



HENRI BLOEM

KWALITEITSWIJNEN SINDS 1833

www.henriBloem.nl



Oktober 2014

Al het goede komt uit het Zuiden...



Domaine Fourcade

Zonnig avontuur uit Zuid-Frankrijk

Eeuwen geleden brachten de Romeinen in Roussillon de wijnbouw. Deze mix van traditie en culturen zorgt voor een geheel eigen wijnstijl: vol en zonnig, maar van klassieke druiven zoals Grenache, Syrah en Carignan. Domaine Fourcade is onze 'Geheimtip': hij biedt ongelofelijk veel voor z'n prijs. Kracht met souplesse, rozemarijn, tijm en bramen, en een verrassend lange afdronk. Dit is authentiek Roussillon.

Proefnotitie

• Grenache, Syrah en Carignan

Neus van kruidig fruit, volle smaak van rijp zwart fruit, mondvollende aroma's van o.a. tijm, mooie lengte. (14% alc.)

Lekker bij...

Aardappels met tijm en rozemarijn uit de oven.

Côtes du Roussillon-Villages 2013 Domaine Fourcade

Bij een dozijn per fles € 4,95

Bij 6 per fles € 5,50
Normaal per fles € 5,95

Voor elk jaargetijde: het zomeravondgevoel

Deze Gascogne is inmiddels razend populair. Een blend van Colombard en Ugni blanc die heerlijk pure en frisse wijn geeft. Door er ook Sauvignon Blanc en Gros Manseng aan toe te voegen heeft hij nog meer karakter en volheid. Met slechts 10,5% alcohol is het een fijne doordrinkwijn die bij iedereen direct in de smaak valt.

Proefnotitie

• Ugni Blanc, Colombard, Sauvignon Blanc en Gros Manseng

Aroma's van tropisch fruit spatten uit 't glas. Pure, frisse droge wijn vol smaak. (10,5% alc.)

Lekker bij...

Salade met gerookte forel en mieriksworteldressing.

Côtes de Gascogne 2013 Domaine du Tariquet

Bij een dozijn per fles € 4,25

Bij 6 per fles € 4,75
Normaal per fles € 4,95



Franz Prechtl in gesprek met Michel van Tooren (l) en Edwin Verburg (r) tijdens een bezoek aan de wijngaard.



Petra en Franz Prechtl

Veltliner vol verrassingen

Recept bij deze wijnen?

Kijk op www.henribloem.nl. Onder 'extra informatie' kunt u het gerecht aanklikken.

Voor de echte wijnliefhebber is Grüner Veltliner niet meer weg te denken. Wie de Ried Längen van Prechtl proeft is meteen verkocht. Dankzij de diepe lössbodem, 25-jarige stokken en biologische wijnbouw geeft deze wijngaard jaar in jaar

uit zeer hoge kwaliteit. Met uiteraard het bekende witte pepertje, fijne mineraliteit en subtiel wit fruit. Tegelijk ook vol en rond, en dus een ideale begeleider bij vis en gevogelte. Hier blijf je aan snuffelen en proeven!



Grüner Veltliner 'Längen' 2013 Weingut Prechtl

Bij een dozijn per fles € 8,50

Bij 6 per fles € 8,95
Normaal per fles € 9,50

Proefnotitie

• Grüner Veltliner
Stuivende neus, prettig volle, iets exotische smaak, fris met prima lengte. (12,5 alc.%)

Lekker bij...

Pasta met cherrytomaatjes, verse gember, citroen en oregano.

Rood uit Oostenrijk? Nou en of!

Petra en Franz Prechtl maken ook prachtige rode wijn van Zweigelt. Deze druif, een kruising van Blaufränkisch en St. Laurent, geeft volle maar soepele wijnen met een onmiskenbaar kersenaroma. Serveer hem wat koeler, dan komt ook de frisheid mooi naar voren.

Proefnotitie

• Zweigelt
Flonkerend paarsrood, intens kersenaroma. Fluwelen fruitige smaak met een zacht bittertje in de afdrank. (13% alc.)

Lekker bij...

Gevulde kipfilet met salie en parmaham.

Zweigelt 2013 Weingut Prechtl

Bij een dozijn per fles € 7,95

Bij 6 per fles € 8,50
Normaal per fles € 8,95



Laat u verleiden door deze Vermentino

Wie Sardinië zegt, zegt Cannonau, de rode krachtpatser. Maar er is meer! Zoals de witte Vermentino van het gerenommeerde huis Contini. Een heerlijk gulle wijn die bij elke slok verleidt. Het gezaghebbende blad Decanter gaf 'm brons. De wijngaarden liggen aan de idyllische westkust, niet ver van het oude Phoenicische Tarros. De wijnbouw gaat hier echt heel ver terug! Dit ruige eiland heeft een rijke geschiedenis en een eigen taal en keuken waarin natuurlijk veel ruimte is voor vis. En vis moet zwemmen nietwaar?

s a r d i n i a



Proefnotitie

• Vermentino

Verleidelijk kruidig fruit, smaakvolle droge wijn, weelderige finale. Een van de betere Vermentino's! (13,5% alc.)

Lekker bij...

Rode zeebaarsfilet met zoete aardappel, verse kruiden en wilde paddenstoelen.

Vermentino di Sardegna 'Pariglia' 2013 Contini

Bij een dozijn
per fles € 7,50

Bij 6 per fles € 7,95
Normaal per fles € 8,50



Het rode kanon van Sardinië

Het zit al een beetje in z'n naam, de Cannonau-druif geeft in smaak de volle laag! Contini maakt er een wijn op hoog niveau van, met als bijzonderheid nog 10% andere lokale Sardijnse druiven. Hij kreeg dan ook 4 van de 5 trosjes bij de Italiaanse wijnalmanak Duemilavini.

Proefnotitie

• Cannonau

Diep donkerrood, gestoofd fruit in de neus, volle rijke smaak met wat drop en cacao. Zachte tannines en een lange afdrank. (13,5% alc.)

Lekker bij...

Pittige vlees en kaas ovenpasta.



Piero Cella

Cannonau di Sardegna 'Tonaghe' 2012 Contini

Bij een dozijn
per fles € 7,50

Bij 6 per fles € 7,95
Normaal per fles € 8,50



Henri Bloem Maandrecept met wijnadvis

Stoofschotel van hert met knolselderij en bietjespuree

Ingrediënten voor 4 personen:

- 750 gram hertenvlees
- 125 gram spekblokjes
- ½ knolselderij
- 400 gram rode bieten
- 125 gram zilveruitjes
- 250 gram bospaddenstoelen
- Boter
- 175 gram bessencompote
- Een kwart fles rode wijn
- 400 ml wildfond
- Olijfolie
- Scheut melk
- Handvol bladpeterselie
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- Peper en zout

Bereiden:

Braad de hertenragout aan in boter. Doe er het spek bij en laat even mee bakken. Blus met de wijn en de wildfond. Roer er de bessencompote door. Bak de zilveruitjes glazig in boter en doe ze bij het vlees. Doe er de kruiden bij en laat minstens 2 uur zachtjes stoven. Schil de knolselderij en snij in blokjes. Kook ze gaar in water met melk (half om half). Giet af en pureer met een klontje boter. Kruid met peper en zout. Kook de bietjes ongeschild gaar in 20 minuten. Laat ze schrikken onder koud water en pel ze. Snij ze in stukken en mix ze fijn in de blender. Borstel de paddenstoelen schoon en bak ze in olijfolie. Doe ze bij de ragout. Serveer de stoverij met de knolselderij en bietjespuree. Garneer met peterselie.

Wijnadvis:

Clos Castelot Saint Emilion
(zie hiernaast)



HENRI BLOEM
KWALITEITSWIJNEN SINDS 1833

WWW.HENRIBLOEM.NL

Enchanté, maak kennis met nieuw tophuis Clos Castelot



Wijnmaker
Jean Philippe Fort

Dit wordt een prachtige kennismaking! De wijn van dit château uit Saint Emilion is een schoolvoorbeeld van Franse finesse. Merlot vormt uiteraard de hoofdmoot met Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon en zelfs wat

Malbec ter verrijking. De stokken zijn 35 jaar oud. In de buurt liggen de tophuizen Belair en Ausone, op hetzelfde Gaffelière-plateau. Deze handgeplukte elegante Bordeaux is diep robijnrood, fluweelzacht en vol, klein rood fruit met kruiden: de ideale begeleider bij wild en bij de open haard. Zeg maar een kleine Grand Cru.

Proefnotitie

• Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.
Kleur van zwarte kers, fijne neus van rijp zwart fruit en hazelnoot. Op de tong fluweelzacht, bramen met een vleugje mint en kruidenrij. Vol en rijk.

Lekker bij...

Stoofschotel van hert met knolselderij en bietjespuree.

Saint Emilion 2010 Clos Castelot

Bij een dozijn
per fles € 9,95

Bij 6 per fles € 10,95
Normaal per fles € 11,95



Proefpakket oktober Wijndoos voor de herfst

Als u eigenlijk alle wijnen uit de folder wel wilt, dan heeft u groot gelijk! Samen vormen ze een perfecte collectie voor zowel koude als warme herfstdagen. Ontdek deze wijnen. Vraag ernaar in onze Vinotheek, of bestel dit proefpakket op www.henribloem.nl

Van € 95,15 voor € 83,50



Deze aanbiedingen zijn geldig t/m zaterdag 25 oktober 2014.

NIX13