

Wines Out Of The Boxxx

Proefnotities

Productent	Budimir		
Naam wijn	Triada Bela (white)		
Druiven	40 % Tamjanika (Muscat), 30 % Sauvignon Blanc, 30 % Chardonnay		
Jaargang	2009		
Herkomst	Zupa regio, Servie		
Terroir	klei en kalksteen		
Look	strugeel		
Aroma	floraal, mineraal (krijt cf. Sémillon), citrus, kruidig, banaan, perzik en tropisch fruit, wierook		
Smaak	evenwichtig, full-bodied		
Zuren	5,17 g/l		
Alcohol	12,80%		
Vinificatie	1/3 van de Tamjanika wordt verouderd in eiken foeders van 3.000 l, de rest in inox tanks		
Food pairing	schaaldieren, gevogelte, kaas		
Conclusie	lang bewaarpotentieel		
Awards	Bronzen medaille IWC Londen 2012		



Wines Out Of The Boxxx

Proefnotities

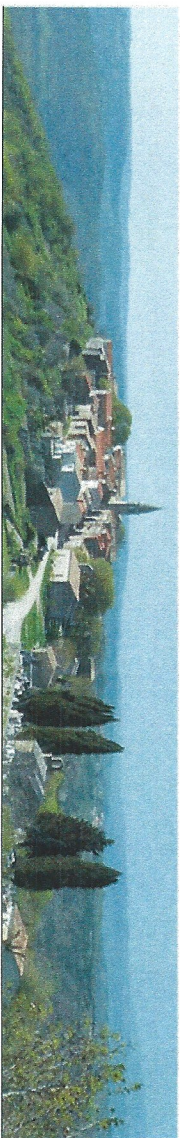
Productent	Giorgio Clai (Clai Bijele Zemlje)	Genomineerd als "wine newcomer of the year 2012" door Der Feinschmecker. Biodynamisch. Geen filtering/klaring. Enkel wilde (endogene) gisten. 10 ha grond waarvan 6,5 voor wijn en 3,5 voor olijfolie		
Naam wijn	Ottocento Bijeli	Ottocento verwijst naar "jaren 1800" --) old school vinificatie (geen interventie in de natuur)	Alternatief (monocépage wit) = Sveti Jacov Malvazija. Skin contact (2 mnd). Kleur = oranje / goud.	
Druiven	Malvasia, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris.	SB/Pé en Chardonnay samen geoogst/gefermenteerd. Malvasia apart geoogst/gefermenteerd en later toegevoegd a/d blend.		
Jaargang	2013	20.000 flessen / jaar	Etiketten : handschrift Paul Cézanne.	
Herkomst	Krašica (Buje), (Istrië, Croatia)			
Terroir	White soil / zeer mineraalig.			
Look	Amber/goud. Cognac kleur.	"Cloudy" door afwezigheid mechanische filtering/klaring.		
Aroma	floraal, grappelfruit, geconifice sinaasappel.	amandel, sherry toets, madeira, donkere specerijen		
Smaak	geconcentreerd en rijp.	Bittertje in retro.		
Zuren	hoog / zacht			
Alcohol	14,00%			
Vinificatie	10 dgn skin maceration (macér. pelliculaire)	12 maand rijping in "botte" van 1.500 liter		
Food pairing	salade met knrb, gerookte paling en venkel; geroosterde vis; vis in papillotte op de BBQ met gerookte paprika's, Comté kaas			
Conclusie	Complexe topwijn met zeer lange afdrank			
Award/score	Score Robert Parker (2009) : 89/100; Wines of Croatia tasting London 8/11/2011 : 90/100 / Falstaff (2013 : 91/100)			



Wines Out Of The Boxxx

Proefnotities

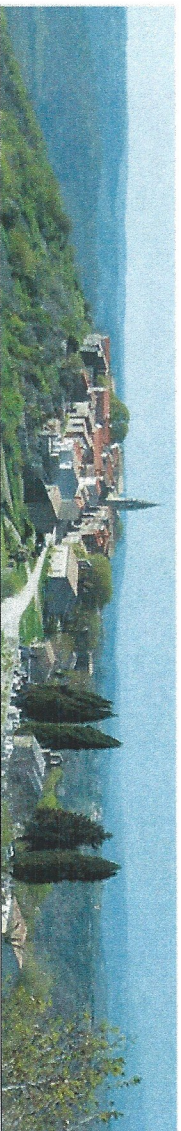
Productent	Zaloscan de Adami	Anton Slecjko (2e generatie) met zijn 3 kinderen Borut, Mitja en Mojca; 17 ha waarvan 8 eigendom			
Naam wijn	Modri Pinot				
Druiven	Pinot Noir				
Jaargang	2009				
Herkomst	Dornberk, Vipava Valley, Primorska, Slovenia				
Terroir	terre grigie (kalk/klei grond)				
Look	granatrood met evolutie aan de rand				
Aroma	kersen, koffie, tabak, leder, kreupelhout, champignons				
Smak	fruitig, elegant				
Zuren	hoog				
Alcohol	12,50%				
Vinificatie	lagering op eiken "botte"; gebotteld 2014				
Food pairing	wild (ree, hert), kalfsvlees, varkenshaasje				
Conclusie	lekker, complex en elegant				



Wines Out Of The Boxxx

Proefnotities

Productent	Vinarija Skegro (Blatina d.o.o.)			
Naam wijn	Krs Crni	Krs = karst		
Druiven	Blatina (85 %), Alicante Bouschet, Gama			
Jaargang	2014			
Herkomst	Ljubuski, Mostar, Bosnië-Herzegovina			
Terroir	karst, arme calcare grond met klei en vuurstenen, mineraalig, waterdoorlatend, zuidelijk georiënteerde steele hellingen op 110-220 m hoogte			
Look	donkerpaars			
Aroma	zwart fruit (bosbessen), kriekeken, nectarine, cuberdons, venkel, munt, dennehout, peper, kruidig, leder en tabak bij veroudering			
Smaak	evenwichtig met middellange afdrnk			
Zuren	+/- 5 g/l			
Alcohol	12.00%			
Vinificatie	5 maand lagering (50 % inox en 50 % gebruikte elken vaten van 225 l)			
Food pairing	serveren met wild, gebraden vlees en pasta			
Conclusie	bewaarpotentieel 5-7 jaar			
Prijs	Decanter 2015 Bronze Medal			



Wines Out Of The Boxxx

Proefnotities

Product	Cattunar	Franco en Vesna Cattunar. Productie 150.000 flessen per jaar. 45 ha in Brtonigla. 4 terroirtypes (wit, rood, grijs, zwart).		
Naam wijn	Teran Barrique			
Druiven	Teran	30 jaar oude stokken / handgeplukt. Teran is sinds de Romeinen gekend voor zijn "geneeskragtige" eigenschappen (anti-oxidanten)		
Jaargang	2007			
Herkomst	Nova Vas, Brtonigla, Istria.			
Terroir	Mengel kalksteen, dolomiet, klei en flysch	Veel wind, 160 m boven zeeniveau, zuid-west oriëntatie; 30 jaar oude stokken		
Look	intens robijnrood			
Aroma	pruimen, kersenjam (Mon Chérie), gebrande cacao, kaffie, kruidnagel, peper, vanille, animal, vlezig, bosgeuren			
Smack	warne en zachte tannines			
Alcohol	13,20%			
Zuren	5,4 g/l			
Restsuiker	1,8 g/l			
Vinificatie	Oogst oktober; maceratie 120-150 dagen	Opvoeding in Amerikaanse eik. "Californische stijl"		
Food pairing	Wild (fazant, patrijs, haarkluis), truffels	lamsreos met rozemarijn	serveren aan 16-18 °	
Conclusie	Evenwichtige topwijn. Bewaarpotentieel.			



Wines Out Of The Boxxx

Proefnotities

Productent	Volarevic	12 hectare wijngaard, gestart in 2005		
Naam wijn	Plavac Mali Classic			
Druiven	Plavac Mali	plava = blauw, mali = klein		
Jaargang	2015			
Herkomst	Komarna, Zuid-Dalmatië, Croatië			
Terroir	lithosol (met 50 % rotsen) op originele karsthodem; zuidelijke expositie, 72-132 m hoogte; 2650 uren zon per jaar; 750 mm neerslag			
Look	diep robijnrood met blauwe schijn, geconcentreerd			
Aroma	verse bessen (bramen, blauwe bessen), veenbes, gedroogd of gestoofd fruit (pruinen), mediterrane kruiden, chocolade, zout, houttoets			
Smack	hoge alcohol geeft aanvankelijk zoete indruk; de aangename aciditeit en volheid van de wijn zorgen voor mooie balans tussen kracht en drinkbaarheid; lange afdrank			
Zuren	5,9 g/l			
Restsuker	1,9 g/l			
Alcohol	15,00%			
Vinificatie	organische productie; 24-36 maand opvoeding in barriques en 12 maand op fles			
Food pairing	serveren aan 18-22 ° bij rood vlees, peka lamsvlees met mediterrane kruiden			