



Van
~~€ 133,60~~
Voor
€ 108,60 per doos

Gastrovino Proefdoos

- Proef de hele collectie Haras de Pirque by Antinori, verpakt in een luxe geschenkdoo.
- Haras de Pirque Albalara Sauvignon Blanc
 - Haras de Pirque Chardonnay
 - Haras de Pirque Reserva de Propiedad | BIO
 - Haras de Pirque Galantas Grand Reserva | BIO
 - Haras de Pirque Hussonet Grand Reserva | BIO
 - Haras de Pirque Albis | BIO

Inclusief gratis
Glossy Magazine



Van
~~€ 46,95~~
Voor
€ 41,95 per fles

ICOONWIJN

Haras de Pirque Albis | BIO

Albis is de "Iconico" wijn van Haras de Pirque. Alleen in de beste vintagejaren wordt de wijn geproduceerd, in maximaal 10.000 – 20.000 flessen per oogstjaar. Albis was de reden voor Antinori om te starten in Chili, vanwege de uitstekende kwaliteit van de wijn in het Zuid-Amerikaanse land. "Albis" is een eerbetoon aan de oudste dochter van de familie Antinori; Albiera. Het betekent "the light of the new day", de vereniging van de Nieuwe Wereld en Oude Wereld in één wijn, met als doel een iconische wijn te creëren. Ook het etiket bevat veel symboliek; de cirkels staan voor twee werelden die samen blenden in één fles. Een blend tussen Chili een Italië, een blend van verschillende families met één gedeelde passie: het produceren van fantastische wijnen.

Druiven: 81% Cabernet Sauvignon, 19% Carménère
Herkomst: Maipo Andes Valley, Chili.

Rijping: De Albis wordt geproduceerd van wijnstokken die voor het eerst werden geplant in 1992. De druiven worden continue geobserveerd en geselecteerd op de rijpheid van het fruit, om zo alleen de beste kwaliteit druiven te verkrijgen. Na de handmatige oogst volgt een koude maceratie van 5 dagen, waarna de Cabernet Sauvignon en Carménère afzonderlijk "sur lie" worden gefermenteerd in Franse eikenhouten vaten voor maar liefst 20 dagen. Vervolgens worden de Cabernet Sauvignon en Carménère met elkaar blendend en rijpt de wijn circa 18 maanden op Franse eikenhouten vaten (225 liter).

Proefnotitie: Een dieprode wijn met in de neus tonen van munt, donkere chocolade en tabak, welke worden aangevuld met typische aroma's van de Maipo Andes-vallei: kruiden en grafiet. De smaak is zacht, elegant en geconcentreerd, waarin aardse tonen en zwart fruit naar voren komen. Een lange, kruidige afdrank vol donker fruit.

Wijn spijs: Heerlijk bij gegrilde witvis, oesters, salades, verschillende groentes en verse kazen

Familie Antinori
De naam Antinori is een begrip in de wijnwereld. In velen restaurants en wijnwinkels wereldwijd pronken de wijnen van Antinori op de kaart en in het schap. En dat is niet voor niks. Er gaat 600 jaar ervaring aan vooraf en maar liefst 26 generaties

wijn know how. Zorgvuldig heeft men geïnvesteerd in domeinen en wijngaarden op de beste locaties in Toscane, Umbria, Piemonte en verderweg in Californië en Chili. Met oog voor traditie en innovatie is Antinori gegroeid tot één van de meest prestigieuze wijnfamilies.



GASTROVINO

SINDS 1932

WIJNEN • DELICATESSEN • GESCHENKEN • PROEVE RIJEN • ANTI PASTI • KAAS • NOTEN • CHOCOLADE

NIEUW Haras de Pirque by Antinori

Met trots presenteren wij een nieuw wijnhuis in ons assortiment: Haras de Pirque by Antinori. Haras de Pirque is eigendom van de befaamde Italiaanse wijnfamilie Antinori. Het ligt in Chili 30km ten zuiden van Santagio in een van de meest prestigieuze gebieden in Maipo Valley. Het is niet voor niets dat Marchesi Antinori zijn oog liet vallen op het Chileense Haras de Pirque, met zijn unieke terroir en enorme potentieel. En de belofte van het estate

is ruimschoots ingelost, blijkt uit de wijnen die Cecilia Guzman maakt. Authentieke wijnen, die smaken naar... Pirque.

"Respect wine, the territory where it's made and all the people involved in the process. The only way to produce a truly great wine, a wine able to reflect the spirit of the winemaker and the territory where it is made, is to seek and perfect that delicate balance between these three factors"



WINACTIE



Win een diner voor 2 incl. overnachting bij Gastrovino La Liguria in Scheveningen

Koop een fles Haras de Pirque by Antinori en maak kans op

een "Haras de Pirque pakket" en de super gave hoofdprijs: een compleet verzorgd diner voor 2 inclusief overnachting bij Gastrovino La Liguria in Scheveningen. Ontdek deze nieuwe wijnen en kijk snel in de winkel hoe je kans maakt op deze gave prijzen!

Hoefijzer



De naam 'Haras de Pirque' is een eerbetoon aan de oudste volbloedpaardenfokkerij in het land. Opgericht in 1892 op slechts een steenworp afstand van de wijnmakerij. Hier kwamen de beste renpaarden van Chili vandaan. Haras de Pirque is een eerbetoon aan dat verleden. Om dit eerbetoon kracht bij te zetten, is de wijnkelder ontworpen in de vorm van een hoefijzer. De kelder, gelegen op de heuvel, is ontworpen om het element zwaartekracht in alle fasen van de wijnproductie te integreren. Hierdoor wordt het gebruik van apparatuur beperkt en een hogere mate van energiebesparing en kwaliteit gegarandeerd.

Missie: Pirque in de fles
Het landgoed van Haras de Pirque bestaat ongeveer

135 hectare en ligt in de Maipo Valley. Hier heerst een halfdroog mediterraan klimaat, dat sterk wordt beïnvloed door de nabijheid van het Andesgebergte en de koele invloeden van de Stille Oceaan in de open vallei. De temperatuurschommelingen zijn legendarisch. "s Nachts daalt de temperatuur hier met soms wel 20 tot 25 graden!" Het gevolg is een langzame rijping van de druiven – en dat is een zegen voor de ontwikkeling van de aroma's. Kenmerkend voor het terroir van de Maipo Valley is de minerale expressie, die in alle wijnen naar voren komt. De missie: de beste Chileense wijn maken die van deze grond kan komen. Of zoals Cecilia zegt: 'We willen Pirque in de fles krijgen.'



Van €15,95
Voor €13,95 per fles

Haras de Pirque Hussonet Grand Reserva | BIO

De Hussonet Grand Reserve wordt gezien als de klassieker van het Chileense wijnhuis; met deze wijn willen de wijnmakers het karakter en de persoonlijkheid van de Maipo Andes Valley duidelijk naar voren laten komen. De wijn is vernoemd naar een van de meest succesvolle Chileense hengsten van het landgoed.
Druiven: 85% Cabernet Sauvignon, 11% Carmenère, 4% Merlot
Herkomst: Maipo Andes Valley, Chili
Rijping: Na de handmatige oogst worden de afzonderlijk gefermenteerd, in roestvrijstalen tanks of in Franse eikenhouten vaten. Na de gisting rijpt de wijn voor 12 maanden in grote, Franse eikenhouten vaten (225 liter), daarna nog eens 12 maanden op fles.
Proefnotitie: Intens rode kleur, met in de neus tonen van munt, chocolade en laurier. De smaak is zowel geconcentreerd als zacht, met zijdezachte en aanhoudende tannines en een lange afdronk.
Wijn spijs: Rundvlees, lam, wildgerechten en gevogelte.

Haras de Pirque Galantas Grand Reserva | BIO

"De Galantas Grand Reserve is een wijn die de levendige elegantie en finesse van het unieke terroir van de Maipo Andes Valley kan uitdrukken met de Cabernet Franc", zo zegt wijnmaker Cecilia Guzman Arriagada over deze wijn. De wijn wordt alleen gemaakt in de beste jaren.
Druiven: 85% Cabernet Franc, 15% Carmenère
Herkomst: Maipo Andes Valley, Chili
Rijping: De druiven voor deze wijn komen van vier verschillende percelen. Na de handmatige oogst worden de druiven van Cabernet Franc en de Carmenère afzonderlijk gegist in roestvrijstalen tanks en Franse eikenhouten vaten. Na de fermentatie, waarbij uitsluitend spontane gisten worden gebruikt, rijpt de wijn voor 14 maanden in nieuwe Franse eikenhouten vaten.
Proefnotitie: Een wijn met een rood-paarse kleur. In de neus geuren van donker fruit zoals bosbessen en bramen. De smaak is soepel, vol, aanhoudend en wordt gekenmerkt door aangename tannines.
Wijn spijs: Wild, stoofschotels, rood vlees.



Van €26,95
Voor €24,95 per fles

Haras de Pirque Chardonnay

Druiven: 100% Chardonnay
Herkomst: Casablanca Valley, Chili.
Rijping: Na de handmatige oogst volgt de fermentatie: deels in roestvrijstalen tanks en gedeeltelijk in Franse eikenhouten vaten.
Proefnotitie: Harmonieuze wijn met delicate tonen van gedroogd (citrus) fruit en lichte eikentonen. De balans tussen de frisse zuren en de mineraliteit geeft een elegante wijn met een lange afdronk.
Wijn spijs: Gaat goed samen met schaal- en schelpdieren en pasta- of rijst gerechten, vis, salade met zalm, wit vlees en gedroogd fruit.



Van €10,95
Voor €9,95 per fles

Haras de Pirque Reserva de Propiedad | BIO

Druiven: 52% Cabernet Sauvignon, 26% Carmenère, 22% Cabernet Franc
Herkomst: Maipo Andes Valley, Chili
Rijping: Na de handmatige oogst worden de druiven in kleine groepen gefermenteerd, om zo zacht en elegante tannines in de wijn te creëren. De malolactische gisting vindt plaats in eikenhouten vaten, waarna de wijn nog 6-8 maanden rijpt in Franse eikenhouten vaten.
Proefnotitie: Dieprode kleur in het glas, met kenmerkende aroma's van de Maipo vallei: munt en groene kruiden. Deze frisse aroma's worden aangevuld door geuren van tabak, rood fruit en kers. De wijn is stevig, zacht, gebalanceerd en heeft een lange en sappige afdronk.
Wijn spijs: Rood vlees, gerechten met peperige sauzen, stoofschotels en stevige kazen.



Van €10,95
Voor €9,95 per fles

Wijntip
Wijn van de maand

De witte druiven komen uit het kustgebied: chardonnay uit Casablanca en sauvignon blanc uit Leyda. 'Eerst hadden we witte druiven in Maipo staan, maar ze kwamen daar gewoon niet tot hun recht. Vooral de sauvignon blanc heeft het fris daar aan de kust, maar wat een expressie krijgen ze daarvan!' De Albalara van 100% sauvignon blanc is wat Cecilia betreft dan ook de ultieme zomerwijn. 'Het is een heel minerale, kruidige wijn en past perfect bij salades en alles uit de zee.'

Recept maart Inktvis salade



Ingrediënten voor 6-8 personen

- 1 hele Octopus
- 500 gram Krieltjes met schil

- Olijfolie
- 2 citroenen
- Peterselie
- Peper & Zout
- Stokbrood

Bereidingswijze

- Open de fles Haras de Pirque Albalara Sauvignon Blanc, schenk een glas in voor tijdens het koken en bewaar de kurk.
- Zet een pan met water op, voeg de kurk, een citroen en zeezout toe en kook de octopus in circa 1,5u gaar.
- Maak ondertussen alvast de vinaigrette met 2 eetlepels olijfolie en 1 eetlepel citroensap, zout en peper.
- Snijd de octopus in stukjes.
- Kook de krieltjes in de schil gaar en snijd daarna in tweeën.
- Voeg de octopus en krieltjes bij elkaar en breng op smaak met zout en peper.
- Giet de vinaigrette erover en bestrooi met verse fijngehakte peterselie.
- Serveer met stokbrood.

