



wijn van de week

TOPWIJNEN

Wijnkenner
Simonne Wellekens
selecteert
onafhankelijk
drie wijnen,
uit supermarkt
en wijnhandel.

1



LES TINES
COLLIOURE 2017



18,95 euro

AOC Collioure is een zeer klein gebied in de wijnregio Roussillon. Grenache gris (60 procent), grenache blanc, vermentino en roussanne vormen de mix voor deze schitterende witte wijn uit een regio waar de zeewind en de tramontane (sterke wind vanuit het noordwesten) verkoeling brengen. De rijpe strogele wijn begint wat gesloten, maar ontwikkelt vrij snel een complex aroma met perzik, nectarine, witte bloemen en toetsen van vanille, nadien frisse hints van citrusfruit. Dit alles vertaalt zich in een verfijnde smaak met structuur en diepte, een delicioze molligheid omringd door sappigheid en een mineraal eind. Uitstekend bij kaas, gevogelte en visbereidingen.

TE KOOP BIJ
bij Wijnhuis 75,
Drongen, 09/226.00.00,
www.wijnhuis75.be

2



MENDEL UNUS
2013



29,95 euro

Aan de Argentijnse voet van de Andes worden wijnen gemaakt met malbec- en cabernet-sauvignondruiven. Selectie, gecontroleerde irrigatie en een rijping in Franse eikenvaten resulteren in wijnen met een wereldwijde reputatie. Unus is een mix van 65% malbec, 25% cabernet sauvignon en 10% petit verdot. Diepkersrode wijn met een rijk parfum, specerij in de aanzet, nadien ceder, bosbes, cassis en vlier, wat tabak, mokka en koffie. Sappig van begin tot eind. Mooi fruit – kers en krik – en zuren brengen spanning in een elegante stijl. Zachte tannine, goed hout en kruiden ronden de smaak af. Lekker bij gegrild rood.

TE KOOP BIJ
Lambrechtwijnen,
Sint-Martens-Latem,
09/282.87.62,
www.lambrechtwijnen.be

3



MARKUS
ALTENBURGER
BLAUFRÄNKISCH
'GRITSCHENBERG'
2013



43 euro

Markus Altenburger teelt duurzaam in Jois, een Oostenrijks dorpje vlak bij het Neusiedlermeer. Blaufränkisch is er de druif voor rode wijn. Gritschenberg heeft een rijke kalkbodem, wat structuur brengt en het krijtachtige aroma afgeeft. De wijn heeft een wat sombere donkerkersrode kleur. Het boeket is intens, met voorop houtkruiden, tabak, geplette bramen, pruim, gekonfijte kers en specerij. De smaak versmelt met kruidige tannine, fijne zuren en geëvolueerd fruit. Zacht en rond, fluwelig en charmerend, maar tegelijk stevig en karaktervol. Past uitstekend bij eend.

TE KOOP BIJ
Vineti, Strombeek-Bever,
02/263.63.22,
www.vineti.eu