



Beste wijnliefhebber,

In deze nieuwsbrief van september 2016 onder ander enkele lekkere rode wijnen die super passen bij uw wild of ander rood vlees.

Ook 1 topwijn in de kijker: de Villemajou Corbieres Boutenac die je zeker moet ontdekken en wat nieuws over een gouden medaille-winnaar en ook over onszelf – want we trekken 'on the road'.

PROMOTIES van de maand: 10 kopen +2 gratis (geldig op onderstaande wijnen bij bestelling voor 20/9/2015)

WIJN IN DE KIJKER: VILLEMAGO CORBIERES BOUTENAC:

Domaine de Villemajou is gelegen in Boutenac, in het gebied Corbieres. Het heeft een speciaal plekje in het hart van Gerard Bertrand: zijn vader kocht het wijngoed in 1970 en de familie ging er wonen. Vijftien jaar lang deelden vader en zoon hier hun passie voor wijn. Na het overlijden van zijn vader nam Gerard Bertrand de leiding over het wijngoed op zich en ging door op de ingeslagen weg om de kwaliteit te verbeteren en het specifieke karakter van het terroir optimaal tot uitdrukking te brengen. Alle innovatie had tot doel beter aan te sluiten bij de verwachtingen van wijnliefhebbers wereldwijd. Met een wijngaard die maar liefst 130 ha beslaat, vervult het wijngoed een speerpuntfunctie binnen Boutenac, de eerste officieel erkende binnen de Corbieres. Een van de bijzonderheden van Villemajou is de aanwezigheid van zeer oude carignan-wijnstokken. De carignan is een traditioneel mediterrane druivenras dat in de Languedoc (tegenwoordig weer) een belangrijke rol speelt bij de maken van topwijnen. De bodem van Villemajou is bijzonder: de wijnstok kan er zeer diep wortelen en is zo veel minder kwetsbaar voor de extremiteiten van het mediterrane klimaat, zoals hitte, droogte en stormwind.



Deze Villemajou Corbieres Boutenac (met het gouden etiket) is diep robijnrood van kleur. De verscheidenheid aan druivenrassen en de zorgvuldig gedoseerde houtrijping zorgen voor complexe aroma's met tonen van zwarte en rode bessen, specerijen en vanille. De wijn is vol van smaak met ene stevige structuur, met een lange, uiterst elegante afdrank. Eind september worden de druiven met de hand geplukt. Direct na de pluk gaan ze naar de sorteertafel: alleen de volkomen gezonde trossen worden gebruikt. De opbrengst is opbrengst 35 hl/ha. De carignan en de syrah gaan als hele trossen de gistkuipen in, waarbij de schilweking 10-18 dagen duurt; de mourvedre- en grenachedruiven worden onsteelt, gekneusd en op klassieke wijze gevinifieerd, met schilcontact van 15-20 dagen. Na de assemblage in januari rijpt de jonge wijn 10-12 maanden op barriques van Frans eikenhout, w.v. 30-40% nieuw; de wijn wordt geregeld overgestoken. Daarna wordt de wijn ongefilterd gebotteld en rijpt hij nog enige tijd op fles verder alvorens op de markt te worden gebracht. Prijs 15,25 euro/fles

WILD VAN WIJN?

Profiteer van onze speciale aanbieding op onderstaande wijnen voor bij wild of ander geroosterd rood vlees:

Eerst en vooral onze Gouden medaillewinnaar onder de Pinot Noirs:

Gelauwerd als een der besten ter wereld op de Mondial des Pinots competition in Sierre in Zwitserland:

Languedoc Frankrijk - Domaine de l'Aigle Pinot Noir: 18 euro/fles

Domaine de l'Aigle: Op een hoogte van 450 m vind de Pinot Noir de beste klimatologische voorwaarden voor hun originele Bourgogne. Het Domaine de l'Aigle produceert wijnen met een frisheid en een buitengewone mineraliteit voor de Languedoc-Roussillon. Het friszachte klimaat heeft als voordeel dat de wijnoogsten met een maand kunnen uitgesteld worden. Dit zowel in de vlakke als in de kuststreek. Het klimaat zorgt er ook voor dat de aroma's van de druiven behouden blijven, dat ze lang kunnen houden na de oogst of tijdens de gisting en dat ze een natuurlijke hoge zuurtegraad behouden die nodig is voor een perfect evenwicht. Hier domineren kleine rode besjes (framboos, rode bessen). In de afdrank is hij teder fruitig, gekruid met fijne zachte tanninen.



Languedoc Frankrijk - Gérard Bertrand - Pic Saint Loup: 12,50 euro/fles

Pic Saint Loup is een dorpje in de Languedoc die zijn reputatie haalt doordat hij omringd is door kalk-klimmen waar frisse winden heersen en die mooi geconcentreerde wijnen produceert. Bloesemaroma's met tijm, rood fruit met zoethout en zwarte olijven tapenade. De kersenvleugjes geven ons veel plezier. Super bij wild!

Languedoc Frankrijk - Gérard Bertrand - Montpeyroux: 12,50 euro/fles

Gedreven door de passie van de mediterrane levensstijl en eigenaar van de referentie-gebieden in het zuiden van Frankrijk, Gérard Bertrand onthult hij de unieke uitdrukking van de "Grands Terroirs" van deze regio. Dit is een Grenache/Syrah gekenmerkt door de geur van rijp fruit bessen en kersen. Verder herken je de geur van fijne kruiden en noten. In de mond proef je zijn rijpe fruit smaken benadrukt door de omvang en de finesse van zijn tannines, doch in een mooi evenwicht. De druiven zijn grotendeels manueel geoogst. De druiven worden twee keer gesorteerd in de wijngaard en in de kelder, om alleen de beste trossen te houden.

Minervois Frankrijk - Laville Bertrou: 13,50 euro/fles

Dit is een grand cru uit de Languedoc. Aan de neus laat hij complexe aromatisch geheel toe waar braambessen, blauwe bessen kersen zich mengen aan aangename vleugjes van zoethout en humus. In de mond is hij vol, vloeiend, voluptueus. De tanninen zijn goed aanwezig maar ze zijn rond en gesmolten en steunen een achtersmaak van klein rood en zwart fruit. Fruitig, evenwichtig met houttoetsjes bij de afdrank.

Languedoc Frankrijk - Chateau de L'Hospitalet "La Clape": 15,50 euro/fles

Het vlaggenschip van Les Vins Gérard Bertrand. L'Hospitalet wordt geassocieerd aan de leuze: "L'art de vivre les vins du sud". Het AOP La Clape, zijn de zonnovergoten wijngaarden (40% Syrah, 30% Grenache et du Mourvèdre) schuin op rotsen geankerd en constant doorgewaaid door met zeezicht erbovenop. De wijn is dan ook vrijgevig met vleugjes van rode kersen- en rode bessen-jamtoetsjes van zoethout, spijbsbrood, en gegrilde toontjes. Complex, zeer aromatisch en ondersteund door zachte tanninen.

Argentinië - Jean Bousquet Malbec - Grande reserve: 18,50 euro/fles

Voor de Malbec liefhebbers: Geweldig, kloek maar elegant. De biologische druiven; 85% malbec, 5% cabernet sauvignon, 5% merlot, 5% syrah worden gevinifieerd en dan 10 maanden op franse vaten verouderd. De zeer donkerkleurige wijn vertoont aroma's van pruimen, braambessen, braam- en zwarte bessen, met specerijen, om zwarte peper, verzacht door kaneel, cacao en vanille. In de mond is hij zacht, fluweel met een lange smakelijke afdrank.

WITTE WIJN van de maand: Rias Baixas (Spanje) - Mar De Frades Albarino: 14,75 euro/fles



Onze Mar de Frades Albariño is een fantastische witte topwijn uit Rias Baixas in de regio Galicië in het noordwesten van Spanje. Dit gebied kenmerkt zich door de invloed van de Atlantische Oceaan en het relatief regenachtige klimaat. Mar de Frades werd opgericht in 1986 in Villagarcía de Arosa. Hun wijnen kenmerken zich door zuiverheid en expressiviteit.

Mar de Frades Albariño wordt voor 100% gemaakt van de gelijknamige druivensoort Albariño. De druiven worden handgeplukt. Tijdens deze pluk wordt er een strenge selectie uitgevoerd. Albariño geeft elegante en verfijnde droge witte wijn die men in zuidelijke landen niet zo snel zou verwachten. Wijnen uit Rias Baixas combineren sappigheid en extract met een frisse zuurgraad. Door het vochtige klimaat is de wijnbouw er zeer kostbaar. Samen met een grote vraag naar deze wijnen maakt ze tot de duurste witte wijnen van Spanje. De Mar de Frades Albariño heeft een bleekgele kleur met in de geur aroma's van bloemen en citrusfruit. De smaak is sappig met goed gebalanceerde zuren en bitters. De wijn is mooi zuiver en expressief van karakter, elegant en verfijnd. Albariño combineert het beste met schaal- en schelpdieren en zomersalades. Mar de Frades Albariño zit in een opvallende, slanke, blauwe fles met een zeer bijzonder etiket, een zgn. "Smart Label". Wanneer de wijn zijn juiste serveertemperatuur heeft van 8 à 10 graden Celsius, dan verschijnt er boven de golven op het etiket een schip in de vorm van een blauw galjoen.

PROMO: Op de wijnen in deze nieuwsbrief bij bestelling voor 20/9/2015: 10 kopen + 2 gratis

PROEVEN

ESDWIJN-ID - POP UP - ON THE ROAD

Hou je mails wel in de gaten want ESD trekt erop uit! Misschien komen we met onze pop-up proeverij binnenkort bij jullie in de buurt.

Wil je ook graag eens een proeverij organiseren bij jou thuis, vraag ons om meer inlichtingen!

Op **zondag 25 september** zijn we **van 15u tot 18u** te gast in **Hever** (nabij Mechelen) voor een open proeverij waarop jullie ook uitgenodigd worden. Ook een reeks ambachtelijke kaarsen worden in de kijker gezet.

Locatie: Kapsalon Daye, Stationsstraat 63, 3191 Hever.

De proeverij is gratis, maar graag een seintje of je al dan niet aanwezig zal zijn via esdwijn-id@telenet.be

.....

VRAGEN?

Voor meer info van al onze wijnen verwijzen we u graag naar onze facebookpagina waar u onder onze foto-albums de foto's van de wijnen kan terugvinden met telkens een woordje informatie. Klik hier voor onze pagina op [Facebook](https://www.facebook.com/esdwijn-id).

Met al uw vragen en bestellingen kan u terecht via mail esdwijn-id@telenet.be of via uw persoonlijk contact.

In principe zijn de wijnen na afspraak op te halen, contacteer ons in verband met eventuele leveringsvoorwaarden.

.....

ESDWIJN-ID is een dynamisch team dat de ambitie heeft om lekkere wijnen aan te bieden of voor te stellen op een vernieuwende manier. Zo kan u bij ons o.a. terecht voor:

- Persoonlijk advies bij uw gerechten binnen uw budget
- Een wijnproeverij bij u thuis voor u en uw vrienden - ook leuk als teambuilding of verjaardagsfeestje
- Een origineel en lekker geschenk

Bij ons vindt u lekkere wijnen (al vanaf +/- 5 euro/fles) uit de belangrijkste wijnstreken van o.a. volgende top-domeinen: Bernard Massard (Luxemburg), Kuehn (Frankrijk), Brown Brothers (Australië), Barons de Rothschild Lafite (Frankrijk/Chili/Argentinië), Villa Maria (Nieuw Zeeland), Enate (Spanje), Paladin / Bosco del Merlo (Italië), Fontanafredda (Italië), Laroche (Frankrijk, Zuid-Afrika), Champagne Taittinger (Frankrijk), Gerard Bertrand (Frankrijk), e.v.a...

Verenigingen: ook voor jullie etentjes zitten jullie bij ons aan het juiste adres. Maak een afspraak, proef uit ons ruim aanbod gastronomische wijnen aan interessante voorwaarden. Bovendien verzorgen wij indien gewenst uw drukwerk van de menukaarten, of zorgen wij voor de glazen in bruikleen. Contacteer ons vrijblijvend voor meer info via mail: esdwijn-id@telenet.be

Meer info over onze wijnen posten wij regelmatig op [Facebook](https://www.facebook.com/esdwijn-id)

Leveringsvoorwaarden: In principe zijn de wijnen na afspraak op te halen, contacteer ons in verband met eventuele leveringsvoorwaarden.

PS. Stuur deze brief gerust door aan je kennis-wijnliefhebbers.

Vriendelijke wijngroeten!

Erik en Els

E.S.D. WIJN-ID

Pater Pirelaan 8

1860 Meise

esdwijn-id@telenet.be

Tel 0478/38.92.68

www.esdwijn-id.be