



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

Licht maar helder rosé van kleur, met aroma's van framboos, aardbei en roos. In de mond is hij vol, fris en lekker met een aangename aanzet. Lekker fruitig.

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.



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. All round wijn. Schenk bij voorkeur niet te warm, 16° is ideaal.



Altanza Crianza 2017: 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.....

Maudes Crianza 2018 : 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 afdronk. 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 delicatesse wit vlees zoals Mechelse koekoek op voorwaarde dat de begeleiding wat steviger is (morieljes, bospaddenstoelen). Ontkurb de wijn in zijn jeugd een uurtje op voorhand en schenk in brede glazen. Decanteren mag. Liefst aan 18°C serveren.



Cava Brut Familia Oliveda: 11 €/fles - 64 €/doos van 6 flessen

Heerlijke cava gemaakt van de typische druiven macabeo, xarel.lo en parellada. Tweede gisting op de fles gevolgd door minstens twaalf maanden rijping in de bodega.

Mooie lichtgele kleur met een fijne mousse. Frisse en zuivere aroma's van wit fruit en bloemen. In de mond is de cava aangenaam fris met een plezante mousse. De wijn is rond en vol, zeker niet zuur of bitter. Soepele doordrinker met een aangename mondstructuur die garant staat voor een goed begin van elk feestje of om zo van te genieten.