandaag de dag aan belang ingeboet maar de vraag naar Clairet is veel minder siezoensgebonden dan naar de klassieke rosé. Bordeaux Clairet mag overal in de Bordeaux regio geproduceerd worden.

Elke wijnboer in de Gironde die rode wijn maakt, mag ook rosé laten optekenen bij de aangifte en eveneens "Bordeaux Clairet". De toegelaten druivenrassen zijn **Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Petit Verdot, Carmenère** en **Malbec**.

Het verschil met de klassieke rosé uit de Bordeaux ligt hem gewoon in het feit dat de schil bij de wilde gisting 24 tot 48 uur (dus langer dan normaal bij rosé) in contact blijft met de most. Deze wijn is dus donkerder van kleur en bevat meer tannine.

Sommige wijnboeren laten hun Clairet nog enige tijd op vat rijpen.

Kies bij deze Bordeaux Clairet voor lichte en smaakvolle gerechten. Fijne charcuterie, gebraden gevogelte of zachte kazen passen perfect bij de lichtheid en fruitige aroma's van de wijn. Voor een regionaal tintje kunt u hem combineren met een Bordeaux rib-eye steak of eendenborst, verrijkt met een rodefruitreductie om de smaken van de Clairet te versterken.

Voor optimaal genot serveert u deze Bordeaux Clairet op een iets koelere temperatuur, rond de 12 tot 14 °C. Het is aan te raden hem ongeveer twintig minuten te decanteren om alle aroma's vrij te laten komen. Bewonder eerst de heldere, licht robijnrode kleur. Ruik in de neus de fruitige en bloemige aroma's en proef hem vervolgens om de frisheid en heerlijke balans te waarderen. Een wijn om jong te drinken om optimaal te profiteren van zijn dynamiek en aromatische glans.

8. Chateau de Sancerre Tradition Rouge

Bij het horen van de naam Sancerre denken we in eerste instantie altijd aan aromatische witte wijnen gemaakt van 100% Sauvignon Blanc. Je zou bijna vergeten dat er ook rood (en rosé) wordt gemaakt. Rode Sancerre is automatisch gemaakt van **100% Pinot Noir**. Pinot noir is de verplichte blauwe druif van de appellatie. Met zijn lichte en dunne schil levert hij elegante wijnen op met soepele, zachte tannines. De Cuvée Tradition Rouge is licht van kleur met aroma's van aardbei, framboos en aardse tonen. Je schenkt hem bij gerechten met paddenstoelen of truffel. Ook heerlijk bij charcuterie of lichte bereidingen van rundvlees.

De oogst van rode Sancerre wordt handmatig uitgevoerd, evenals het sorteren. Na de oogst worden de druiven naar de vaten getransporteerd voor een koude fermentatie vóór de gisting. Deze fermentatie onthult het maximale fruitige potentieel van de wijn en verzacht de tannines. De gisting duurt vervolgens 2 tot 3 weken in temperatuurgecontroleerde vaten. **18 maanden** rijping, waarvan **10 in 400L-vaten**, een mix van nieuwe vaten en vaten met 1 tot 5 wijnen. De resterende 8 maanden rijping vindt plaats in roestvrijstalen tanks.

Noten van verse **rode** vruchten. Frisse aanzet gedragen door **vuursteen**, gevolgd door een rond, fruitig middenpalet (gekneusde **aardbeien**). De tannines dragen de afdronk met een lichte bitterheid.

Je kan deze wijnen gerust vergelijken met een rode Bourgogne. Elegant, lichtvoetig en met zachte tannines. Heerlijk om te schenken bij gerechten met aardse tonen. Denk aan paddenstoelen en truffel. Maar ook rode biet, wortel of ui.