

JKL Generations Wijnactie - 2017



Wijnactie

De JKL Generations wijnactie is bedoeld om geld op te brengen om bladmuziek aan te kunnen schaffen. Met iedere fles die u koopt, doet u een kleine donatie aan het koor. Met uw hulp kunnen we ons repertoire uitbreiden. Uw steun is dus van harte welkom. U koopt de wijnen van geselecteerde wijnboeren uit de Elzas. Wij bemiddelen slechts en zorgen voor het vervoer. U bent verzekerd van wijnen van een hoogwaardige kwaliteit, vaak met een medaille beloond of zelfs vermeld in de Guide Dussert-Gerber des Vins de France 2017 of in de Guide Hachette 2017. Dé Franse garantie wijnen van goede kwaliteit! Oh ja, het is zeker mogelijk om Elzas wijnen goedkoper te kopen dan bij ons, maar dan levert u wel veel aan kwaliteit in. U mag bij ons rekenen op een bijzonder goede prijs-kwaliteit verhouding. Eén van onze wijnboeren, Meckert, heeft inmiddels het predikaat "biologische wijnboer" verkregen. Dat predikaat verdient u wanneer je ten minste drie jaar aan strenge milieu-eisen voldoet. We hebben dit jaar voor het eerst "bio-wijnen" in het assortiment. Het staat bij de wijnen vermeld.



Elzas wijnen worden genoemd naar de druivensoort waarvan ze zijn gemaakt. In onderstaand schema vindt u de wijnen op volgorde van smaakbeleving: van drogere wijnen, vaak met voor de Elzas kenmerkende lichte tinteling en enige restzuren, naar wijnen met een steeds krachtiger beleving van de mineralen, de natuurlijke suikers (en daarmee soms ook het alcoholgehalte) en de zoete afdrank. Houdt u van "bubbels"? Onze Crémants winnen het zowel in prijs als in smaak vaak met gemak van vele Champagnes. Wilt u iets écht bijzonders? Kies een Klevener, die uitsluitend in en rond Heiligenstein mag worden verbouwd. Wordt in Nederland nauwelijks verkocht. Wij hebben Klevener in drie interessante varianten. Houdt u van een rode Bourgogne, maar wilt u voordeliger uit zijn, probeer dan eens de Pinot Noir barriques. Zegt het u nog onvoldoende, bel dan 's avonds voor meer informatie naar Odile 06-40637134 of Jan 06-50260015.

soort wijn	jaar	karakter en smaak	Bewaren	toepassing
Riesling (liter), Dock	2014	zeer droog, minder soepel, citrusfruit, kruidige geur zeer herkenbaar Riesling	2 tot 3 jaar	vis, zuurkool, overige koolgerechten
Riesling "Pflintz" Médaille d'or Colmar	2015	fruitig, licht droog, mineralen, heel weinig restzuren, bijzonder rijke smaak met miniem bittertje	5 tot 8 jaar	vis, zuurkool, overige koolgerechten
Rouge d'Alsace, bio, Meckert	2016	Pinot Noir druif, dus rood, droog (!), licht 'stroperig', krachtig, wel kenmerkend Elzas kan ook koel worden gedronken	3 tot 4 jaar	alle vlees en vleeswaren, kaas, barbecue
Riesling, Grand Cru "Kirchberg de Barr", bio, Meckert	2015	licht fruitig (rabarber), droog (!) met een kenmerkend zuurtje (vgl. Sauvignon Blanc), verfijnde mineralen	5 tot 8 jaar	vis, zuurkool, overige koolgerechten
Riesling, Grand Cru "Fleur d'Automne"	2015	zeer fruitig met bloesemgeur, licht droog, duidelijke mineralen en kruiden (roze peper), verrassend soepel, weinig restzuren	5 tot 8 jaar	vis, zuurkool, overige koolgerechten
Sylvaner (liter), Dock	2015	licht droog, zeer fruitig, hint van frisse appel, geen bitter, korte afdrank	2 tot 3 jaar	voorgerechten, asperges, vis, wit vlees, gevogelte, bij alle hartige taarten
Pinot Noir, rosé, bio, Meckert	2015	droog, fruitig met tonen van rozijnen, geen zuurtje, soepel, krachtige en mooie rosé van de Pinot Noir	2 tot 3 jaar	wit vlees, barbecue, zomerse tuinkesten
Pinot Blanc, Wassler, médaille d'or Colmar	2015	licht droog, fruitig, fris, volle maar zeer soepele smaak, droger dan Dock variant	4 tot 5 jaar	voorgerechten, asperges, vis, wit vlees, gevogelte, super bij alle hartige taarten
Crémant Brut, Blanc (wit)	2014	licht droog, mousserend, Champagne-achtig	5 tot 8 jaar	bij alle feestelijke gelegenheden en als basis voor 'spoom'
Pinot Blanc (liter), Dock	2015	licht droog met miniem zoetje, licht fruitig, minder vol dan Wassler variant	2 tot 3 jaar	voorgerechten, asperges, vis, wit vlees, gevogelte, bij alle hartige taarten
Klevener "Tradition", Dock	2016	gemaakt van de Savagnin Rose druif, licht droog, elegant maar krachtig, weinig zuren, kenmerkende smaak	3 tot 4 jaar	wit vlees, gevogelte, paté, fruits de mer, zalm
Crémant Brut, Rosé (rosé)	2014	licht droog, mousserend; bijzonder door Pinot Noir druif, zowel in kleur als smaak; geweldige prijs- kwaliteit verhouding	5 tot 8 jaar	bij alle feestelijke gelegenheden
Pinot Noir, Wassler, Médaille d'or Colmar	2016	zeer soepele, droge rode wijn met mooie, zeer volle smaak, rijke fruittonen, weinig tannine mits niet té koud gedronken (boven 10 graden), ondanks jonge leeftijd al bijzonder in balans, een toppeur!	3 tot 4 jaar	alle vlees en vleeswaren, kaas, barbecue
Pinot Noir Wüstberg, élevé en barriques, Wassler	2016	zacht droog, verfijnde houttonen, mooi evenwicht, geweldige, krachtige smaak (absoluut grote concurrent voor Bourgogne !!)	5 tot 8 jaar	alle vlees en vleeswaren, kaas, barbecue

soort wijn	jaar	karakter en smaak	bewaren	toepassing
Muscat, Wassler	2015	licht droog en zacht, zeer fruitig en fris, bijzonder en kenmerkend parfum, relatief hoog alcoholpercentage	3 tot 5 jaar	aperitief, asperges, paté, in Frankrijk veel gedronken op recepties
Crémant Blanc de Noir	2014	licht droog, mousserend; bijzonder door Pinot Noir druif (niet in kleur), lichte tonen van "appelmoes"	5 tot 8 jaar	bij alle feestelijke gelegenheden
Klevener "Clos Schwendehiesel", bio, Meckert	2016	licht droog met verfijnde zoete nasmaak, complexe smaak met suggesties van bitterkoekjes en banaan, geheel eigen karakter	4 tot 5 jaar	aperitief, wit vlees, gevogelte, paté
Pinot Gris, Wassler, médaille d'argent Colmar	2015	fruitig, aromatisch, elegant, soepel en rond, zeer veelzijdig inzetbaar	3 tot 5 jaar	aperitief, wit vlees, geroosterd vlees, paté, schelp- en schaaldieren, zalm
Klevener "vieilles vignes", Dock	2015	zeer fruitig, licht droog met zoetje dat ook nasmaakt, volle smaak, veel mineralen en hint van "kokindjes", "betere Klevener" van oudere, rijpere wijnstokken	5 tot 8 jaar	aperitief, wit vlees, gevogelte, paté
Gewurztraminer, Wassler	2016	uitgesproken smaak, aromatisch, kruidig (kruidnagel), zeer fruitig, licht droog met weinig zoete afdronk	5 tot 8 jaar	aperitief, exotische gerechten, kaas
Gewurztraminer, Wassler	2015	uitgesproken smaak, geweldig aromatisch, kruidig, fruitig (ananas), minder droog dan 2016, met duidelijk zoetere afdronk	5 tot 8 jaar	aperitief, exotische gerechten, kaas
Gewurztraminer, Grand Cru "Kirchberg de Barr", bio, Meckert	2016	Aromatische bijna parfum-achtige geur, kruidig, fruitig, licht zoete afdronk, kenmerkende smaak blijft hangen	5 tot 8 jaar	aperitief, exotische gerechten, dessert, kaas
Pinot Gris "Fronholz", Wassler	2016	fruitig, zeer aromatisch, tamelijk zoete afdronk, krachtig en sterk karakter, smaak blijft lang hangen, nog jong voor een "Fronholz"	5 tot 8 jaar	aperitief, wildpaté, exotische gerechten, dessert
Pinot Gris "Fronholz", Wassler	2015	fruitig, zeer aromatisch, zoete afdronk, sterk karakter, volledig gerijpt tot een volle, krachtige wijn	5 tot 8 jaar	aperitief, wildpaté, exotische gerechten, dessert
Gewurztraminer "Fronholz", Wassler	2016	expressief, zeer aromatisch, kruidig, zoete afdronk, zeer complexe smaak maar met geweldige balans, moet nog rijpen om restzuren te 'verliezen'	5 tot 8 jaar	aperitief, exotische gerechten, dessert (chocola !), kaas 's avonds zo drinken
Gewurztraminer, Saint Sebastien, Wassler	2015	nog krachtiger en aromatischer Gewurztraminer, maar ook nog meer zoet	8 tot 10 jaar	aperitief, dessert, kazen die om zoet vragen (bijv. serveren met vijgen en dadels), 's avonds zo drinken
Gewurztraminer, vendanges tardives, Wassler	2015	eigen karakter van aromatische Gewurztraminer wordt wat naar achtergrond gedrongen door fruitsuikers, hoger alcoholpercentage dan gemiddelde wijn	15 tot 20 jaar	dessert, 's avonds zo drinken

Welke wijn bij welk eten?

Aperitief		Crémant d'Alsace, Muscat, Gewurztraminer
Koude voorgerechten	vis (algemeen)	Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling
	garnalen, gerookte zalm	Riesling (Fleur d'Automne), Klevener, Pinot Gris
	carpaccio, eiergerechten, diverse vleeswaren	Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Noir (rosé of rouge)
	paté, eendenlever, ganzenlever	Pinot Gris, Klevener (Tradition/Clos Schwendehiesel), Gewurztraminer ('16)
Warme voorgerechten	vis	Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling
	hartige taarten, quiches, tarte flambée	Sylvaner, Pinot Blanc, Klevener (Tradition/Clos Schwendehiesel)
	slakken, kikkerbiljetjes	Sylvaner
	asperges	Muscat, Pinot Blanc, Klevener (Tradition/Clos Schwendehiesel)
Groentegerechten	zuurkool	Riesling, Klevener (Tradition/Clos Schwendehiesel), Pinot Blanc
Visgerechten		Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Klevener (Tradition/Clos Schwendehiesel)
Gevogelte en wit vlees	gebraden gevogelte	Riesling, Pinot Blanc, Pinot Noir
	gevogelte met sauzen	Riesling (Fleur d'Automne), Klevener (Vieilles Vignes), Pinot Gris
	eend, duif, e.d.	Pinot Gris, Klevener (Vieilles Vignes), Pinot Noir
	gebraden kalfs- en varkensvlees	Pinot Blanc, Pinot Gris
Rood vlees		Pinot Noir
Wildgerechten	patrijs, fazant	Pinot Gris, Pinot Noir
	overig wild	Pinot Noir
Exotische gerechten	pittige en sterk-gekruid gerechten, o.a. Chinees-Indisch, Thais, Mexicaans	Pinot Gris, Klevener (Vieilles Vignes), Gewurztraminer
Kaas	verse kaas, gesneden kaas, geitenkaas	Pinot Blanc, Riesling (Fleur d'Automne)
	krachtige zachte kazen, Münster, blauwschimmelkaas, e.d.	Gewurztraminer
	overige kaassoorten	Pinot Noir
Desserts		Pinot Gris (Fronholz), Gewurztraminer (Fronholz), alle "Vendanges Tardives"
Na het eten		alle "Vendanges Tardives" en "Selections de Grains Nobles"