

WIJNEN KUIPERS

FEESTWIJNEN

Prijzen btw inbegrepen

WIJNEN KUIPERS

Leuvensebaan 134 - 3220 Holsbeek

Tel. 0472 / 655 002

info@wijnenuipers.be

www.wijnenuipers.be



20,50€

Chateau Rozier Saint Emilion Grand Cru

De oorsprong van de Château Rozier Saint-Emilion Grand Cru gaat terug tot het begin van de vorige eeuw. De familie Saby beheert negen kastelen, voornamelijk in Saint-Emilion, maar ook in Fronsac en Lalande-Pomerol. Al acht generaties lang, sinds 1769 houden zij zich bezig met wijnmaken. Alle gebieden hebben hun eigen karakteristieken, voornamelijk door de verschillende bodems, maar er worden overal goede wijnen gemaakt.

Proefnotitie

De Château Rozier Saint-Emilion Grand Cru toont zich paarsrood in het glas. In de neus intense aroma's van rood en zwart fruit, toast en een hint van vanille. Dit is een stevige wijn met tonen van bes, pruim en een hint vanille. Soepele tannines en een lange afdronk.

Wijn/Spijs

Combineert bijzonder goed met rood vlees, wild, paté en harde kazen.



20,50€

Domaine Palon Gigondas

Het landgoed van Domaine palon beslaat 15 ha met een gemiddelde van 45 jaar oude wijnstokken. De bodem bestaat uit rode klei en zandsteen. Deze prachtige rode wijn wordt gemaakt van Grenache druiven, aangevuld met Syrah en Mourvèdre. De druiven worden met de hand geplukt en handmatig geselecteerd in de wijngaard. De Syrah en Mourvèdre druiven rijpen in grote eikenvaten gedurende 12 maanden.

Proefnotitie

Deze Gigondas heeft een diepe granaatrode kleur. De neus wordt gedomineerd door aroma's van vers rood fruit, kersen, peper met tonen van Provençaalse kruiden. In de mond komt vol, vlezig fruit naar voren. Een mooie structuur met goede tannines en een mooie lengte.

Wijn/Spijs

De wijn kan het beste net onder kamertemperatuur (17–18°C) geserveerd worden samen met rood vlees, stoofschotel, eend, wild en kaas.



27,50€

Palazzi Brunello di Montalcino

Druivenras/vinificatie

Bestaat voor 100% uit Sangiovese. Het is een blend van drie verschillende subregios binnen Montalcino. Elk gebied ligt op een andere helling met een afwijkende expositie voor een verscheidenheid aan zonuren. De combinatie van deze drie wijnen zorgt voor een prachtige balans en structuur. De wijn wordt opgeslagen in stalen vaten bij een temperatuur van 30 graden Celsius. De wijn rijpt gedurende 36 maanden op eikenhouten vaten, waaronder kleine Franse eiken vaten, voordat de wijn nog minstens 12 maanden op fles rijpt.

Proefnotitie

Intense robijnrode kleur met een diepe intensiteit. Qua geur ruik je in eerste instantie zwarte kers, pruim en viooltjes. Een frisse en elegante wijn. Naarmate de wijn langer openstaat toont de wijn aroma's van braam, vanille, tabak, kaneel en chocolade.

Wijn/Spijs

Past perfect bij wild en gegrild vlees . Overigens ook heel lekker bij oude kazen.



22,00€

Domaine des Geneves Chablis 1e Cru 'Les Fourneaux'

Wijnen uit de Bourgogne worden genoemd naar hun regio, dorp of kleine wijngaard waar de druiven gegroeid zijn. In dit geval geeft de naam Chablis aan dat de wijn van de meest noordelijke wijngaard van de Bourgogne komt, rond het dorp dat Chablis heet. Alle wijnen uit de Bourgogne, bijna zonder uitzondering, worden gemaakt van maar één druivensoort. In het geval van de meest prestigieuze witte wijnen is dit altijd Chardonnay. Met de woorden Premier Cru worden de druiven geclassificeerd. Het betekent in feite dat hier om traditioneel hoogwaardige wijnen gaat. Slechts ongeveer 10% van de geproduceerde wijnen in de Bourgogne, kan als Premier Cru worden ingedeeld.

Druivenras/ vinificatie

Compacte en gulle wijn met een lange afdronk, met geroosterde en boterachtige noten, aroma's van honing en peperkoek. Een minerale karakter vergezeld met fruit.

Wijn/ spijs Deze wijn gaat perfect gepaard met wit vlees, maar ook bij de exotische keuken en natuurlijk oesters.



19,30€

Berthenet Montagny 1er Cru St Morilles Blanc

Deze Montagny 1e Cru is gemaakt van 100% Chardonnay druiven. De druiven komen van een 1,17 ha groot perceel dat beplant is in 1985. De druiven worden blootgesteld aan opkomende zon en groeien op een kalkhoudende bodem. De oogst vindt plaats als de druiven optimaal rijp zijn, om de beste balans te creëren. De druiven worden zacht geperst, daarna wordt de most in een koude tank geplaatst voor 24 tot 48 uur. Eén deel wordt gevinifieerd en gerijpt in roestvrijstalen tanks op gecontroleerde temperatuur. Het andere deel wordt in eikenhouten vaten gedaan waar de malolactische fermentatie plaatsvindt.

Proefnotitie

Deze prachtige witte wijn is lichtgeel van kleur. In de neus komen aroma's van gedroogd fruit, hazelnoot, mango en bloemen naar voren met minerale tonen. In de mond is deze wijn zacht en rond, met vers fruit, zoals peren en perziken, met een kruidige en minerale ondertoon.

Wijn/ spijs

Geniet van deze wijn in combinatie met schaaldieren, varkensvlees en paddenstoelen.



27,99€

Champagne Baron Fuente Tradition Brut

Druivenrassen en vinificatie

Deze Traditional Brut is een blend van Chardonnay en Pinot Meunier. Deze blend toont het beste van een Meunier uit de Marne vallei. De druiven groeien op de oevers van de rivier Charly Sur Marne. Het zijn vooral de Meunier druiven die zorgen voor deze speciale smaak aan de champagne.

Proefnotitie

Een lichtgele kleur en een zeer fijne mousse. In de neus is de wijn discreet en elegant met tonen van brioche en gesuikerd fruit met een kleine hint van honing. Soepel in de mond, harmonieus en een mooie afdronk.

Wijn/spijs

Dit is de perfecte Champagne als aperitief bij speciale gelegenheden of als een cocktail. Verder is het de ideale partner bij zalm op toast.