

ALTYDGEDACHT Sauvignon Blanc 9,35€

Durbanville / Tygerberg

100% Sauvignon Blanc

Na de manuele pluk worden de druiven een nacht koel bewaard (gekoeld) om na kneuzing 4 uur schilmaceratie te krijgen. Na de gisting verbleef de wijn 4 maand op de "lies".

Deze strogele wijn is in de neus licht vegetaal (groen peper en groen vijg) ondersteund door met een mooie fruitige toets van passievrucht.

Zijn medium body en mooie frisheid lenen zich uitstekend bij vegetale, frisse en lichte gerechten.

ALTYDGEDACHT The Olo 13,40€

Durbanville / Tygerberg

30% Chardonnay, 28% Semillon, 28% Viognier, 14% Chenin blanc

Na de manuele pluk, overnachten de druiven bij 10 °C, na kneuzen krijgt de most 2 dagen koude schilmaceratie. Het leksap wordt dan overgepompt naar houten vaten waarvan 20% nieuwe eik. De verschillende cépages vergisten gescheiden, na 5 maand gebeurt de blend.

De wijn wordt in de neus gekenmerkt door de Viognier en de Semillon (apricots, Turks fruit van de Viognier en frisse kruiden van de Semillon, met een toets van ceder).

In de mond zet de wijn vol aan (ook door de gedeeltelijke MLF) Er is een mooi evenwicht tussen de neus en de mond met toetsen van kaneel en licht gebrande eik.

Deze eigenschappen maken van deze wijn een goede begeleider voor vette gerechten.

STELLENBOSCH Reserve Moederkerk Chardonnay 15,35€

Stellenbosch

100% Chardonnay

De druiven zijn afkomstig van 2 verschillende wijngaarden in Stellenbosch (70% Devon Valley en 30% van Helderberg).

De vergisting gebeurde voor 50% op Inox en 50% op Franse barriques waarvan 15% nieuw. Na 6 maand lagering werden de wijnen geblend.

Strogele wijn met frisse aroma's van citrus en toetsen van ananas.

In de mond de bevestiging van de aroma's in het glas (citrus & ananas). Mooie balans tussen de fraîcheur en de romige textuur met een elegante afdronk.

Zeker combineren met de witschimmelkaas maar ook met de vast kazen (met noot aroma's)

GUARDIAN PEAK Summit 18,15€

Stellenbosch

Syrah 66%; Mourvèdre 21%; Grenache 13%

De 3 cépages worden apart vergist, de Syrah en de Mourvèdre vergisten op Franse en Amerikaanse eik voor 18 maand, de Grenache is volledig op inox vergist voor het behoud van het primaire fruit.

In het glas rode bessen en zwarte kers met tonen van rijpe pruim en violet.

In de mond vinden we een krachtige evenwichtige wijn met duidelijk aanwezige maar zachte tannine en een licht minerale afdronk.

Dergelijke wijn kan in kracht zeker de vaste kazen aan, opletten bij "te" zoute kazen voor conflict met de tannine.

Misschien eens proberen met de Bleu en proeven of deze wijn met het "zoutgehalte" overweg kan.

Vilafonté Seriously Old Dirt 23,70€

Simonsberg Paarl/Stellenbosch

Malbec 41%, Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 24%

De wijn heeft 22 maand gerijpt op Franse eik, krachtige wijn met voldoende zuren en ronde, rijpe tannine.

De wijn zou zeker de vaste kazen moeten aankunnen, de kracht van de blauwschimmel mag op zich ook geen probleem zijn, als de zouten de tannine niet teveel accentueren.

Viu Manent Semillon Noble 10,30€

Chili Colchagua Valley

Semillon 100%

Druiven afkomstig van meer dan 100 jaar oude stokken, manuele oogst van door botritisch aangetaste druiven. Na de vergiste met cultuurgist op inox verbleef de wijn nog 5 maand op Franse eik.

Goudgele wijn met aroma's van rijp steenfruit, honing en sinaasappelschil. De frissen zuren vormen een goede balans met het restsuiker in de wijn (112 gr/l).

Dit type wijn kan zonder moeite de kracht en vooral het zout van de blauwschimmelkaas aan.