



Commanderij Hageland

20 April 2017

## Verrassingsdegustatie

Georganiseerd door onze sommelier Sofie Semilon

### Witte wijnen

#### 1. Ovo di Elena - 2014, Basilicata IGT 13% Vol

Azienda Agricola Masseria Cardillo, Provincie Basilicata, Zuid-Italië



#### *Gegevens van de producent*

De Fianodruiven, geteeld op een bodem met 50% kalk, worden in september met de hand geplukt. Ze worden ontsieeld en geplet voor de fermentatie bij 14 tot 18°C in inoxvaten. De wijn wordt daarna opgeslagen in inoxvaten en gebotteld in maart.

Kleur: kristalhelder, strogeel met groene tinten.

Geur: voldoende intens met aroma's van rijpe groenten en zoet wit fruit.

Smaak: droog, fris, zacht en goed ondersteund door een goede aciditeit en met een waarneembare kruidigheid. Zacht en gestructureerd.

Gastronomisch: bij vis of wit vlees (serveren op 10-12°C) of als aperitief (5-6°C).

#### *Opmerkingen*

Veel alcohol, gedroogd fruit, licht bitter in de afdronk.

#### 2. Via Istrum, Viognier - 2014 13,5% Vol

Burgozone, Donauvallei, Bulgarije

Strogele en kristalheldere wijn. Aangename intense neus met complexe aroma's van abrikoos en mango, met sporen van honing. Volle genereuze smaak van wit fruit zoals abrikoos, perzik en mango. Mooie afdronk met minerale toets.



### **3. Grüner Veltliner, Winzer Krems - 2016 12,5% Vol**

Niederösterreich, Oostenrijk



Oog: lichte, groengele kleur.

Neus: frisse en tegelijk zure aroma's

Smaak: droge, frisse smaak met kruiden

Schenktemperatuur: goed gekoeld serveren op 6 à 8 °C.

Gastronomisch: tomaat-garnaal, salade niçoise, mosselen marinière, haring, stoofpotje van staartvis met groene kool, schapenkaas.

#### *Opmerkingen*

De belletjes in de wijn geven een lichte prikkeling in de neus.

### **4. Las Mulas Sauvignon Blanc Reserva bio - 2016**

Central Valley, Chili



Oog: blinkend, lichtgele kleur

Neus: fris, fruitige en florale aroma's

Smaak: krachtig

Schenktemperatuur: goed gekoeld serveren op 6 à 8 °C.

Gastronomisch: geitenkaas, toast met gegratineerde kaas, mosselen marinière, haring, stoofpotje van staartvis met groene kool

#### *Opmerkingen*

Typische kattenpisgeur van Sauvignon Blanc, stekelbes en bittertje in de smaak.

## Rode wijnen

### 5. Animus - 2014

Duoro, Portugal



Druif: Tina Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca

Oog: granaatrode kleur

Neus: boeket van rijp rood fruit en wat leer

Smaak: volle, soepele en tegelijk karaktervolle smaak met lange afdrank

Schenkttemperatuur: 16 à 18°C

Bewaring: zeker 2 jaar

#### *Opmerkingen*

Gesloten geuraroma, karamel smaakje.

### 6. Nemea reserve - 2011

Nemea, Peleponnesos, Griekenland

Druif: Agiorgitiko

Oog: dieprode kleur

Neus: aroma's van rijp rood fruit (rode bessen en kersen) en wilde kruiden

Schenkttemperatuur: 16 à 18°C

Bewaring: jong drinken

Gastronomisch: hazenrugfilet met mosterdsaus, hinde, côte à l'os; gemarineerde ribbetjes, BBQ, pizza

#### *Opmerking*

Zurige smaak



## 7. Jacob's Creek Classic Merlot - 2015 13,9% Vol

Barossa Valley, South Eastern Australia, Australië



Een modern benadering van de klassieke Australische Merlot; halfzwaar en met een zachte toegankelijke stijl

Oog: granaatrood met purperen tinten

Neus: rijke kruiden en pruimen met dennenhout

Smaak: Vanille en zoete donkere bosvruchten met eik en zachte fluwelen tannines in de afdronk

Bewaring: nu drinken

Gastronomisch: pizza, schotels met tomatenpasta

## 8. In Situ Cabernet Sauvignon – 2012 14,5% Vol

Aconcagua Region, Chili

Druif: 60% Cabernet Sauvignon en 40% Sangiovese

Oog: helder, dieprode kleur

Neus: Donkere kersen en braambessen gecombineerd met een subtiele toets van vanille en tabak

Smaak: Geconcentreerd met zachte tannines en een lange afdronk

Schenkttemperatuur: 16 à 18°C

Bewaring: 2 tot 6 jaar in de kelder, en kan nu genoten worden

Gastronomisch: lamsschotels of ribbetjes op de barbecue



Wijn	Handelaar	Prijs
Ovo di Elena - 2014, Basilicata IGT		11,66 EUR
Via Istrum, Viognier - 2014	Ambrosio (wineonsite)	7,60 EUR
Grüner Veltliner, Winzer Krems - 2016	Colruyt	5,51 EUR
Las Mulas Sauvignon Blanc Reserva bio - 2016	Colruyt	6,95 EUR
Animus - 2014	Colruyt	5,29 EUR
Nemea reserve - 2011	Colruyt	5,30 EUR
Jacob's Creek Classic Merlot - 2015	Delhaize	6,69 EUR
In Situ Cabernet Sauvignon – 2012		9,13 EUR

Verslag: Sofie Similon en Michel Vandermarliere - Foto's: Severine Geeraert