

## Lekker winters!



De keuze van Grégory Van Acker

Wit

Riesling 'Trum' 2011,  
Pichler-Krutzler,  
Dürnstein  
Oostenrijk



**Regio**  
Wachau

**Prijs**  
€ 14,98

**Gekocht bij**  
Wijnen Jan Rots  
in 9230 Wetteren  
tel 0476 35 87 87

Opvallend hoeveel jonge sommeliers vandaag voor Oostenrijkse wijn kiezen. Omdat het trendy is, maar vooral omdat het land een patent heeft op raszuivere wijnen. Geen grüner veltliner voor Grégory, maar wel een riesling met flink wat pit. 'Het domein Pichler-Krutzler bevindt zich in het oostelijke landsgedeelte, vlakbij de Donau, en wordt gerund door de dochter van FX Pichler, of zeg maar het Oostenrijkse wijnicoon. Ze gaat voor loepzuivere wijnen, zo 'natuurlijk' mogelijk, want cultuurgisten en enzymen worden angstvallig gemeden. In het glas een goed strakke en frisse riesling, rijpe citrusvruchten en minerale frisheid in de neus, kracht en elegantie in de mond, rijkelijk gevuld met fruit, breed smakend, erg knappe zuren tot diep in de finale. Aan tafel denk ik meteen aan een crème van aardpeer, die voor een gelegenheid als Valentijn feestelijk met Gillaudeau-oester en Belgische kaviaar wordt geserveerd. De frisse en strakke stijl van de wijn doet het perfect bij de licht-zilte toets van de oester en de kaviaar, terwijl het smeuge van de crème het gerecht een extra dimensie geeft'.

Wit

Chardonnay, 'Isolation Ridge  
Vineyard 2011',  
Frankland Estate  
Australië



**Regio**  
Frankland River  
(West-Australië)

**Prijs**  
€ 18,05

**Gekocht bij**  
Ad Bibendum  
in Brustem,  
Antwerpen en Jette  
[www.adbibendum.be](http://www.adbibendum.be)

'Chardonnay vind ik best wel een boeiende druif', zegt Grégory, 'tenminste als die niet overladen wordt met nieuwe eik maar als fruit de hoofdrol speelt. Geef me vrij, dit is een absolute topwijnmaker met wijngaarden op 300 kilometer van Perth. Hij gaat resoluut voor organische wijnbouw en de stijl van de wijn staat voor zuiver en puur fruit. De vergisting vindt plaats op 500 liter Franse vaten en de wijn blijft om en bij de 9 maanden op zijn gistcellen liggen. Dit komt uiteraard de complexiteit ten goede, geen wonder trouwens dat Parker deze wijn met 90/100 beloonde. Ik noem dit een 'belegen' wijn, heel rijk en complex, boordevol fruit en perfect gedoseerd hout, mondvollend en vooral bijzonder harmonieus. Een complexe wijn die een al even complex gerecht verlangt. Gebakken sint-jakobsvruchten bijvoorbeeld, met gestoofd witloof in Malheurbier, pure jus van de kam of koraal en knolselder. Let vooral op de mooie puntige zuren in de wijn, die zorgen voor een perfect evenwichtig geheel'.

Rood

Teran, Kabola,  
2009,  
Buje  
Kroatië



**Regio**  
Istrië

**Prijs**  
€ 16

**Gekocht bij**  
Patrick Dhondt  
[www.istrianchilloutwines.be](http://www.istrianchilloutwines.be)

Niks lekkerder op tafel tijdens de winter dan een stevige, intens smakende stoverij van bijvoorbeeld ossenstaart. Daar hoort natuurlijk een krachtige, maar toch best elegante rode wijn bij. Kroatië is misschien niet meteen het meest voor de hand liggende land, maar wel een heuse ontdekking. Mario Markezic is de man achter dit familiaal bedrijf dat al sinds 1891 op 8 kilometer van de Adriatische Zee wijn maakt. Zijn Stanza wijngaard op 275 meter hoogte met een zware grijze kleigrond is de ideale plek om stevige, goed aromatische wijnen te maken. Een wijn die heel wat in zijn mars heeft, diepdonker gekleurd, fraaie concentratie, uitbundige neus die doet denken aan besjes, tabak, kruiden en verfiind hout (18 maanden rijping), goed sappig in de mond, fruit van kop tot staart met verweven bittertonen en vooral kruidige tonen in finale. Bij dit karaktervol gerecht doet deze Kroatische wijn het uitstekend. Vooral de kruidige tonen en de heel elegante stijl van de wijn zorgen voor een voortreffelijk evenwicht tussen glas en bord.