



## Esteban wit : 6 €/fles - 34 €/doos van 6 flessen



Licht strogeel. Open en fruitig, geuren van vers wit fruit, subtiel exotisch toetsje, ook wat lentebloemetjes. Een eerlijke wijn, zonder franjes. De mond is harmonieus en fris, lekker sappig, medium intens. Ideaal bij lichte, pure voorgerechten zonder zware sauzen. Ook met schaal- en schelpdieren of als aperitief.

## Esteban rosé : 6 €/fles - 34 €/doos van 6 flessen



Heel lichte zalmroze kleur. Frisse, zachtfruitige rosé. De mond is licht en fris, ideaal voor de warme zomerdagen. Ideaal met een lekkere pasta of een stukje kip met een Provençaals sausje, bij een pizza met zeevruchten of met hoofdzakelijk tomaten, een zomerse paella.

Bij zomerse temperaturen op uw terras als aperitief.

## Esteban rood : 6 €/fles - 34 €/doos van 6 flessen



Intense kersenrode kleur, eigen aan een jonge wijn. Heel veel rood fruit, na walsen komt een pittig-kruidig toetsje naar boven. De mond brengt hetzelfde fruit, rond, soepel, aangenaam om te drinken. Goede aciditeit en structuur, medium intens. Zachte wijn die zich makkelijk laat drinken, zelfs lichtjes gekoeld in de zomer. Goede begeleider bij diverse vleesgerechten. Goede BBQ-wijn, eerlijk, zonder franjes. Kan ook bij een goede paella.

## Lealtanza Crianza 2016: 12 €/fles - 70 €/doos van 6 flessen



Kersenrood, medium intens. Lekker veel rood fruit (bessen) en kruidigheid. De vanille van de rijping op eiken-vaten zit zeer mooi verweven in de wijn. Attractieve neus. De mond is een weerspiegeling van de neus. Goede structuur, tikkeltje peper en een aangenaam fijn zuur dat de wijn frisheid verschaft. De tannines zijn aanwezig maar zijn al mooi versmolten met het fruit. Zachtheid en elegantie is de term om deze wijn te beschrijven. Zoals de Spanjaarden zeggen : un vino encantador.....

Door zijn elegantie breed inzetbaar. Decanteren hoeft niet. Schenk bij voorkeur aan 17°C in een breed glas.

## Maudes Crianza 2017 : 13 €/fles - 75 €/doos van 6 flessen



We zien een intens gekleurde wijn met stevige tranen. Expressief aroma, pruimen en donkere bessen. We ruiken ook de subtiele toetsen van de vatlagering. In de mond proeven we zwart fruit, bosbessen, het getoaste van het vat. Deze wijn is evenwichtig, vrij sappig en krachtig, goede afdrank. Gun de 2017 bij voorkeur nog een paar maanden in uw kelder. Haal hem boven vanaf de herfst.

Omdat het een vrij stevige wijn is met aanwezige (doch mooie) tannines maar ook met zeer veel fruit en fraîcheur, kan deze wijn wel één en ander aan, zeker in het winterseizoen. Hij is dus goede maatjes met stoofpotjes en dat mag everzwijn zijn. Ook niet te versmaden bij het fijnere wildwerk. Kan ook bij delicateser wit vlees zoals Mechelse koekoek op voorwaarde dat de begeleiding wat steviger is (morieljes, bospaddenstoelen). Ontkurk de wijn in zijn jeugd een uurtje op voorhand en schenk in brede glazen. Decanteren mag. Liefst aan 18°C serveren.

## André Fays, Brut: 26 €/fles - 140 €/karton van 6 flessen

Champagnehuis opgericht in 1973 met 5 ha wijngaarden in het departement Aube, terroir van de Côte des Bars, meer bepaald in het dorp Celles-Sur-Ources. De klei- en kalkbodem levert fijne en bijzondere Champagnes op. Het huis cultiveert de drie klassieke druivensoorten Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier; maar ze produceren ook hun Cuvée Etincelles, die gemaakt wordt van 100 % Pinot Blanc, wat heel bijzonder is voor een Champagne. Bovendien is deze Cuvée laag gedoseerd is (extra-brut ;5 gr./l.) wat hem zeer bijzonder maakt.

