

# PETS WIJN

Juni/Juli 2010

## Geselecteerd

### Betaalbare klasse

Wijnen van een uitstekende kwaliteit én redelijk betaalbaar



#### Herdade de Pegões, Rosado, 2009, Vinho Regional Terras do Sado

Toch opvallend, dat in deze rubriek zomaar drie rosés uit Portugal staan. En bovendien twee rosés die gemaakt zijn van streekdruiven. Dat zegt toch iets over de mogelijkheden die er in Portugal zijn. In dit geval is het castelão die de wijn zijn karakter geeft. Deze druif vind je op grote schaal in de zuidelijke Portugese wijnstreken. Zijn andere, niet-officiële naam, is periquita. Hij is een van de vele druiven die geteeld worden op het schiereiland van Sétubal, ten zuiden van Lissabon, waar deze wijn vandaan komt. 2009 is de laatste jaargang voor de vinho regional – de Portugese variant van de vin de pays – onder de naam Terras do Sado: met ingang van 2010 wordt het Peninsula de Sétubal, omdat het voor de wijnrinker dan duidelijker is waar deze wijn vandaan komt. Geen slecht idee. Voor de wijn zal het niet veel uitmaken, natuurlijk. Door zijn fruitige karakter is castelão heel geschikt voor het maken van rosé die uitblinkt door smaak én lichtvoetigheid. Heerlijk sap en fruit, aardbeien, in de smaak stevigheid, mooie bitters, droog en sappig, lekker fris.

Gastrovino, € 4,95

★★★★

### Spaans wijnconcoers 2010

Rosé boven € 7,50

#### Eervolle vermelding

- Marqués de Cáceres, Rosado 2009, Rioja Gastrovino, € 8,45

### Notities Toscane en Umbrië wit Umbrië

Castello delle Sala, Bramito, Chardonnay 2007, Umbria heerlijk breed en licht getoast, botertje, goede frisheid, lengte, citrus, vanille, mooi glas, lengte Gastrovino, € 16,95

★★★★(★)

Bigi, Vipra Bianca 2008, Umbria zacht en gemakkelijk, perzik en meloen, peer, smakelijk, zacht Gastrovino, € 6,95

★★★(★)

### Notities Zuid-Afrika wit

Boschendal, The Pavillion Chardonnay/Semillon 2009, Western Cape zacht en open, exotisch, mooi peer en perzik, bloemen, mild, lekker Gastrovino, € 6,95

★★★★

Boschendal, The Pavillion, Chenin blanc/Viognier 2009, Western Cape wit fruit, peer en perzik, abrikozen, weelderig en licht zoet, maar niet flauw Gastrovino, € 8,95

★★★★

Kloof en dal, Steen 2009, Western Cape licht gerijpt, wit fruit, appel en peer, perzik, lichtvoetig, aangenaam sappig, frisheid Gastrovino, € 5,45

★★★(★)

### Notities Rosé 2009 boven € 4,50 Duitsland

St. Michael Weinkellerei, JG9, Pinot noir, Pfalz bloemig en open, gemakkelijk en sappig, droog, stevige bitters, goede zuren Gastrovino, € 4,95

★★★(★)

### Oostenrijk

Jurtschitsch, Zweigelt, Langenlois krachtig, zuren en bitters, frambozen en aardbeien, droog, licht kruidig, mooie bitters Gastrovino, € 11,95

★★★★(★)



### Portugal

Herdade de Pegões, VR Terras do Sado heerlijk sap en fruit, aardbeien, stevigheid, mooie bitters, droog en sappig, heerlijk fris Gastrovino, € 4,95 (geselecteerd)

★★★★

### Frankrijk, Vin de Pays / IGP

Vignes des Deux Soleils, Les Romains Les Garrigues, Pays d'Oc IGP mooi glas, sappig, levendig, zacht, zoet fruit, perzik, lengte, heel aangenaam, lekker Gastrovino, € 8,95

★★★★(★)

François Lurton, Terra Sana Bio, Vin de France open, zacht en smakelijk, stevig, mooi bloemig, frambozen en aardbeien Gastrovino, € 7,95

★★★★

François Lurton, Les Fumées Blanches, Vin de France zacht en open, bloemen, perzik en meloen, kersen, rode bessen, zacht en rijp, smaakvol Gastrovino, € 7,45

★★★★

François Lurton, Les Hauts de Janeil, VdP d'Oc kruiden en stevigheid, frambozen en kersen, droog, goede zuren, aangenaam Gastrovino, € 6,95

★★★(★)