



Vins

WIJNEN

PARKHOTEL

Monteberg Rosé

Heuveland

Druivensoort: Dornfelder. Alcoholgehalte: 11,50 % Aroma's: intens gekleurde rosé die in het glas meteen aan zuurstokrozesnoepjes doet denken. Aroma's van rijp rood fruit (kersen, aardbei, vlierbessen). Toetsen van geurende bloempjes. Elegante en plezierige afdrank. Gerecht: terras, aperitief, bij een lichte maaltijd of bij een zomers dessert. Schenktemperatuur: 8 °C. Inhoud: 50 cl, 75 cl

Cépage : Dornfelder. Taux d'alcool : 11,50. Arômes : rosé à la couleur intense qui, lorsqu'on le boit, rappelle les bonbons au sucre candi. Arômes de fruits rouges fins (cerise, fraise, sureau). Notes de fleurs parfumées. Fin de bouche élégante et agréable. Alimentation : terrasse, apéritif, avec un repas léger ou un dessert d'été. Température de coulée : 8 °C. Volume : 50 cl, 75 cl



Koudekot Rosé

Heuveland

Zeer fruitige en volle roséwijn. 80 % regentdruif + 20% acolon op inox gelagerd. Koudekot heeft drie soorten druiven aangeplant, allen blauwe rassen met het gezamenlijk typerende kenmerk dat ze vroegrijp zijn. Een must om kwaliteitsvolle stille wijnen in ons noordelijk klimaat te kunnen garanderen. Met twee van die rassen kan naast rode en rosé-wijn ook witte wijn gemaakt worden, nl onze "Blanc de Bleu" van de Blauer Zweigelt en onze "Blanc de Noir" van onze Fruhburgunder, ook vroege Pinot Noir genoemd.

Vin rosé très fruité et corsé. 80% de raisin de pluie + 20% d'acolon élevé sur inox. Koudekot a planté trois types de raisins, tous des cépages bleus qui ont la caractéristique commune d'être précoces. Un must pour garantir des vins tranquilles de qualité dans notre climat nordique. Deux de ces cépages peuvent être utilisés pour produire du vin blanc en plus des vins rouges et rosés, à savoir notre "Blanc de Bleu" issu du Blauer Zweigelt et notre "Blanc de Noir" issu de notre Fruhburgunder, également appelé Pinot Noir précoce.



Monteberg Kerner

Heuveland

Specificaties van de wijn: Druivenvariëteit: 100% Kerner (Rieseling type) Jaar: 2022
 Alcoholgehalte: 13% Regio: Heuveland. Vinificatie: Gecontroleerde persing,
 alcoholische gisting op 16°C en opvoeding op inox cuves. Degustatie: Kleur: licht geel.
 In de neus: aroma's van lychee, lindebloesem, daarna strakkere aroma's van vlier en
 citrus. In de mond: fris, stuvend en mineraal. Wijn & Gerecht: Suggestie (s):
 Als aperitief en bij asperge- of gebakken riviervisgerechten. Wit vlees en gevogelte
 serveertip: 10°C

Caractéristiques du vin: Cépage : 100% Kerner (type Rieseling) Année : 2022
 Taux d'alcool : 13% Région : Hill Country. Vinification : Pressurage contrôlé, fermentation
 alcoolique à 16°C et vieillissement sur cuves inox. Dégustation : Couleur : jaune clair.
 Nez : arômes de litchi, de tilleul, puis arômes plus serrés de sureau et d'agrumes. En
 bouche : frais, poussiéreux et minéral. Vin & Mets : Suggestion(s) : En apéritif, avec des
 asperges ou des poissons de rivière frits. Viandes blanches et volailles. Température
 de service : 10°C

Hellekapelle Auxerrois

Heuveland

Pure verfrissende droge witte wijn. Fonkelende schittering in de licht strogele kleur met
 fijne tranen. Primaire neus met citrus en lentescheuten en geurige perzik en witte peper.
 Zeer slanke textuur, loepzuiver smaakpalet met veel frisheid en een karaktervolle
 ondertoon; krokante afdrank met retro van knapperig wit fruit. Héérlijk aperitief bij
 primeurgroenten met dipsaus, zeevruchtensalade, asperges en artisjok, fruitgroenten
 en verse kazen. Schenkt° 10°C

Vin blanc sec, pur et rafraichissant. La robe jaune paille pâle avec de fines larmes est
 d'une brillance étincelante. Nez primaire d'agrumes et de pousses de printemps, de
 pêche parfumée et de poivre blanc. Texture très fine, bouche impeccable avec
 beaucoup de fraîcheur et des nuances de caractère; finale croquante avec une rétro de
 fruits blancs croustillants. A déguster en apéritif avec des légumes primeurs en sauce,
 des salades de fruits de mer, des asperges et des artichauts, des légumes verts fruités et
 des fromages frais. Servi à 10°C





Hellekapelle Atalanta

Heuvelland

60% Chardonnay, 40% Auxerrois 12% alc vol BOB Heuvelland. De smaak is sappig en zachttaardig. Hij heeft een vrij lange afdrank met een fruitige nasmaak waarin we weer de tropische aroma's proeven. Gerijpt op eiken vaten.

60% Chardonnay, 40% Auxerrois 12% alc vol AOP Heuvelland. Le goût est juteux et doux. La finale est assez longue avec un arrière-goût fruité où l'on retrouve les arômes tropicaux. Élevé en fûts de chêne.

Wijndomein Ravenstein Chardonnay

Wervik

Assemblage 100% Chardonnay. Alcoholgehalte 12.5%. Bodem: zandleem met in de diepere lagen klei en een silex laag, die zorgt voor de mineraliteit in de wijnen. Serveren bij Als aperitief uitermate geschikt. Serveertemperatuur: 8 - 10°. Bewaarpotentieel 3 jaar. Witgeel van kleur met een aanhoudende mousse van fijne parels. Een elegante neus van citrus, granny smith met een lichte botertoets. In de mond meteen veel frisheid, zeer soepel en aangenaam! Deze wijn heeft een krachtige lengte! Gouden medaille behaald op de wedstrijd "Beste Belgische Wijn" in september 2022

Assemblage 100% Chardonnay. Taux d'alcool de 12,5 %. Sol : limon sableux avec dans les couches plus profondes de l'argile et une couche de silex, qui apporte la minéralité dans les vins. Accompagnement En apéritif, très approprié. Température de service : 8 - 10°. Potentiel de conservation : 3 ans. Couleur blanc-jaune avec une mousse persistante de perles fines. Nez élégant d'agrumes, de granny smith avec une légère touche beurrée. En bouche, beaucoup de fraîcheur, très souple et agréable! Ce vin a une longueur puissante! Médaille d'or au concours "Best Belgian Wine" en septembre 2022.





Wijndomein Aldeneyck Riesling



Limburg

Verfijnde friszuivere stijl met een rijp en exotisch bouquet, vleugje kruidig. Zeer geconcentreerde zuren met kracht, knisperend en een bite met een giga lengte. Sappig versmolten met bescheiden onvergiste suikers. **ASSEMBLAGE:** Riesling, **BODEM:**Mineraalrijke kiezel- en grindterroir, **VINIFICATIE:** Fermentatie op dubbelwandige temperatuur gecontroleerde Inox Cuves, met zes maanden rijping Sur lie in Inox Cuves sur lie. Maandelijks oproeren lie. Drie uur schilcontact na lichte kneuzing. Tips om te genieten. **GASTRONOMIE:** Zeevruchten, asperges én kruidige Aziatische keuken. **SERVEERTEMPERATUUR:** 7 – 10°C. **BEWAARPOTENTIEEL:** Vier jaar. Specificatie: **ALCOHOL (%)**: 12,5 % vol. **RESTSUIKER** 7,5 gr. (onvergiste suiker van de druif). **ZUREN:** 7,1 gr / franse meetmethode 4,64

*Style raffiné et croquant avec un bouquet mûr et exotique, un soupçon d'épices. Acides très concentrés avec puissance, croquant et mordant avec une longueur gigantesque. Juteux et mélangé avec des sucres non fermentés modestes. **ASSEMBLAGE :** Riesling, **SOL :** Terroir de graves et de graviers riches en minéraux, **VINIFICATION :** Fermentation en cuves Inox à double paroi et à température contrôlée, avec six mois d'élevage en cuves Inox sur lie. Remontage mensuel. Macération de trois heures après un léger foulage. Conseils de dégustation. **GASTRONOMIE :** Fruits de mer, asperges et cuisine asiatique épicée. **TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 7 - 10°C. **DISPONIBILITE :** Quatre ans. Spécifications : **ALCOOL (%) :** 12,5 % vol. **RÉSISTANCE :** 7,5 g (sucre non fermenté du raisin). **Acidité :** 7,1 gr / méthode de mesure française 4,64*

Den Nachtegael Noëlla Chardonnay Barrique

Zonnebeke



ASSEMBLAGE 100% Chardonnay. **ALCOHOLGEHALTE** 10%. **BODEM:** klei en zandleem. De verschillende lagen stellen ons in staat om aromatische en minerale componenten van deze wijn te versterken. **VINIFICATIE:** Machinaal geoogst. deze wijn heeft 12 maanden vatrijping gehad op nieuwe Franse eiken vaten om het fragiele karakter van de wijn te bewaren. Tips om te genieten: **SERVEEREN BIJ** Ideaal bij visgerechten in boter of roomsausje, breed inzetbare wijn, past ook perfect met een stukje kaas. **SERVEERTEMPERATUUR** 10-12° **BEWAARPOTENTIEEL** 5 jaar

ASSEMBLAGE 100% Chardonnay. **DEGRÉ D'ALCOOL** 10%. **SOL :** argile et limon sableux. Les différentes couches permettent d'exalter les composantes aromatiques et minérales de ce vin. **VINIFICATION :** Vendangé à la machine, ce vin a bénéficié d'un élevage de 12 mois en barriques neuves de chêne français afin de préserver son caractère fragile. **Conseils de dégustation :** **ACCOMPAGNEMENT** Idéal avec des plats de poisson en sauce au beurre ou à la crème, ce vin très polyvalent se marie aussi parfaitement avec un morceau de fromage. **TEMPERATURE DE SERVICE** 10-12° **AGE** 5 ans





Wijndomein Aldeneyck Pinot Gris

Limburg

Smaakvol bij asperges en vrijwel alles uit de zee, gevogelte en wit vlees. SERVEERTEMPERATUUR 7 – 10°C. BEWAARPOTENTIEEL Vier jaar. Specificaties: ALCOHOL (%): 13% vol. RESTSUIKER: (onvergiste suiker van de druif) 7,5 gr. ZUREN. 5,8 gr/l / franse meetmethode : 3,79 gr/l. BODEM: Mineraalrijke kiezel- en grindterroir. VINIFICATIE. Zes maanden Sur lie in Inoxcuves sur lie. Drie uur schilcontact na lichte kneuzing.

Accompagne très bien les asperges et presque tous les produits de la mer, la volaille et les viandes blanches. TEMPÉRATURE DE SERVICE 7 - 10°C. DISPONIBLE Quatre ans. Spécifications : ALCOOL (%) : 13% vol. RÉSISTANCE : (sucre non fermenté du raisin) 7,5 g. Acides, 5,8 gr/l / Méthode de mesure française : 3,79 gr/l. SOL : Terroir de graves et de graviers riches en minéraux. VINIFICATION : Six mois sur lie à Inoxcuves sur lie. Contact pelliculaire de trois heures après un léger foulage.

Gloire de Duras - Riesling

Limburg

Deze frisse, met de hand gemaakte riesling is nog niet een van de beste wijnen van de Moezel, maar voor wijnstokken die pas in 2017 zijn aangeplant, heeft hij al veel potentieel. Het geheel is zeer fruitig met fijne aroma's van citrus en wit steenfruit en wat kruiden op de achtergrond. De familie Nijskens heeft verschillende prijzen gewonnen voor hun wijnen en we kunnen zien waarom. Deze sappige riesling wordt met de hand geoogst en op lage temperatuur gevinifieerd. De gisting wordt niet gestopt zoals bij de Cuvée Spéciale, dus de wijn is droog. Na een kort verblijf in roestvrijstalen vaten wordt hij gebotteld. Wijn & spijs: Aperitief en Aziatische gerechten. Serveren op 7 - 10°C. Rijpspotentieel 2026

Ce Riesling frais et artisanal ne fait pas encore partie des plus grands vins de la Moselle, mais pour des vignes plantées en 2017 seulement, il a déjà beaucoup de potentiel.

L'ensemble est très fruité avec des arômes fins d'agrumes et de fruits à noyau blanc et quelques épices en arrière-plan. La famille Nijskens a remporté plusieurs prix avec ses vins et nous comprenons pourquoi. Ce Riesling juteux est récolté manuellement et vinifié à basse température. La fermentation n'est pas arrêtée comme pour la Cuvée Spéciale, le vin est donc sec. Après un court séjour en fûts d'acier inoxydable, il est mis en bouteille. Accord Mets et Vins : Aperitif et plats asiatiques. Servir à 7 - 10°C. Potentiel de garde 2026





Gloire de Duras - Clos de Duras Riesling 🇧🇪

Limburg

Een complexe, krachtige riesling met een groot bewaar- en ontwikkelingspotentieel. In de neus een mooie combinatie van rijp steenfruit, kruidige tonen en acaciahoning. Perfect gebalanceerde off-dry smaak met een minerale (vuursteen) afdronk. Alleen de beste druiven van onze Château de Duras wijngaard zijn geselecteerd voor deze riesling. Een ideale begeleider van vis, gevogelte, romige kazen en Aziatische gerechten. Riesling complexe et puissant avec un grand potentiel de garde et d'évolution. Au nez, belle combinaison de fruits à noyau mûrs, de notes épicées et de miel d'acacia. Un équilibre gustatif parfait "off dry" avec une final minérale (silex). Pour ce Riesling, seuls les meilleurs raisins de notre clos au Château de Duras ont été sélectionnés. Compagnon idéal avec les plats de poisson, volaille, fromages crémeux et plats de la cuisine asiatique.,



Gloire de Duras - Chardonnay 🇧🇪

Limburg

Deze Limbourg Chardonnay heeft subtiele aroma's van tropisch fruit (ananas), kweeper en lindebloesem. In de mond komt het fruitige aspect nog meer naar voren, gecombineerd met een heerlijke zuurgraad en een elegante afdronk. Dit is hoe we onze Belgische wijnen graag hebben. Puur en rijk aan fruit. Gemaakt van 100% Chardonnay druiven is het de perfecte begeleider van vis, wit vlees en gevogelte.

Ce Chardonnay du Limbourg aux arômes subtils de fruits tropicaux (ananas), de coing et de tilleul. En bouche, l'aspect fruité ressort encore plus en combinaison avec une belle acidité et une élégante finale. C'est comme ça que nous apprécions nos vins belges. Pur et riche en fruit. Elaboré à 100% à base du cépage Chardonnay, il accompagnera à merveille vos plats de poisson, viande blanche et volail





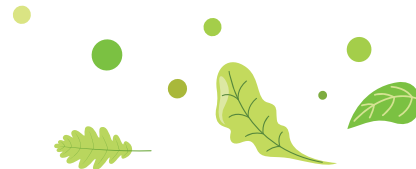
Chapitre Chardonnay

Vins de pays des jardins de Wallonie



Vin rond et fruité avec des arômes de vanille et une note toastée. A servir frais Cépage : 100% Chardonnay. Accords vin et mets : poissons et viandes blanches. Service & garde : servir à 10°; conservation : 5 ans et +. Informations complémentaires : 12,5° volume.

Een ronde, fruitige wijn met vanillearoma's en een vleugje toast. Serveer koel Druivensoort: 100% Chardonnay. Wijn-spijscombinatie: vis en wit vlees. Serveren en bewaren: serveren op 10°; 5 jaar of langer bewaren. Extra informatie: 12,5° volume.



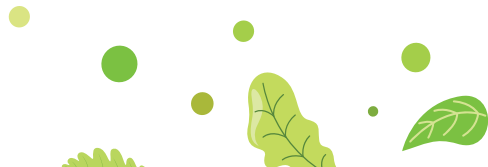
Wijndomein Beau Marais - Le Canard de beau Marais



Limburg

Een stelletje wijnfanaten waarvan de ouders het gekke idee hadden om in 2010 in Normandië een hobby wijngaard aan te leggen. Het begin van een boeiend verhaal waarbij een hobby een "uit-de-hand-gelopen" versie wordt! Regio - Beverlo Druivenras - 70% Chardonnay - 30% Zweigelt. Jaar - 2021. Alcohol % - 12%

Une bande de passionnés de vin dont les parents ont eu l'idée folle de créer un vignoble amateur en Normandie en 2010. Le début d'une histoire passionnante où un hobby devient une version "hors contrôle"! Région - Beverlo Cépage - 70% Chardonnay - 30% Zweigelt. Année - 2021. Taux d'alcool - 12%





Chateau Bon Baron Chardonnay

Côtes de Sambre et Meuse

CÉPAGE : Chardonnay, TERROIR : Kalk, VINIFICATIE : 50%/50% fermentatie op Inox/Barriques, 2jaar rijping op franse barriques. APPELLATIE : Côtes de Sambre et Meuse., LEKKER BIJ Zalmfilet, vis in roomsaus. Houtgerijpte (één jaar op nieuwe Franse eiken vaten) volle Chardonnay met een diepgoude kleur en krachtig uitgesproken aroma's van rijpe abrikoos, vanille, honing, boter en een acaciatoets. Aangenaam fris, rond en sappig met rijpe aroma's in de mond en een getoeste afdronk. Deze chardonnay heeft ook heel wat contact gehad met de lies. Een topper binnen het assortiment van Château Bon Baron.

CÉPAGE : Chardonnay, TERROIR : Tilleul, VINIFICATION : Fermentation 50%/50% sur Inox/Barriques, élevage 2 ans sur barriques françaises. APPELLATION : Côtes de Sambre et Meuse., DEGUSTATION : Filet de saumon, poisson à la crème. Chardonnay corsé, élevé sous bois (un an en barriques neuves de chêne français), à la robe dorée et profonde, aux arômes puissants et prononcés d'abricot mûr, de vanille, de miel, de beurre et de notes d'acacia. Agréablement frais, rond et juteux, avec des arômes mûrs en bouche et une finale grillée. Ce chardonnay a également eu beaucoup de contacts avec l'aine. Un sommet dans la gamme du Château Bon Baron.



Chateau Bon Baron Pinot Gris

De wijnen van Chateau Bon Baron worden alomtorens geprezen en behoren volgens critici tot de beste van België. Deze Pinot Gris fermenteert op Franse eikenhouten vaten en wordt daarna gedurende 12 maanden opgevoed op nieuwe barriques. Het resultaat is een krachtige wijn met een lange finale met een grote frêcheur. Floral, rijp steenfruit (abrikoos), vol en cremeus in de mond. We bevelen deze wijn aan bij ondermeer terrines, zeevruchten, vis, pasta met vis, oesters, escargots en witte asperges, wit vlees, kip of visgerecht afgewerkt met een fruitelement zoals citroen, sinaasappel, perzik of abrikoos..

Les vins du Château Bon Baron sont largement acclamés et figurent parmi les meilleurs de Belgique selon les critiques. Ce Pinot Gris fermente en fûts de chêne français et est ensuite élevé en barriques neuves pendant 12 mois. Le résultat est un vin puissant avec une longue finale et un grand frêcheur. Floral, fruits à noyaux mûrs (abricot), ample et crémeux en bouche. Nous recommandons ce vin avec les terrines, les fruits de mer, les poissons, les pâtes au poisson, les huîtres, les escargots et les asperges blanches, les plats de viande blanche, de poulet ou de poisson finis avec un élément fruité comme le citron, l'orange, la pêche ou l'abricot, entre autres....





Monteborg Rondo / Regent Heuveland

Domein: domaine Monteborg. Druif: rondo, regent. Wijn & spijs: Belgisch rundvlees met verse frietjes, gevogelte, geroosterd varkensvlees. Serveertemperatuur: 16 °C. De elegante rode wijn van domein Monteborg is een pareltje van eigen bodem. Deze wijn is gemaakt met 2 druivenrassen die perfect gedijen in ons klimaat, namelijk Rondo en Regent. Deze staan aangeplant op de zuidelijke flanken van de Monteborg, waardoor ze een perfecte rijping ondergaan. De wijngaarden worden bijna organisch verzorgd, wat resulteert in een wijn die zijn unieke ondergrond van ijzersteen perfect weerspiegelt. De Rondo zorgt voor het fruitige karakter en de Regent voor een licht kruidige ondertoon. In de neus geuren van kleine rode bosvruchten, cacao en een lichte ondertoon van groene peper. Bij het proeven eerst een mondvollende aanzet met rijp rood fruit zoals wilde aardbeien en framboos. Daarna wat viooltjes en opnieuw een verfrissende pepertoets. Deze fijne en elegante wijn heeft een afronk waarin zuren en tannines mooi in balans zijn. Als je hem jong drinkt, raden we aan om hem in een breder glas te schenken. gezondheid!

Domaine : Monteborg estate. Cépages : rondo, régent. Vins et mets : boeuf belge avec des frites fraîches, volaille, rôti de porc. Température de service : 16 °C. L'élégant vin rouge du Domaine Monteborg est un petit bijou de terroir. Ce vin est élaboré à partir de deux cépages qui s'épanouissent parfaitement dans notre climat, le Rondo et le Régent. Ils sont plantés sur les flancs sud du Monteborg, ce qui leur permet de mûrir parfaitement. Les vignobles sont cultivés de façon presque organique, ce qui donne un vin qui reflète parfaitement son sous-sol unique en pierre de fer. Le Rondo apporte le caractère fruité et le Regent une note légèrement épicée. Au nez, des senteurs de petits fruits rouges des bois, de cacao et une légère note de poivre vert. A la dégustation, d'abord une attaque gourmande de fruits rouges mûrs comme la fraise des bois et la framboise. Puis quelques violettes et à nouveau une note poivrée rafraîchissante. Ce vin fin et élégant a une fin de bouche où les acides et les tannins sont bien équilibrés. Si vous le buvez jeune, nous vous recommandons de le verser dans un verre plus large. santé !

Hellekapelle - Pinot Noir Heuveland

100% pinot noir uit het Heuveland in de Westhoek. De pinot noir gaat een jaar op eiken vaten. Het rendement is 40 hl/hectare. Donkergekleurd voor een pinot noir, een neus van mooi rijp rood fruit, een snuffje peper en discreet hout. In de mond een sappige, zachte en onweerstaanbaar lekkere wijn met frisse zuurtjes. Michel Dehem van d'Hellekapelle geeft zijn rode wijn een zetje. Hij maakt ook een 'blanc de noirs', een witte wijn van blauwe pinot noir. Daarvoor perst hij zijn blauwe druiven zachtjes tot hij het bleke sap heeft opgevangen. De overblijvende schillen voegt hij daarna toe aan zijn rode pinot noir. Zo krijgt de rode wijn een extra scheut kleur en kracht. 2019 was een uitzonderlijk mooi en rijp jaar. Dat smaak je...

100% pinot noir du Heuveland dans le Westhoek. Le pinot noir passe un an en fûts de chêne. Le rendement est de 40 hl/hectare. De couleur sombre pour un pinot noir, un nez de beaux fruits rouges mûrs, une pincée de poivre et un bois discret. En bouche, un vin juteux, souple et irrésistiblement gourmand, à l'acidité fraîche. Michel Dehem de d'Hellekapelle donne un coup de fouet à son vin rouge. Il élabore également un "blanc de noirs", un vin blanc à base de pinot noir bleu. Pour ce faire, il presse délicatement ses raisins bleus jusqu'à ce qu'il en recueille le jus pâle. Il ajoute ensuite les peaux restantes à son pinot noir rouge. Cela donne au vin rouge une touche supplémentaire de couleur et de puissance. 2019 a été une année exceptionnellement belle et mûre. Cela se sent...





Koudekot - Noir Barriq

Heuveland

*Fris & fruitge Pinot Noir. 3 maand lagering op barriq 650 liter
Bekroond met zilveren médaille op concours "Beste Belgische Wijn 2020"!
Pinot Noir frais et fruité. 3 mois de lagering sur barriq 650 litres Coloré d'une médaille
d'argent au concours "Best Belgian Wine 2020"!*



Koudekot - Blauwer Barriq

Heuveland

*Categorieën: Rode Wijn, Westhoekwijnen en andere dranken. Leverancier: Koudekot Wijnbouw. Andere categorieën: Momentjes, Ijstaarten, Streekpicknick, Geschenken, Westhoekbieren, Schepijs - Ijsporties, Streekproducten, Feestverhuur
Catégories : Vin rouge, vins du Westhoek et autres boissons. Fournisseur : Koudekot Winery. Autres catégories : Moments, Gâteaux glacés, Pique-nique régional, Cadeaux, Bières du Westhoek, Glace Scoop - portions glacées, Produits régionaux, Location de salles de fêtes.*



Vidaigne - Regent Heuvelland

Fijne, volfruitige, donkerrode, biodynamische wijn met elegante tannines. De wijngaard van amper 0,5 ha is gelegen op de helling van de Vidaigneberg. De jaarlijkse opbrengst van de 1200 aangeplante stokken is logischerwijze beperkt maar van absolute topkwaliteit. In 2006 werd de Regent trouwens reeds verkozen als beste Belgische rode wijn, met als resultaat dat de wijn sindsdien heel gegeerd is door sommeliërs van Belgische top restaurants 100% Regent. Dit Duitse druivenras is uitermate geschikt voor het koele Belgische klimaat. De Regent druif is niet alleen resistent tegen schimmelziekten zoals echte en valse meeldauw, het is tevens een vroegrijpend druivenras, waardoor de druiven ook in onze koele contreien (ook bij slechte zomers) voldoende rijp kunnen worden 17 jaar oude wijnstokken (De wijngaard werd aangeplant in 2000) De wijn rijpt gedurende 8 maanden in Franse eikenhouten 'Allier' vaten (waarvan 1/3 nieuwe eiken vaten ; 1/3 1 jaar oude vaten en 1/3 2 jaar oude vaten) Alcoholpercentage: 12% Gastronomie: ideale begeleider van gegrild of gebakken rood vlees zoals een goede 'Côte de Boeuf' of 'Côte à l'Os', bij lamsvlees en pelswild (haas, everzwijn, reebout, hertenvlees, hazenpeper, konijn) Toekomst: Nu reeds lekker, maar de wijn heeft nog bewaarpotentieel. (Wijnmaker Dr. Schotte raadt aan de wijn te drinken tussen 2018 en 2025) Regio: Westouter - Heuvelland - België Deze 'selecte' wijn prijkt op de wijnkaart van de diverse Belgische toprestaurants zoals: Hof Van Cleve, De Gouden Haerynck, Pegasus, Boury, Hostellerie St-Nicolas, Table d'Amis, Terminus (Watou),...

Vin biodynamique rouge foncé, fin et fruité, aux tanins élégants. Le vignoble d'à peine 0,5 ha est situé sur le versant du Mont Vidaigne. Le rendement annuel des 1 200 pieds de vigne plantés est logiquement limité mais d'une qualité absolue. En 2006, le Regent a déjà été élu meilleur vin rouge belge, si bien que ce vin est depuis lors très recherché par les sommelières des grands restaurants belges 100% Regent. Ce cépage allemand convient parfaitement au climat frais de la Belgique. Le Regent est non seulement résistant aux maladies fongiques telles que l'oïdium et le mildiou, mais il s'agit également d'un cépage précoce, ce qui permet aux raisins de mûrir suffisamment même dans nos régions fraîches (même lors de mauvais étés). Vignes âgées de 17 ans (Le vignoble a été planté en 2000) Le vin vieillit pendant 8 mois dans des fûts de chêne français 'Allier' (1/3 de fûts neufs ; 1/3 de fûts de 1 an et 1/3 de fûts de 2 ans) Pourcentage d'alcool : 12% Gastronomie : compagnon idéal des viandes rouges grillées ou poêlées comme une bonne Côte de Bœuf ou Côte à l'Os, avec l'agneau et les gibiers à poils (lièvre, sanglier, cuisse de cerf, chevreuil, poivre de lièvre, lapin) Avenir : déjà savoureux aujourd'hui, mais le vin a encore du potentiel de garde. (Le vigneron Dr Schotte recommande de boire ce vin entre 2018 et 2025) Région : Westouter - Heuvelland - Belgique Ce vin " sélect " figure sur les cartes des vins de plusieurs grands restaurants belges tels que : Hof Van Cleve, De Gouden Haerynck, Pegasus, Boury, Hostellerie St-Nicolas, Table d'Amis, Terminus (Watou),...

Wijndomein Ravenstein Pinot Noir

Wervik

Een subtiele rode wijn gerijpt op Franse eiken vaten, zachte tannines met een lichte houttoets. Hier proef je ook duidelijk rode vruchten, een mooie balans van fruit en houttoetsen. Serveertip: gekoeld max 8°C of gewoon op 15° C Houdbaarheid: 5 jaar
*Un vin rouge subtil vieilli en fûts de chêne français, des tanins doux avec une légère touche de bois. Ici, on goûte aussi clairement les fruits rouges, un bel équilibre entre les notes fruitées et boisées. Conseil de dégustation : frais max 8°C ou simplement à 15°C
 Durée de conservation : 5 ans*





Wijndomein Ravenstein Acolon 🇧🇪

Wervik

Assemblage : Acolon, Alcoholgehalte: 12,5%, Bodem: Zandleem met in de diepere lagen klei en een silex laag, die zorgt voor de mineraliteit in de wijnen. Vinificatie: Hand geoogst in 2020 en 11 maanden gerijpt op Franse eiken vaten. Tips om te genieten: Serveren bij stevige vleesgerechten, groot wild, rundscarpaccio met verse Parmezaan en pesto. Serveertemperatuur 18 - 20° Een krachtige zeer donker rode wijn met aroma's van donker fruit, zwarte kers, pruim, bramen, cassis, viooltjes en kruiden. Een uitgesproken bewaarwijn met de nodige tannines die de zuren mooi ondersteunen en andersom. Halfdroog en toch krachtige lengte !

Assemblage : Acolon, Taux d'alcool : 12,5%, Sol : Limon sableux avec de l'argile dans les couches profondes et une couche de silex qui apporte la mineralité dans les vins. Vinification : Vendanges manuelles en 2020 et élevage de 11 mois en fûts de chêne français. Conseils de dégustation : Servir avec des plats de viande consistants, du gros gibier, un carpaccio de bœuf avec du parmesan frais et du pesto. Température de service 18 - 20° Un vin rouge puissant très foncé avec des arômes de fruits noirs, de cerise noire, de prune, de mûre, de cassis, de violette et d'épices. Un vin de garde prononcé avec les tanins nécessaires qui soutiennent bien les acides et vice versa. Semi sec mais puissant en longueur !

Wijndomein Ravenstein Le Petit Noir 🇧🇪

Wervik

Een dieprode kleur met een duidelijke neus van rijp rood zwart fruit, viooltjes en wat peper. Ongelooflijk sappig smaakpalet, veel fruit die geproefd wordt, zeer rond en soepel. Een wijn met een enorme lengte! Bronzen medaille behaald op de wedstrijd "Beste Belgische Wijn" in september 2022. Assemblage 50 % Gamaret en 50% Garanoir, 2 verwante druiven met dezelfde voorouders met elk hun eigen karakter. Alcoholgehalte 11,5% Bodem: Zandleem met in de diepere lagen klei en een silex laag, die zorgt voor de mineraliteit in de wijnen. Vinificatie Hand geoogst, 8 maanden houtlagering op Franse eiken vaten. WIJNGAARD, DRUIF EN AMBACHT. Serveren bij: Breed inzetbare wijn, BBQ, pasta gerechten of gewoon s'avonds genieten van een glaasje: Serveertemperatuur 18° Bewaarpotentieel 5 jaar

Une couleur rouge profonde avec un nez distinct de fruits rouges noirs mûrs, de violettes et d'un peu de poivre. La bouche est incroyablement juteuse, avec beaucoup de fruits, très ronde et souple. Un vin d'une grande longueur ! Médaille de bronze remportée au concours "Best Belgian Wine" en septembre 2022. Assemblage 50% Gamaret et 50% Garanoir, 2 cépages apparentés ayant la même ascendance et possédant chacun leur propre caractère. Taux d'alcool 11,5% Sol : Limon sableux avec argile et une couche de silex dans les couches plus profondes, ce qui apporte la minéralité dans les vins. Vinification Vendange manuelle, 8 mois de vieillissement en fûts de chêne français. VIGNOBLE, RAISIN ET MÉTIER. Servir avec : Vin polyvalent, barbecue, plats de pâtes ou simplement un verre le soir : Température de service 18° Potentiel de stockage 5 ans





Wijndomein Waes - Waes Rood

Oost-Vlaanderen

Lodewijk Waes, Voorzitter van de Belgische Wijnbouwers, vinifieert met minimale interventie. De interspecifieke rassen zorgen voor een bouquet van zwart fruit, viooltjes, peper en cacao. Ook in de mond zet de complexiteit zich door met meer geëvolueerde toetsen van hout en kruiden. Het geheel wordt ondersteund door een brede, ronde structuur met een goed potentieel. ASSEMBLAGE: Rondo, Regent, Leon Millot, BODEM: ZandleemFOOD PAIRING: Rood, gegrild vlees en zachte kazen, SERVEERTEMPERATUUR: 13 - 16°C. WIJNGLAS: Jancis Robinson Wine Glass: BEWAARPOTENTIEEL: 2026

Lodewijk Waes, président des vigneron belges, vinifie avec une intervention minimale. Les cépages interspécifiques offrent un bouquet de fruits noirs, de violette, de poivre et de cacao. En bouche également, la complexité se poursuit avec des notes plus évoluées de bois et d'épices. L'ensemble est soutenu par une structure large et ronde avec un bon potentiel. ASSEMBLAGE : Rondo, Regent, Leon Millot, BODEM : Limon sablonneux ACCOMPAGNEMENT : Rouge, viandes grillées et fromages à pâte molle, TEMPERATURE DE SERVICE : 13 - 16°C. VERRE A VIN : Verre à vin Jancis Robinson : DISPONIBLE:2026



Den Nachtegael Isaak Pinot Noir Barrique

Zonnebeke

De verrassend donkere paarsrode kleur, toch voor Pinot Noir (deze edele druif verdient nu éénmaal hoofdletters). Rijpe kersen, een zachte kruidigheid en een vleugje vanille verwelkomen je in de neus waarbij walsen een heus gevoel van vakantie opwekt. Terwijl de tannines van de houtrijping eerst je mond laten droogtrekken wordt je stilaan overmeesterd door een bom van rode vruchten. Fruit dat blijft exploderen in de afdrank gecombineerd met een aangename houttoets. De kracht van 1 druivenras: Wijngaard, druif & ambacht. ASSEMBLAGE: 100% Pinot Noir, ALCOHOLGEHALTE: 13,8%, BODEM: klei en zandleem. De verschillende lagen stellen ons in staat om aromatische en minerale componenten van deze wijn te versterken. VINIFICATIE: Machinaal geoogst. deze wijn heeft 12 maanden vatrijping gehad op nieuwe Franse eiken vaten om het fragiele karakter van de wijn te bewaren. SERVEREN BIJ: Gebakken of gegrilde rosbfie, verfijnde vleesgerechten. SERVEERTEMPERATUUR: 15°. BEWAARPOTENTIEEL: 5 tot 10 jaar

*La robe étonnamment rouge pourpre foncé, pourtant pour du Pinot Noir (ce noble cépage mérite pour une fois des majuscules). Des cerises mûres, des épices douces et un soupçon de vanille vous accueillent au nez, où la valse évoque un véritable sentiment de vacances. Alors que les tannins de l'élevage en bois vous laissent d'abord la bouche sèche, vous êtes tranquillement submergé par une bombe de fruits rouges. Des fruits qui continuent d'exploser en fin de bouche, associés à une agréable touche boisée. La puissance d'un seul cépage : Vignoble, raisin et métier. ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir, TENEUR EN ALCOOL : 13,8%, SOL : argile et limon sableux. Les différentes couches permettent de valoriser les composantes aromatiques et minérales de ce vin. VINIFICATION : Vendangé à la machine, ce vin a été élevé pendant 12 mois en barriques neuves de chêne français afin de préserver le caractère fragile du vin. ACCOMPAGNEMENT : Rôti de bœuf au four ou grillé, plats de viande raffinés
Température de service : 15°. DISPONIBILITE : 5 à 10 ans*





Chaptre Baulers Regent / Pinot Noir

Vins de pays des jardin de Wallonie

Deze unieke blend van resistente en klassieke druivensoorten heeft aroma's van kersen, pruimen en vanille in de neus en mond, evenals een vleugje rook. Een jaar gerijpt in Franse eiken vaten. Druivensoorten: Régent (50%), Pinot Noir (30%) en Rondo (20%)

Lekker bij rood vlees. Serveren en bewaren: serveren op kamertemperatuur, bewaren: 5 jaar of langer Extra informatie: 12,5° volume

Assemblage unique de cépages résistants et classiques, on retrouve au nez et en bouche des arômes de cerises, prunes ou encore de vanille ainsi qu'une note fumée. Elevé un an en barrique de chêne français. Cépages : Régent (50%), Pinot Noir (30%) et Rondo (20%).

Accord vin et mets : viande rouge. Service & garde : servir tempéré, conservation : 5 ans et +. Informations complémentaires : 12,5° volume

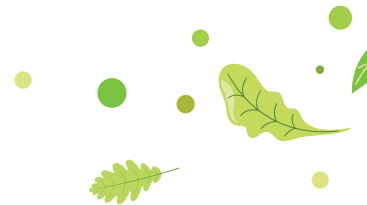


Chateau Bon Baron Pinot Noir

Trésor Côtes de Sambre et Meuse

A conseiller pour les amateurs qui dégustent volontiers des vins de Bourgogne ! Le vin Aanbevolen voor amateurs die graag Bourgondische wijnen proeven! De robijnrode wijn heeft een delicaat bouquet van rood fruit met een vleugje vanille en noten. Het is een veelzijdige wijn die bij veel gerechten past, zoals patés, schaaldieren, vis, vlees, wild of pasta.

rouge rubis a un bouquet délicat de fruits rouges avec une pointe de vanille et de noix. Il s'agit d'un vin à multiples facettes qui peut accompagner de nombreux mets comme les pâtés, les coquillages et crustacés, le poisson, la viande, le gibier ou les pâtes.





La Grande Trésor (Pinot Noir)

Côtes de Sambre et Meuse

Domaine: Château bon baron, Wijnjaar: 2018, Land: België, Appellation: A.o.p côte de sambre et meuse, Druivensoorten: Gamaret - garanoir - pinot noir, Bodem: Op de zonnige hellingen van de meuse. De bodem bevat een verscheidenheid aan rotsen zoals kalksteen en zandsteen in de bovenste lagen. Vinificatie: Handgeplukte druiven, zorgvuldig gesorteerd, ontsteeld, geplet, daarna koude maceratie voor gisting in roestvrijstalen vaten (3 tot 4 weken), per druivensoort. Rijping: 12 maanden in Franse eiken vaten van 225 liter, daarna 12 maanden in Franse eiken demi-muids van 600 liter. Zicht: Intens robijnrode kleur, briljant en helder. Neus: Een neus van rood fruit, pruimen en zwarte bessen, zoete specerijen, vanille en rokerig hout. Smaak: Vol en fijn gestructureerd, met kruidige tannines en een rokerige afdrank. Gastronomische combinaties: Wit en rood vlees in saus, eend, lam... Serveertemperatuur: 11° - 12° C. Alcoholvolume: 13%. Inhoud (L) : 0,75L

Domaine : Château bon baron, Millésime : 2018, Pays : Belgique, Appellation : A.o.p côte de sambre et meuse, Cépages : Gamaret - garanoir - pinot noir, Sol : Sur le versant ensoleillé de la meuse. le sol contient une diversité de roches telles que le calcaire et le grès sur les couches supérieures. Vinification : Vendanges manuelles avec tri minutieux. égrappage, foulage, puis macération préfermentaire à froid avant la fermentation en cuve inox (3 à 4 semaines), par cépage. Elevage : 12 mois en barriques de chêne français de 225 litres, puis 12 mois en demi-muids de chêne français de 600 litres. Vue : Robe rubis intense, brillante et limpide. Nez : Nez de fruits rouges, de prunes et de cassis. épices douces, vanille et boisé fumé. Bouche : Bouche ample et finement structurée, marquée par des tanins épicés et une finale fumée. Accords mets vins : Viandes blanches et rouges en sauce, canard, agneau...Température de service : 11° - 12° C. Pourcentage volume alcool : 13%. Contenant (L) : 0,75L



