

Wijnslag 2022



CAVA TRANKILO BRUT 'RESERVA'

Deze 'Trankilo Reserva' heeft de eer en het genoegen 'Reserva' op het etiket te mogen zetten doordat hij 18 maanden op zijn droesem heeft gelegen (bij gewone Cava is dit maar 9 maanden) waardoor hij meer volheid, karakter en intensiteit heeft gekregen. Schenk deze feestneus zoals Champagne op ongeveer 6 graden als aperitief of als verfrissend en feestelijk glaasje met vrienden en laat u maar eens goed gaan, hij smaakt naar meer...

VIN DE FRANCE 'CHARDONNAY' Ropiteau Frères



Dit is een knap gemaakte 'Chardonnay' van het bekende Bourgognehuis 'Ropiteau Frères' dat al meer dan 150 jaar bestaat. Het is een pracht van een wijn met een uiterst interessante prijs/kwaliteitsverhouding! De druiven zijn afkomstig van wijngaarden in de streek van 'Limoux', een van de beste 'Chardonnay' streken in Zuid-Frankrijk. Zijn ronde, verfrissende smaak maakt hem ideaal als glaasje-zo-maar zonder maaltijd, maar ook bij gerechten zoals kreeft, krab, garnalen, scampi's, zalm, gebakken tong, tarbot en vele andere vissoorten, past hij uitstekend. Ook kip, kalkoen en parelhoen verenigen zich graag met deze mooie witte wijn. Schenk hem op ongeveer 10 à 11 graden. Intussen is deze witte wijn een vaste waarde in het assortiment van Sint-Filippus! Een aanrader dus.

FALERIO BIANCO 2021 SALADINI PILASTRI



Tussen 'Emilia-Romagna' en 'Abruzzo' ligt de Marken-streek. De wijngaarden zijn er gelegen in de heuvels van het achterland van de Adriatische kust. Er bevinden zich enkele kwalitatieve wijnproducten zoals het 200 hectare grote 'Saladini Pilastrini' in Spinetoli. Hier worden hartveroverende wijnen gemaakt. Deze biologische witte wijn is gemaakt met gekende en minder gekende druivenrassen: trebbiano, pecorino, passerina, fiano en chardonnay. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 20 jaar en ons glas vult zich met een strogele, mooi tranende, glasheldere wijn. Een subtiel bouquet ontplooft zich en we merken geuren van citrus, rijpe peer maar ook steenfruit en een exotische toets. De Falerio proeft smakelijk en heeft een scherpe frisheid met knapperige zuren en lange, elegante afdronk. Koel de wijn op 10 °C en laat hem vergezellen door gevulde Ascolani olijven, vissoep of kalfsvlees met salie. Verfrissend lekker!

NIEUW



PIRLET MERLOT 2021 PAYS D'OC

In 1995 vestigde Luc Pirllet, een Belg die eerder jarenlang in de Champagne heeft gewerkt, zich permanent in de Languedoc waar hij dit domein dat zijn naam draagt uit de grond stampte. Met de nodige passie maakt hij er met de nieuwste technieken heerlijke moderne wijnen die helemaal bij ons hedendaagse smakenpallet passen; fruitig, stevig en vol, maar absoluut niet zwaar. Deze Merlot van Luc Pirllet is een waar delicaat huwelijk tussen kleine rode vruchten en gekruide tonen. Vol en soepel met lichte tannines in het begin die snel evalueren en de wijn een perfect evenwicht bieden. Te schenken op 16 à 17 graden tussen zijn eerste en vierde jaar.

NIEUW



SPANJE, RIBERA DEL DUERO BIBERIUS BODEGAS COMENGE

Deze 'Biberius' wordt gemaakt door 'Bodegas Comenge', een kleine familiale bodega die werd opgericht in 1999. De naam Biberius is ontleend aan hoe de Romeinse keizer Nero werd genoemd door zijn soldaten toen hij in de eerste eeuw na Christus naar Castilla-León werd gestuurd en daar verliefd werd op de wijnen van de streek. Deze 'Biberius' is gemaakt met 90% Tempranillo en 10% Cabernet Sauvignon. Hij verbleef 5 maanden op gebruikte Franse eiken vaten. Verwacht geen Spaanse blockbuster, het is een lichtvoetige rode wijn die finesse en frisheid mooi combineert en waar het jong fruit domineert. Drink hem tussen zijn eerste en derde jaar bij allerlei lichte maaltijden en pastagerechten en dit fris op 15 à 16 graden. Intussen is deze rode wijn een vaste waarde in het assortiment van Sint-Filippus! Een aanrader dus.

PORTO ROMARIZ FINE TAWNY



Een Porto 'Tawny' verblijft 3 à 4 jaar op eiken vaten alvorens gebotteld te worden. De benaming 'Tawny' slaat op de kleur die goudgeel is. Deze lichtere kleur dan bij de 'Ruby' bijvoorbeeld, is te verklaren door het feit dat men tijdens de gisting de most minder lang in contact houdt met de schil van de druif. Het is eerder het zachtere type Porto, lekker bij desserts of niet te stevige kazen. Een Tawny kan makkelijk enkele jaren bewaard worden, maar hij verbetert niet zoals gewone rode wijn. Schenken op 17 à 18 graden.