

# DEGUSTATIEBOEKJE

## 29 & 30 NOVEMBER 2024



**P.S. Save the dates 2025:**  
16 en 17 mei : volgende Open Fles Dagen  
8 en 9 juni : tweede editie Rosé-wandeling



# Welkom

Beste wijnliefhebber,

Welkom terug in Laarne !

Vandaag opnieuw **40 topwijn**tjes aan onze proeftafel.

Ook dit keer hebben we een boeiend gamma op onze proeftafels met meer dan 25 nieuwigheden in vergelijking met vorige winterdegustatie.

We pinnen ons bij Sommeljee niet vast op één regio of land, maar selecteren zorgvuldig wijnen uit de hele wereld, in diverse stijlen, en vooral met een goede prijs-kwaliteit verhouding.

**Nieuw** : volgend weekend is er bij ons in de Meersstraat 18 een **afhaalmoment**, waarop je jouw bestelling kan komen afhalen.

- Zaterdag 7 en zondag 8 december, van 10u tot 18u

Lukt dat niet? Geen probleem, dan spreken we via mail of whatsapp een ander moment af en/of evt. levering aan huis.

Cadeauverpakkingen (voor 1, 2 of 3 flessen), en cadeau-bons zijn ook opnieuw te verkrijgen.

Veel proefgenot, en een hele fijne degustatie toegewenst!

Sven & Vanessa.

# Bubbels



1. **Stellenrust Estate – Chenin Sparkling** € 12,52  
*Zuid-Afrika, Stellenbosch*
- Chenin Blanc, Muscat d’Alexandrie
  - Fijne pareling en aciditeit, licht mineraal
  - Toetsen van groene appel en citrus
  - Wordt gemaakt zoals Prosecco (Charmat methode)



2. **Cava M&M - Millésimé** € 10,91  
*Spanje, Catalonië*
- Macabeo, Xarel-lo, Parellada
  - Fris en zacht met lange afdronk
  - Aroma’s van groene appel



3. **Champagne Barbichon - Coeur de Fèrebrianges** € 26,32 (75cl)  
*Frankrijk, Champagne, Côte des Blancs*
- 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay € 57,60 (1,5l)
  - Heel fijne pareling
  - Fruitig bouquet: abrikoos, rijpe peer, lychee. Fijne toetsen van honing en amandel
  - Levendig en fris en afdronk van zure appel

# Rosé



## 4. **Château Famaey – Le Malbec**

€ 7,52

*Frankrijk, Cahors*

- 100% Malbec
- Belgische wijnmaker Maarten Luyckx
- Aroma's van rood fruit, citrus en licht zoetje in de afdronk

Mooie volle structuur in de mond



## 5. **Tavel – Domaine des Carteresses – Rosé**

€ 13,71

*Frankrijk, Rhône*

- Terug van weg geweest !
- Indrukwekkende blend van: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Clairette, Picpoul, Bourboulenc
- Volle en krachtige rosé met aroma's van bosvruchten en kersen
- Wine Spectator 89/100

# Fris en Fruitig Wit



**6. Weingut Keth – Pinot Blanc - Alkoholfrei € 9,52**

*Duitsland, Reinhausen*

- 100% Pinot Blanc
- Dealcoholisatie door vacuümverdamping
- Aroma's van wit fruit (peer, groene appel) met kleine citrustoets
- Zuiver in de mond met lichte aciditeit



**7. Prestige de Toulet – Vinho Verde € 7,32**

*Portugal, Vinho Verde*

- Arinto
- Frisse aroma's van citroen, perzik en grapefruit
- Pittige zuurtjes en aangename mineraliteit



**8. Château Derezsla – Tokaji Furmint € 8,53**

*Hongarije, Tokaj*

- 100% Furmint
- Ronde, speelse wijn met aangenaam fruitig bouquet (peer, appel, citrus), florale toetsen en mooie mineraliteit.
- Verrassend en origineel!



**9. Bodega Valdehermoso - Sotavento**

€ 9,38

*Spanje, Rueda*

- 100% Verdejo
- Geel met heldergroene reflecties
- Fruit (perzik, ananas, citrus) en kruiden in de neus
- Lange fruitige afdronk



**10. Domaine Beauséjour – Les Silex**

€ 10,32

*Frankrijk, Loire*

- 100% Sauvignon Blanc
- Weelderig citrusfruit (limoen, roze pompelmoes)
- Mooie mineraliteit en 'groene' toetsen (buxus, gras)
- Prijs/kwaliteit top voor de Loire regio



**11. Widerna – Souvignier Gris**

€ 12,44

*Oostenrijk, Niederösterreich*

- 100% Souvignier Gris
- Delicate exotische toetsen van banaan, papaja en ook kruisbes
- Veelzijdige wijn, sappig in de mond met toch levendige zuren



**12. Weingut Albert Glas – Sauvignon Blanc**

€ 13,85

*Duitsland, Pfalz*

- 100% Sauvignon Blanc
- 3<sup>e</sup> generatie familiebedrijf
- Aroma's van citrus en passievrucht
- Lichte grassige en kruidige ondertoon
- Mooi elegant en strak gemaakt





**13. Azienda Dissegna – Lison Classico**

€ 8,98

*Italië, Veneto*

- 100% Lison
- Nieuwe appellatie (sinds 2011). Prijskwaliteit top!
- Fruitige aroma's, zacht en aangenaam in de mond
- Lichte walnoot toets



**14. Costers del Sío – Carlac - Blanco**

€ 10,58

*Spanje, Catalunya*

- 60% Viognier, 30% Chardonnay, 10% Muscat Petit Grain
- Biologisch geteeld op 300m hoogte
- Intense aroma's van verse druiven, exotisch fruit en witte bloemen
- Verfijnd en intens



**15. Baumgartner - Gewürztraminer**

€ 13,95

*Oostenrijk, Niederösterreich*

- 100% Gewürztraminer
- Goudgele kleur
- Rijp steenfruit gecombineerd met een typische geur van rozenblaadjes, lychee en honing
- De zoetheid van het fruit perfect in evenwicht met de frisse zuurtegraad



# Vol en Complex Wit



## 16. De Haan Altés – Garnatxa Blanca

€ 10,98

*Spanje, Catalunya*

- 100% Garnatxa Blanca
- Frisse, zuivere en evenwichtige wijn
- Expressieve neus van citrus en mediterrane kruiden
- Vol en rijk in de mond met subtiele mineraliteit



## 17. Budureasca - Sabrize

€ 11,65

*Roemenië, Dealu Mare*

- 40% Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay, 20% Pinot Gris
- Strogele kleur
- Fluweelzachte smaak van tropisch fruit en aangename aroma's van vanille
- Elegante afdronk met eikenhouttonen



## 18. Prestige de Laborie - Chardonnay

€ 8,05

*Frankrijk, Pays d'Oc*

- 100% Chardonnay
- Briljant gele kleur met gouden accent
- In de neus wit en geel fruit met toetsen van vanille en toast
- Boterachtige textuur en afdronk van toast en honing







**19. Icare - Chardonnay**

**€ 10,71**

*Frankrijk, Côtes de Thongue*

- 100% Chardonnay
- Fijne kruidtoets, met aroma's van geconfijt fruit, brioche, caramel en boter
- Stevig, sappig en vetzig in de mond



**20. Domaine St André – Folie d'Ines - Blanc**

**€ 12,98**

*Frankrijk, Languedoc*

- Terug van weg geweest!
- 100% Viognier
- Schitterende gouden kleur
- Abrikoos en verse ananas in de neus, met typische florale toetsen van de Viognier
- Romige textuur en mineraliteit in de afdronk



**21. Vini Centanni - Cimula**

**€ 14,51**

*Italië, Marche*

- 100% Passerina
- Vendemmia Tardiva (late pluk op oude wijnstokken)
- Complexe neus met rozemarijn, citrus, appel en rozen
- Sappig, rond en licht bittertje in de mond



**22. Libre y Salvaje**

**€ 15,65**

*Spanje, Aragon*

- 100% Garnacha Blanca
- Topper uit het binnenland van Spanje
- Boeket van kweeper, citroenschil en mineraliteit in de neus
- Vol en zacht in de afdronk met tonen van abrikoos, honing en vanille



# Vlot en Fruitig Rood



## 23. Pure Altitude – Pinot Noir

€ 10,12

*Frankrijk, Vallée de l'Aude*

- 100% Pinot Noir
- Uniek koel terroir op 400m hoogte
- Mooie combinatie van kersen en kruiden in de neus
- Zacht en sappig fruit in de mond met aangename zuurtjes



## 24. 40 – Aglianico

€ 8,12

*Italië, Puglia*

- 100% Aglianico
- Intens rood met purperen toetsen
- Rode vruchten, blauwe en zwarte bessen in het bouquet
- Zijdezachte tannines en lengtevolle afdronk



## 25. Bodegas San Valero – Particular – Vinas Viejas

€ 8,85

*Spanje, Aragón, Cariñena*

- 100% Garnacha, oude wijnstokken
- Heel fruitig met vooral rijp zwart fruit
- Balsamico nuances, verder kruiden en eikenhout in de neus
- Krachtige aanzet en fruitige afdronk



## 26. De Haan Altés – Cupatge

€ 10,98

*Spanje, Catalunya*

- Garnatxa Negra, Syrah
- Mooie combinatie van de zoetheid van Grenache en de kracht van Syrah
- Rijp zwart fruit zoals bramen en pruimen
- Evenwichtig, harmonieus en sappig in de mond





**27. Luis Moya – Kimera - Garnatxa**

€ 15,95

*Spanje, Navarra*

- 100% Garnatxa
- Kleine oogst (6000 flessen per jaar) van oude wijnstokken (tot 65 jaar oud)
- Rijping van de wijn op amforen
- Tonen van kersen, zwart fruit en tijm
- Aangename frisheid en licht aardse afdronk



**28. De Haan Altés – La Pilosa**

€ 17,45

*Spanje, Catalunya*

- Garnatxa Peluda
- Lichte granaatrode kleur
- Framboos en specerijen in de neus
- Lichte aanzet, heel verfijnd en een lange afdronk van peper en kruidnagel



**29. Domaine Benoît Chevallier – Pinot Noir**

€

*Frankrijk, Bourgogne*

- 100% Pinot Noir
- Florale aroma's met indrukken van zwarte vruchten zoals cassis
- Speels en levendig in de mond
- Fijne mineraliteit en fris aanwezige tannines



# Krachtig en Complex Rood



## 30. Fattoria Terre del Marchesato - Inedito

€ 14,85

*Italië, Toscane*

- Super Tuscan: Merlot, Syrah
- Buren van de bekende heel dure Sassicaia, Masseto en Antinori wijnen
- Robijnrode kleur
- Frisse fruitige aroma's van rode bessen en van viooltjes, met een lichte kruidtoets
- Zachte tannines en erg elegant



## 31. Fattoria Lornano – Commendator Enrico

€ 19,95

*Italië, Toscane, Bolgheri*

- Super Tuscan: 50% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
- Indrukwekkend bouquet van framboos, balsamico, munt en kaneel
- Elegante tannines en fijne textuur
- Luca Maroni 99/100 !



## 32. Dezzani – Appassimento Rosso

€ 11,78

*Italië, Piemonte*

- Dolcetto, Barbera
- Gemaakt volgens de appassimento-methode
- Rijp rood fruit, confituur en specerijen
- Karaktervol, zwoel en licht zoet op de tong



**33. Dominio Basconcillos – Viña Magna**

€ 24,90

*Spanje, Ribeira del Duero*

- 100% Tempranillo
- Topper uit deze prestigieuze wijnregio
- Complexe florale aroma's en indrukken van braambessen en aalbessen. Lichte toets van vanille en gebrande koffie.
- Zachte tannines en elegante afdronk



**34. YY – Grand Reserve – Cabernet Sauvignon**

€ 13,78

*Bulgarije, Thracian Valley*

- 100% Cabernet Sauvignon
- Dieppaarse kleur
- Appelbes en cassis, en zoethout, teer en aardse ondertonen
- Zachte body en stevige afdronk
- Best decanteren voor het drinken



**35. Vini Centanni - Renarie**

€ 16,05

*Italië, Marche*

- 80% Montepulciano, 20% Sangiovese
- Vendemmia Tardiva (late pluk op oude wijnstokken)
- Robijnrood met paarse schijn
- Rode vruchten van de Montepulciano en kruidigheid van de Sangiovese, gecombineerd met fijne vanille van de houtlagering



**36. Domaine Usseglio – Châteauneuf-du-Pape**

€ 36,95

*Frankrijk, Rhône*

- Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette Blanche
- Complexe wijn met aroma's van zwart fruit, framboos, zwarte bes, pruimen
- Mooi verweven tannines
- Lengtevolle en romige afdronk





**37. Elio Filippino – Vigna Veja – Barbera**

**€ 17,24**

*Italië, Piemonte*

- 100% Barbera d'Alba, oude wijnranken
- 18 maanden gerijpt op houten vaten
- Stevig fruit in combinatie met houttoetsen, vanille en een subtiele kruiderigheid
- Volle smaak, veel body



**38. Mas Perinet – Merit**

**€ 27,30**

Spanje, Priorat

- 35% Syrah, 25% Garnatxa, 20% Carinyena, 20% Merlot
- Indrukwekkende expressie van de Licorella-terroir, typisch aan Priorat
- Weelderige neus van aardbeien, tulpen, aalbessen en tijm
- Licht en crispy in aanzet met frisse zuurtjes



# Zoet Wit



## 39. **Domaine des Forges – Coteaux du Layon**

€ 14,91

*Frankrijk, Loire*

- 100% Chenin Blanc
- Intense geur van agrum, abrikozen, vijgen en dadels
- Zoete wijn ideaal bij foie gras of blauwe kazen, of als dessertwijn



# Zoet Rood



## 40. **Smith Woodhouse Porto – 10 year old**

€ 25,85

*Portugal, Douro*

- Touriga Franca, Touriga Nacional, Touriga Barroca
- Mooie gerijpte Porto, krachtig, kruidig en complex. Karamel en eikenhout. Weelderige mondstructuur en mooi evenwicht. Heerlijk lange afdronk.



# Wijn & Gerechten

Bubbels	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aperitief, Zeevruchten</li></ul>
Rosé	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aperitief</li><li>- Stevige rosé's -&gt; cf. Fris &amp; Fruitig Wit</li></ul>
Fris & Fruitig Wit	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aperitief, Zeevruchten</li><li>- Visgerechten natuur of lichte sauzen</li><li>- Frisse salades, Risotto</li><li>- Geitenkaas</li></ul>
Vol & Complex Wit	<ul style="list-style-type: none"><li>- Stevige visgerechten, roomsaus</li><li>- Wit vlees (bv. Varkenshaasje)</li><li>- Gevogelte</li><li>- Witschimmelkaas (Brie, Camembert, ...)</li></ul>
Vlot & Fruitig Rood	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charcuterieschotels</li><li>- Pasta</li><li>- Rood vlees natuur, geen zware sauzen</li><li>- BBQ &amp; grillades</li><li>- Roodbacteriekaas (bv. Epoisses, Chaumes)</li></ul>
Krachtig & Complex Rood	<ul style="list-style-type: none"><li>- Zuiderse, kruidelige gerechten</li><li>- Vleesgerechten met pittige sauzen</li><li>- Stoofpotjes</li><li>- Wildgerechten, Lamsvlees</li><li>- Kazen met harde korst (bv. Comté)</li></ul>
Zoet Wit	<ul style="list-style-type: none"><li>- Desserts</li><li>- Foie gras</li></ul>
Zoet Rood	<ul style="list-style-type: none"><li>- Chocoladedesserts, bv. moelleux</li></ul>