



De kleine lettertjes

Met de aanschaf van zo'n kelderschat komt natuurlijk ook een grote verantwoordelijkheid. Je hebt een *kostbare tijds capsule* in je handen en oude wijnen zijn erg kwetsbaar. Lees onze instructies daarom goed door.

Allereerst doen wij natuurlijk ons uiterste best alleen wijnen te selecteren die echt nog op dronk zijn en/of kunnen ouderen. Daarnaast weten we altijd waar de fles vandaan komt en dat deze zorgvuldig en in de juiste condities bewaard is gebleven. Dan nóg kan er natuurlijk altijd nog zoiets akeligs in de fles zitten als: *kurk*. Dat is bij oudere wijnen altijd een risico en extra spannend. Daar kunnen we niets aan doen en zijn we ook niet verantwoordelijk voor. Bij de reguliere wijnen bieden we die garantie wel, maar bij zulke oude wijnen is het niet gebruikelijk. Zo, we hebben onszelf weer even ingedekt, dan nu naar de fun.

Je hebt je fles binnen, wat nu?

Bewaar de fles altijd liggend, in een donkere ruimte, op een temperatuur tussen de 10 en 15 graden. Dat is vooral belangrijk als je de fles nog wat ouder wilt laten worden.

- Liggend omdat de *kurk* kan uitdrogen als die staat, dan komt er zuurstof bij en is de fles waardeloos
- In een donkere ruimte omdat je anders oxidatie krijgt door de blootstelling aan licht
- Tussen de 10 en 15 graden omdat ook te veel warmte de smaak kan beïnvloeden.
- Ook als je de fles net binnen hebt, wacht dan nog even met open maken, door de reis met de post kan de fles iets "geschrokken" zijn.
- 2 weken even laten rusten kan nooit kwaad.

Het openen

In het geval van hele oude flessen (boven de 20 jaar) zet je altijd eerst, een dag voor het openen, de fles overeind. Zo kan eventueel sediment naar onder zakken.

Doe het openen altijd heel voorzichtig. De *kurk* kan oud zijn en kruimelen. Je kan zelfs een hippe gadget gebruiken als een Durand *kurk*entrekker.

Er kan altijd nog wat depot in de fles zitten, dus het kan zijn dat je de wijn moet filteren. Dat kan gewoon met een ordinaire theezeef hoor.

Het drinken

Je hebt een klein stukje geschiedenis in je glas en dat mag je echt met zorg behandelen. Ga niet hele oude wijnen opentrekken tijdens het gourmetten, maar proef met zorg en aandacht! Let goed op de kleur, geur en smaak van de wijn. Oudere wijnen kunnen complexe aroma's en smaken ontwikkelen, zoals aardse tonen en leerelementen. Ga er lekker voor zitten en probeer alle verschillende lagen van smaak te ontdekken.