

Colagón 2014

Palacio de Bornos

Het nieuwe oogstjaar van uw en onze favoriete witte huiswijn is gearriveerd!

De stuivende, exotische en verfrissende Colagón uit de Spaanse wijnstreek Rueda is een wijn die nooit verveelt. Het is dan ook de populairste en best verkochte wijn uit ons hele assortiment. Colagón wordt gemaakt op Palacio de Bornos, dat gelegen is in het dorpje La Seca op zo'n honderd kilometer van Madrid. Het domein werd in 1870 opgericht en verwierf snel naam en faam. De kwaliteit van de wijnen ging nog verder omhoog toen Antonio Sanz, vijfde generatie van de wijnmakersfamilie, in 1978 aan het roer kwam. Hij bekeek de familietradities met een frisse blik, pionierde met nieuwe wijnmaakmethoden en introduceerde nog onbekende druivenrassen.

'Frisheid' is het kernwoord op Palacio de Bornos. In het gehele proces, van het verbouwen van de druiven tot en met de opvoeding van de wijn, zetten de wijnmakers alles op alles om een optimale frisheid te bereiken en te conserveren. Aan de basis hiervan liggen hun kalkrijke en hooggelegen wijngaarden die druiven voortbrengen met een mooie zuurgraad. Deze worden in de nacht of vroege ochtend geoogst en snel naar de koele kelders getransporteerd. Na een strenge selectie volgt er een 'macération pelliculaire' ofwel 'koude inweking'. Tijdens dit proces is het sap in contact met de druivenschillen, die een mooie geur- en smaakexpressie afgeven. Hierna worden de druiven zacht geperst en vergist het sap op inox-tanks (roestvrijstaal) op een lage temperatuur (16-18°C). De wijn blijft tot aan botteling in de inox-tanks, 'sur lie' (op de fijne gistsporen) om aan balans en complexiteit te winnen.

In de Colagón brengen de wijnmakers de verdejo, de belangrijkste druif van Rueda, samen met de viuradruif. De eigenschappen van deze druiven vullen elkaar perfect aan: de verdejo brengt goede zuren, groene tonen en exotische aroma's van citrus en ananas, terwijl de viura zorgt voor rondheid en een soepele fruitigheid.

2014 Colagón Palacio de Bornos

2014 heeft een prachtige Colagón voortgebracht. De équipe van Palacio de Bornos is dan ook zéér tevreden en verwacht weer een groot succes te hebben met deze kanjer uit Rueda!

Proefnotitie: *Helder geel van kleur. Tropisch fruit, perzik, citrus en groene kruiden stuiven het glas uit. De smaak is fruitrijk en kruidig. In de afdronk zit een heerlijke bite die doet verlangen naar de volgende slok. Een verkwikkende wijn die verrukkelijk smaakt als aperitief, maar ook schittert in combinatie met tapas, groene salade met gegrilde kip, vissoep of gegrilde vis.*

Op dronk: tussen nu en 2017

Speciale prijs bij doos van 12:
€ 5,75 per fles (normaal € 6,60)

Extra volumekorting

Bij aankoop van 60 flessen 5% extra korting op de aanbiedingsprijs.

Bij aankoop van 120 flessen 10% extra korting op de aanbiedingsprijs.

Geldt ook in combinatie met de Vacluse van Pesquier. (z.o.z.)

Bestellen kan op uw gepersonaliseerde restantenformulier. Het verzoek aan u dit in zijn geheel op te sturen, dan hebben wij uw gegevens compleet. Bestellen kan ook via verkoop@okhuysen.nl, www.okhuysen.nl en tel. 023-5312240.

"Mon Petit Pétrus"

Waarin een kleine wijn groot kan zijn!

€ 7,10

€ 6,25

Vele jaren geleden plantte Guy Boutière van het Domaine du Pesquier in Gigondas een klein perceel aan met de merlotdruif, die zijn bekendheid dankt aan de grote wijnen uit Pomerol, zoals Pétrus. Hij wilde wat experimenteren om, zoals hij zei, "mon petit Pétrus" te maken. Werd de wijn het eerste jaar net zoals Pétrus gemaakt van 100% merlot, uiteindelijk koos Guy toch voor de assemblage van syrah en merlot. Dit bleek 'le mariage idéal'! Omdat de merlot echter volgens de AOC Gigondas verboden is, werd de wijn gedeclasseerd tot Vin de Pays (IGP). Een buitenkans voor de echte wijnliefhebber, want u koopt hier een droomwijn voor een lage prijs!

De 'Petit Pétrus' wordt in de Nederlandse pers geroemd om zijn fantastische prijs-kwaliteitverhouding en valt dan ook bijna jaarlijks in de prijzen. Ook het huidige oogstjaar deed het weer fantastisch; zo werd hij uitgekozen als **beste wijn** in de prijsklasse tot € 7,50 tijdens het jaarlijkse wijnconcorso van het wijntijdschrift Perswijn!

2013 Vin de Pays de Vaucluse - "Mon Petit Pétrus" Domaine du Pesquier

Proefnotitie: De geur van de wijn is licht aards en doet denken aan donker fruit van zwarte kersen en bramen, leer, peper, laurier en tabak. De smaak is heerlijk fruitig, biedt veel sap, een aangename kruidigheid, een mooie concentratie, vriendelijke tanninen en een intense, lange afdronk.

Op dronk: tussen nu en 2018

Speciale prijs bij doos van 12:

€ 6,25 per fles (normaal € 7,10)



Extra volumekorting

Bij aankoop van 60 flessen 5% extra korting op de aanbiedingsprijs.

Bij aankoop van 120 flessen 10% extra korting op de aanbiedingsprijs.

Geldt ook in combinatie met Colagón. (z.o.z.)

Bestellen kan op uw gepersonaliseerde restantenformulier. Het verzoek aan u dit in zijn geheel op te sturen, dan hebben wij uw gegevens compleet. Bestellen kan ook via verkoop@okhuysen.nl, www.okhuysen.nl en tel. 023-5312240.