


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info> 
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
warmweer

25 augustus 2016 14:18

14 bijlagen, 219 KB



Beste mensen,

het is volop zomer, we hebben warm weer en we hebben het weer warm. M'n vakantie zit er op en ik heb gelukkig nog prachtige wijnen voor de warmte.

Graag regel ik welkome verfrissing voor u. Bovenaan staat een balkje met de kleuren van de zes wijnen die me voor dit weer heel geschikt lijken: twee witte, drie rosé's en een rode.



Domaine de Chesnaie Sauvignon-Blanc 2015

Frisser heb ik ze eigenlijk niet. Uit de vorige nieuwsbrief: op en top Loire, strakdroog, pittig, vlierbloesem, natte steen en vleugje meloen, van alles niet teveel, heel erg mooi en ragfijn, maar vooral super zuiver. Ingetogen Sauvignon, ja het kan, en nergens anders maken ze hem zo als in de Loire. Beslagen glas op het terras, dat hoort bij deze zomerse temperaturen.



Bodegas San Gregorio Armantes Rosado 2015

Onvoorstelbaar wat je voor deze prijs krijgt, voor 5,25 ingetogen kruidig fruit, gist, een klein bittertje, volheid, frisheid. Stevige wijn die niet voor fors smakende gerechten aan de kant gaat, ook pittig van stijl, droog en zuiver. Verfijning zit er niet veel in maar al het andere dat je verwacht in een droge rosé wel. Ik drink hem het hele jaar door, gaat wondermooi bij gerookt vlees, vis en worst, maar ook glimlachend in de zon voelt ie zich helemaal op z'n plaats.



Domaine des Homs Tersande Rosé 2015

Net binnen, dus nog met een beetje de reis in de benen. Als een Provence-rosé van stijl, iets minder "fijn" vergeleken met de beste, maar even lichtvoetig en ingetogen subtiel. Eerder kruidig dan fruitig, meer witte wijn in aroma dan rosé. Mooi vol, mooi intens en krachtig, pit, frisheid en heel in de verte toch nog prachtig fruit. Als een witte wijn gemaakt, maar dan van blauwe druiven (Cinsaut, Syrah, Grenache). Door

de net geogste druiven vrij intensief te persen wordt er een pietsje kleur uit de schillen geknepen en daarmee ook dat hele kleine lijntje rood fruit. Het licht gekleurde sap wordt als een witte wijn vergist. Een van de mooiere en nog betaalbare rosé's uit Zuid-Frankrijk, eco bovendien. De andere (rode) wijnen van domaine des Homs ([Paul](#) en Tersande -heet nu [Clots de Pals](#)-) zijn tegelijkertijd gearriveerd dus ook weer leverbaar.



Alexander Koppitsch Rosé 2015

Heeft van de drie rosé's het meest uitbundige fruit (kersen, aardbei, framboos), is sappig en vrij vol, heeft kracht en nuances, is lekker droog. Net als de witte Koppitsch wijnen bezit deze rosé energie en een volstrekte vanzelfsprekendheid, eerlijk, puur. De Tersande is fijner, bedachtzamer, Koppitsch is spontaner en volgens Nicolaas Klei "manhaftig". De term "zomers" mag er wat mij betreft ook nog bij.



Domaine de Cabriac Carignan 2015

Bij rode wijn en warm weer denk je snel aan barbeque. Daar heb je een weinig subtiele wijn voor nodig, eentje die tegen een stootje kan, Tres Ojos Tempranillo of Garnacha zijn goede kandidaten. Maar als je nu eens niet de hele omgeving plus je burens in de blauwe walm wil zetten en toch rood wil drinken bij een luchtig gerecht waar rood bij past: zet dan de Carignan van Cabriac eens een uurtje in de koelkast voordat ie wordt gedronken. Heerlijk, beetje aards, mooi fruit, tikje kruidig, fris, elegant, niet te zwaar en lekker soepel, met net genoeg karakter om een partijtje mee te spelen naast het opgediende gerecht. Er is niet zo heel veel meer van, maar dit leek me de meest geschikte rode voor dit heerlijke weer.



Domaine Sergent Pacherenc du Vic-Bilh Doux Tradition 2014

En klaar met het eten en dan nog een klein glaasje niet te zwaar, maar fris zoet? Geen mooiere wijn dan deze zoete Pacherench van Domaine Sergent. Past overigens ook uitstekend bij paté's etc. Duidelijk zoet maar ook heel erg fris vanwege zijn hoge zuurgehalte. Spannende balans tussen zoet, zuur, rijkdom, minerale en volrijpe fruit-nuances (ananas, perzik), vleugje kruidigheid (kruidnagel) en paddestoel (eekhoortjesbrood).

Zóó onderschat, mooie zoete wijnen! Vlakke, flauwe en kleverig zoete exemplaren zonder fruit en vol onbestemde en onzuivere impressies, gezegend met een scherpe, onaangename, vervelend lange afdronk. Daar zijn er veel van, van heel erg goedkoop tot heel veel te duur. Die hebben onnoemelijk veel schade berokkend aan wat in feite de elite van de witte wijnen is: de zoete prestigewijnen van serieuze wijnproducenten, gemaakt van extra laat geogste druiven met een geweldige smaak- en nuance-concentratie dankzij de superrijpe druiven. Altijd afkomstig uit de beste delen van hun wijngaarden. Risicovolle wijnen voor de producent: een paar dagen regen vlak voor de geplande oogstdatum en weg is de opbrengst, had ie de druiven dan toch maar eerder geogst en er droge witte wijn van gemaakt, had ie er nog goed geld voor gekregen en ook nog minder werk aan gehad. Nee, goede zoete witte wijnen maken is complex en kostbaar. Het is de wijncategorie waarmee de producent kan laten zien wat ie kan, niet eentje waarmee hij de hypotheek van zijn huis een stukje minder zwaar maakt of de vakantie een tikje luxer. Je

hebt zoet en mooi zoet, deze Pacherenc is **mooi** zoet! Nog een mooi aspect aan deze wijn is dat ie niet meteen op hoeft, hij blijft (in de koelkast) nog zeker twee weken na opening goed, dus haast hoeft je er niet mee te hebben.



[Dom. de Chesnaie Sauvignon-Blanc 2015](#) € 7,95 / fles
[Bod. San Gregorio Armantes Rosado 2015](#) € 5,25 / fles
[Dom. des Homs Tersande Rosé 2015](#) € 8,40 / fles
[Alexander Koppitsch Rosé 2015](#) € 9,75 / fles
[Dom. de Cabriac Carignan 2014](#) € 6,90 / fles
[Dom. Sergent Doux Tradition 2014](#) € 12,90 / fles

* alle prijzen exclusief [verzendkosten](#)

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links



Uitwaaien in koel vakantieweer met prachtige luchten

Zit "uw wijn" er niet bij? kijk dan op: [degoedewijnen.html](#)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](#)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel.: 050-3123700