

15 mei 2015

DE WIJNKRONIEK

Nieuw gamma Portugese wijnen

Morgadio Da Calcada Douro (€12,20)

De essentie van Morgadio is de hoge ligging van de wijngaarden die verantwoordelijk is voor de koelere groeiomstandigheden en aldus finesse garandeert. De druiven worden met de hand geplukt, maar bij aankomst aan de kelders worden ze toch nog tros per tros nagekeken op een selectietafel. De wijn rijpt deels in inox kuipen en Franse eik.

Te drinken bij gevogelte en rijkere visgerechten.

De rode wijn bevat de typische druivensoorten die je ook terug vindt in port-wijnen: tinta roriz, touriga franca en touriga nacional. Deze wijn heeft een mooie concentratie, maar is ondersteund door frisheid en met veel oog voor elegantie. De druiven worden vergist in grote inoxen kuipen en kleine conische eikenhouten foeders. De totale rijping is 16 maanden op Franse eik. Te drinken bij zachte, niet te stevige vleesgerechten.

Dao 2012 (€12,45)

Gemaakt door de 'godfather' van de Dao, Alvaro Castro, die in de voorbije 20 jaar haast alleen de schitterende traditie van de streek levend hield. Deze cuvée Dao kan dan ook als een typisch voorbeeld gelden van de nieuwe generatie. De rijping gebeurt deels in inox, deels in eiken vaten gedurende 6 tot 12 maanden.

Te drinken bij kalfs- en lamsvlees.

Muros Antigos Vinho Verde 2013 (€8,00)

Gemaakt van de druivensoorten loureiro en alvarinho.

Deze basiswijn gemaakt door Anselmo Mendes is een toonbeeld van zuiverheid en frisheid. Te drinken bij schelpdieren, salades en ook zeker als aperitief te nuttigen!

Lillet

Dit aperitief werd in 1872 in een klein dorpje in Podensac, op 30 kilometer ten zuiden van Bordeaux, gecreëerd door de broers Paul en Raymond Lillet en is gebaseerd op wijn uit de Bordeaux-streek en citruslikeuren. Hoewel dit aperitief door mannen ontwikkeld werd, spreekt Lillet wereldwijd een puur *vrouwelijk* cliënteel aan. **Lillet** is een subtiële mengeling van 85% zorgvuldig geselecteerde wijnen (Sémillon en Sauvignon wijnen) en 15% gemacereerde likeuren, voornamelijk citruslikeuren uit de schillen van zoete en bittere sinaasappelen uit Spanje, Tunesië, Marokko, Haïti of Mexico.



VESPER, COCKTAIL MET LILLET

- 1/2 deel Lillet Blanc—3 delen Gin Beefeater—1 deel Vodka Absolut

Doe alle ingrediënten in een shaker, samen met veel ijsblokjes. Schud gedurende 8 à 10 seconden.

Giet alles door een zeef en vul het glas tot aan de rand. Pers een zeste van citroen uit boven het glas en leg het dan in de cocktail. Gezondheid!

Zowel on the rocks als in een cocktail is Lillet het ideale, lichte en verfrissende aperitief.

wines - spirits

TAVEIRNE



NIEUW

U kan sparen voor gratis flessen wijn of champagne

Bij aankoop van wijn of champagne ontvangt u, per euro, een punt.

Vanaf 100 punten ontvangt u al een **geschenk**.

Guido Gezellelaan 37

9800 Deinze

TELEFOON:

09 3861033

E-MAIL:

info@taveirnewines.be

Bezoek onze website!

www.taveirnewines.be

Distillerie de Biercée

Sinds 1946, distilleert de 'Distillerie de Biercée' volgens de meest authentieke traditie verschillende eau-de-vie's en likeuren van hoge kwaliteit waaronder de bekende Eau de Villée, Noir d'Ivoire (chocoladelikeur) en Poire Williams N°1.

Het is de enige distilleerderij van eau-de-vie's van vers fruit nog in werking in België. U kan hier kennis maken met een collectie van 100% natuurlijke producten.



Eau de Vie:

Framboise, Baies de Houx Sauvages, Gratte-Cul, Céleri Vert, Mirabelle, Vieille Prune Vieille Pomme, Poire Williams N°1, Orangine

Likeur :

Biercine (7planten), Bourgeon de Sapin, Fruits de Forêt, Poire, Mirabelle, Argousier (duindoornbes), Libertine (appel, kers, sinaasappel), Griotte

Biercée Gin 'Less is More' :

de beperkte botanicalset en het alcoholgehalte van 44% zorgt voor een gebalanceerde pittigheid van jeneverbes, verse citrusvruchten en pepertoetsen.

Eau de Villée is het subtiele resultaat van een combinatie van diverse distillaten van gele citroenen uit Murcia en vier andere fruitbrandewijnen. Meer dan tien kilo vers fruit zijn nodig om één fles Eau de Villée te maken.

**Klaar voor gebruik
Box van 3 liter**



Zo maak je zelf **COCKTAIL RED VILLEE**

- 4,00 cl Eau de Villée
- Limoen
- Verse munt
- Cranberry sap Ocean Spray

In een glas met een dikke bodem, verse munt en limoen persen en Eau de Villée toevoegen. Het glas met ijs vullen en cranberry sap toevoegen. Versieren met muntblaadjes.