

## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Crudo Catarratto Zibibbo

Op het mooie Italiaanse Sicilië vinden we het geweldige wijnhuis Crudo. Het wijnhuis heeft buiten een prachtige Winery ook zeer bijzondere wijngaarden gevuld met de Catarratto en Zibibbo druiven. De laatste is beter bekend als de Muscat of Alexandria en is een heerlijke fris droge druivensoort die het erg goed doet op het warme Sicilië. De wijngaarden van Crudo staan wat hoger gelegen waardoor de oogst optimaal gebruik maakt van de wind die vanaf de oceaan door de wijngaarden waait. Hierdoor blijven alle mooie zuren en frisse smaken behouden en is deze Crudo Catarratto Zibibbo een heerlijke frisse en aangename witte wijn.

#### *De oogst van de Catarratto en Zibibbo druiven*

De Catarratto en Zibibbo genieten van veel zonuren, verfrissing van de wind en een zeer rijke bodemstructuur. De bodem bestaat uit klei, kalk en kiezels waardoor de planten diepe wortels hebben. Zo kunnen ze gemakkelijk vocht opnemen en zijn ze opgewassen tegen de warme zomermiddagen. De oogst rijpt zeer gelijkmatig en wordt met de hand geoogst. De oogst geschiedt in de vroege ochtend voordat de zon op is, want dat beschermt de druiven tegen oxidatie en kneuzingen tijdens het vervoer naar Crudo. De druiven krijgen bij aankomst een zachte persing en het gouden sap loopt rustig de wijnkelder in. De gehele wijn rijpt een aantal maanden in de wijnkelders van Crudo voordat deze wordt verkocht.

#### *De geur en smaak van de witte Crudo wijn*

Dat is het wachten zeker waard beloven wij u want zodra de fles open gaat ruiken we een stevige geur van tropisch fruit, citrus en ananas. Bij het inschenken zien we een gele kleur met groene schittering. Met onze neus boven het glas noteerden wij veel tropisch fruit, grapefruit, groene appel en iets van verse munt blaadjes. In de smaak geeft deze witte Crudo Catarratto Zibibbo de tong een lichte prikkeling met daarbij wat citrus fruit. Op het gehemelte prachtige nuances van ananas, mango, limoenen en appels. Heerlijk bij schaal en schelpdieren als langoustine en kreeft, maar past ook perfect bij de Aziatische keuken.

*Crudo betekent in het Italiaans: Rauw. Dit in combinatie met de inktvis op het etiket zegt genoeg!*

# MENU September



## Crudo Nero d'Avola Cabernet Sauvignon

De rode Crudo is gemaakt op het warme eiland Sicilië van de druifsoorten Nero d'Avola en Cabernet Sauvignon. Deze druivensoorten doen het perfect op de hoog gelegen wijngaard. Door de hoogte krijgen de trossen veel verkoeling van de wind vanaf de oceaan maar ook verfrissing van de sterk dalende nacht temperaturen. Soms kan het verschil tussen dag en nacht wel oplopen tot 20 graden. Hierdoor krijgen de rode druiven soorten Nero d'Avola en Cabernet Sauvignon rust en veel verkoeling. Het groei seizoen van deze rode Crudo wijn is hiermee lang en zeer evenwichtig.

### *De oogst van de Cabernet Sauvignon en Nero d'Avola druiven*

Als de oogst rijp is en veel kracht heeft kunnen halen uit de rijke bodem structuur is de tijd rijp om de beste trossen te gaan oogsten. De oogst geschiedt altijd in de vroege ochtend want dat is het beste tijdstip om de trossen binnen te halen. De wijnmaker van Crudo laat enkel de beste trossen plukken want de zuiverheid staat voorop in deze rode wijn. Beide druivensoorten worden apart van elkaar binnen gehaald en de Cabernet Sauvignon rijpt op eiken houten vaten. Hierdoor wordt deze rode wijn voller en krachtiger. Na de lange periode van rijping op het eiken houten vat maakt de wijnmaker van Crudo de blend. De samenkomst tussen de Nero d'Avola en Cabernet Sauvignon is een soort krachtig huwelijk en beide druiven vullen elkaar perfect aan.

### *De geur en smaak van de rode Crudo wijn*

De vele zon uren en sterke wind vanaf zee maken dat de druiven vol worden maar ook genoeg koelte hebben gehad. Hierdoor ontstaat er een rijke dikke wijn die door vele zal worden gewaardeerd. In de geur een breed boeket van zowel rood als zwart fruit aangevuld met licht tonen van peper, zoethout en lavendel. De smaak is echt zijdezacht en romig, hij mag lichtjes gekoeld gedronken worden maar is niet noodzakelijk. In de smaak ontdekten wij in deze Crudo Nero d'Avola Cabernet Sauvignon nuances van kersen, kleine besjes en bramen maar ook wat lavendel en groene kruiden.