

***KLIM VZW – HUIS MICHIELSHEEM - wijnselectie 2023***

***Cava Chenine (Spanje-Bubbels))*Gemaakt volgens de metodo tradicional, net zoals in Champagne. Deze frisse, sprankelende Cava met een smaak van wit fruit, met een vleugje perzik heeft een mooie zuivere en droge afdronk. Deze bubbels best serveren rond de 8°C.**

***Les Cabanes Chardonnay 2022, Château Fontarèche (Frankrijk-Wit)***Zeer typerende Chardonnay met een neus van citrus en wit steenfruit. Mooie aanzet in de mond met naast wit fruit aroma’s ook hazelnoot, amandelen en hoeveboter. Goed uitgebalanceerde aciditeit. Serveer deze wijn bij allerhande visgerechten, salades, pasta, asperges, quiche en kazen. Zeker ook eens proberen bij een lekkere Vol-au-Vent of kip op Marokkaanse wijze met geconfijte citroen en olijven. Deze witte wijn serveren rond de 8°C.

***Tradition rosé 2022, Château Fontarèche (Frankrijk-Rosé)***Prachtige rosé, uniek in zijn soort door het gebruik van de Picpoul Noir druiven. Lekker crispy, met de frisse smaak van rood fruit en een heerlijk sappige finale. Laat de zon maar schijnen! Gaat wondermooi goed samen met Aziatische gerechten en salades. Ook heel lekker in combinatie bij tapenades op een stukje geroosterd stokbrood. Deze Rosé serveren rond de 8°C.

***Tradition Rouge 2022, Château Fontarèche (Frankrijk-Rood)***Gemaakt van volledig ontsteelde druiven waarna er een zachte kneuzing van het fruit volgde, dus geen ‘gewrongen’ smaken. Neus van verse kruiden en krokant rood fruit. Rijk en vol in de mond, ondersteund door verfijnde tannines. Serveer de fruitige rode wijn bij geroosterd of gebraden gevogelte, zachte- en romige kazen, kruidige pastagerechten. Deze rode wijn serveren rond de 16°C.

***Timo 2022, San Marzano (Italië-Wit)***
Timo biedt een geweldig glas met een tsunami aan geuren en smaken. Citrus, nectarines en kruisbes, maar ook iets van tijm, rozemarijn en het typerende bloemige karakter. Het is een perfecte begeleider bij asperges, quinoa salades, omelet met zalm en dille of een Thaise viscurry met kokos en limoen. Deze witte wijn serveren rond de 8°C.

***Terre dei Rumi 2020, Feudi Bizantini (Italië-Rood)***Geuren en smaken van blauwe pruimen, blauwe- en zwarte bosbessen en rode vruchten. Elegante textuur met veel rijp fruit in de mond. Subtiel kruidige aroma’s mede door een lichte opvoeding op hout gedurende 4 maanden. Met deze aangename allemansvriend kan je veel kanten uit. Van eenvoudige pasta gerechten en pizza’s tot gebakken rundsvlees tot gebraden gevogelte, zelf bij een gevarieerde kaasschotel zit je met deze wijn goed. Drinkplezier gegarandeerd. Deze rode wijn serveren tussen 16 à 18°C.