



wijn van de week

ALBARIÑO

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

1



ORBALLO
2018



7,89 euro

Albariño is verreweg de belangrijkste druif in het noordwesten van Galicië, het Spaanse wijngebied met de meeste regen. In het koele en vochtige klimaat worden frisse en krachtige wijnen gemaakt. Elegantie, een intens aroma en een fijn smaakprofiel kenmerken de droge witte wijnen met een breed scala. De wijn heeft een licht groengele kleur en geurt intens naar rijpe pitvruchten en peer, een toets van acacia en honing. De wijn is levendig en fris, met strakke zuren, sappig en kruidig met wat elementen van gras aan het eind. Mooie lengte, met toetsen van limoen en groene appel. Lekker bij mosselen met citroengras en gember.

TE KOOP BIJ
Spar

2



CONTRAAPAREDE
2014



19,95 euro

Op het familiedomein Adega Eidos worden frisse, minerale wijnen met complexiteit gemaakt. Mede dankzij de ondergrond van graniet, de vijftig jaar oude stokken, concentratie en frisheid, kunnen de wijnen opmerkelijk lang rijpen. Intens strogele wijn. Aantrekkelijk rond, tegelijk zacht en fris in de geur. Fijne toetsen van boter, honing, meloen, een likje mango en marsepein vormen een heerlijke combinatie. De smaak is even verleidelijk als het boeket met frisse zuren, sappig, breed en stevig, maar verfijnd en puur, mineraal en met lengte. Prima bij fijne visschotels, schaal en schelpdieren.

TE KOOP BIJ
Wijnhuis75, Drongen,
09/226.00.00,
info@wijnhuis75.be

3



FINCA GARABELOS
2016



20,72 euro

Bij Finca Garabelos vinden we smetteloze wijnen gerijpt sur lie (op de fijne droesem) na een fermentatie in stalen tanks. Dit is een strogele wijn met groene reflecties. In de neus volgt een gebalde aanzet. Nadien ontwikkelen zich rijke geuren van tropisch fruit, licht kruidig (wat hooiachtig), hints van honing, rijpe peer en witte bloemen. Vol en krachtig in de mond met structuur en een fijne balans tussen frisse zuren, molligheid en body. De smaak van rijpe druiven, de frisheid van appels en de toets van hooi geven een lange finish. Lekker bij witte vis met een rijpe saus.

TE KOOP BIJ
Lambrecht
Wijnen & Spirits,
Sint Martens Latem,
09/282.87.62,
info@lambrechtwijnen.be