



La traca Bobal / la Traca blanco 2019

Bodega y Viñedos Mustiguillo is in 1999 ontstaan toen eigenaar Toni Sarrión besloot bobal wijnen te gaan maken van hoge kwaliteit. Het familiebedrijf bestaat uit een ruim 126 ha groot domein El Terrerazo, waarvan 87 ha beplant met wijnstokken. Het ligt niet ver van het dorpje Utiel, in de regio bij Valencia. De bodega ligt op 800 tot 900 m hoogte en 100 km van de kust.



La Traca betekent 'vuurwerk'.
De wijn is Biologisch en geschikt voor veganisten.

Serveertip witte wijn: Als verfrissend aperitief, bij sardines, boquerones, witvis met niet te zware sauzen, Oosterse gerechten met invloeden van gember en citrus, witschimmelkazen, Vitello Tonato en milde gevogeltegerechten. Serveertemperatuur: 10 à 12°C

De rode wijn serveren bij: Bij rood vlees, stoofgerechten, gegrild/geroosterd vlees, teriyaki en paellagerechten op vlees/gevogelte basis. Serveertemperatuur: 16 à 18°C



Rosso Piceno 'Costamare' 2018 / Falerio 'Viabore' 2019

Giovanni Carminucci begon in 1928 met zijn wijnbedrijf in de heuvels aan de kust in de regio Marche, in goed Nederlands De Marken. Het gebied ligt in Midden-Italië op de oostelijke uitlopers van de Apennijnen, rondom het plaatsje Ascoli en kijkt uit op de Adriatische zee, die zorgt voor koelte in het gebied.



Druiven soorten rode wijn: sangiovese (50%), montepulciano (50%)

Serveertip: Als rode schenk wijn, bij o.a. gegrild rood vlees, lam, wild zoals eend, hert, bij stoofgerechten met kruiden en specerijen, pittige en harde kazen. Serveren bij 16°C.

Serveertip van deze witte wijn die uit passerina (80%), trebbiano (10%), pecorino (10%) bestaat: Als aperitief of huiswijn, bij lichte visgerechten (niet gerookt), schelpdieren zoals mosselen en vongole, bij lichte gerechten met blank vlees en gevogelte, pasta's antipasti, salades.



Le Dropt Merlot 2018 / Le Dropt Sauvignon blanc 2019

Onder de naam Terre de Vignerons werken sinds 2012 Prodiffu/Cave de Landerrouat/Berticot in de Côtes de Duras en de Cave Union Saint Vincent in het Bordeauxgebied samen. Het zijn 2 productiecentra, die elk de oogsten verwerken van in totaal 15 coöperaties. Ruim 1500 wijnboeren, die in totaal 15.000 ha wijngaard bezitten, leveren de druiven aan.



De wijnen zijn zeer kenmerkend voor de regio en voor wit uitsluitend gemaakt van de sauvignondruif, de semillon en muscadelle en voor rood van de merlot, malbec, cabernet sauvignon en de cabernet franc

De Merlot is prima als aperitief, bij lichte vleesgerechten, groentegerechten, milde tot pittige kazen.

De Sauvignon gaat goed bij salades, schaal- en schelpdieren, lichte visgerechten, groentegerechten.



Milton Park South Australia Shiraz 2018 / Chardonnay 2019 Thorn-Clarke



De families Thorn en Clarke vestigden zich rond 1870 in Barossa Valley. De familie Thorn pachtte grond en werd druiventelers, de familie Clarke kwam als goudzoekers. De huidige naam ontstond door een huwelijk. In de familie Thorn is reeds de 6e generatie werkzaam, zij zijn eigenaar van één van de oudste shiraz wijngaarden van Australië/van de wereld, t.w. een perceel genaamd 'Clifton' dat volgens oude documenten al in 1854 beplant was met shiraz stokken. Het is een echt familiebedrijf van vader op zoon.

Barossa heeft sinds 1990 een Geographic Indication, waardoor het een internationaal erkend wijngebied is

De Thorn-Clarke wijngaarden zijn verdeeld over 4 locaties. Kabinige(33 ha): in Barossa Valley ideaal voor de shiraz druif. Een grijs/bruine koolstofhoudende bodem op 270 meter. Veel zonuren en geen irrigatie, wat uitzonderlijk is in Barossa, zorgen voor een lage opbrengst. Optimaal rijpe druiven met veel concentraat.

Eden Valley, met hoogtes van 475 meter en hoger is de meest koele wijngaard van heel South Australia. Dit microklimaat zorgt voor een late, lange rijping met behoud van voldoende zuren, ideaal voor de riesling en chardonnay. De vogel op het etiket is een Sandpiper/kleine steltloper, een veel voorkomende vogel in dit gebied.

Serveertip wit: Bij visgerechten en gerookte vis, bijvoorbeeld zalm, schaaldieren, lichte gerechten met blank vlees en gevogelte, pasta's, groentegerechten, salades. Temperatuur 10 à 12°C.

Serveertip rood: Bij gekruid rood vlees, lamsvlees, eend, wild, gebraden of gegrild, bij stoofgerechten, pittige, harde en blauwschimmelkazen. Temperatuur 16 à 18°C.



Cava 'Mas Bigas' Brut

In het zuidelijke gedeelte van Catalunya, de Penedès, ligt het plaatsje L'Arboç, waar de plaatselijke coöperatie heerlijke mousserende wijnen maakt. In 1919 werd het bedrijf opgericht, heden zijn er ongeveer 400 leden, die samen 1.000 ha wijngaard bewerken. L'Arboç ligt op slechts 10 km van de zee, die een welkome koelte in de warme zomer garandeert.



Het wijngebied Penedès in Catalonië/Catalunya ligt ten zuidwesten van Barcelona. Het is een heuvelachtig gebied dat zich uitstrekt vanaf de kust tot ongeveer 35 km in het binnenland. Zo'n 55.000 hectare zijn beplant met de wijnstok, waarmee Penedès het grootste mousserende wijngebied ter wereld is. Hier wordt 98% van alle Cava geproduceerd

Druiven: xarel.lo (40%), macabeo (40%), parellada (20%). Serveertip: Als aperitief, bij lichte visgerechten, tapas, groentegerechten, salades. Serveertemperatuur is 7 à 9°C.