Clos St. Thomas - Les Emirs

Bekaa Valley - Libanon

Vergeet alles wat je dacht te weten over wijnlanden. Deze rode topper uit Libanon is een heerlijke verrassing die je meeneemt naar een plek met een rijke geschiedenis en een nog rijkere smaak.

Wat deze wijn zo bijzonder maakt:

De druiven groeien in de Bekaa Vallei op zo'n 1000 meter hoogte, waar zonnige dagen zorgen voor rijpheid en koele nachten voor frisse aroma's.
De familie Touma, de makers achter Clos St. Thomas, was al sinds 1888 beroemd om hun Arak voordat ze in 1990 besloten hun passie voor wijn te volgen.
Deze vallei is niet zomaar een wijngebied; de Romeinen bouwden er al een tempel voor Bacchus, de god van de wijn.
De wijn is een gelaagde, volle rode blend met een opvoeding op Franse eikenhouten vaten, wat hem complexiteit en structuur geeft.

Smaakprofiel

Neus: Een uitnodigende geur van rijp donker fruit zoals bramen, pruimen en donkere kersen, met een warme kruidigheid van nootmuskaat en laurier.
Mond: Vol en zwoel, met opnieuw dat rijpe fruit, ondersteund door een kruidige gelaagdheid en een subtiele, haast vlezige ondertoon.
Body/tannine/zuur: Een stevige body met rijpe, goed verweven tannines (de stroeve stofjes in rode wijn) die voor een prettige structuur zorgen.
Afdronk: Lang en complex, waarbij het fruit en de specerijen nog even aangenaam blijven hangen.

Wijn-spijs

Gegrild lamsvlees - de kruidigheid van de wijn sluit perfect aan bij de rijke smaak van het vlees.
Stoofpotjes met rundvlees - de volle body van de wijn kan de krachtige smaken van een stoofgerecht moeiteloos aan.
Libanese mezze - een perfecte culturele match met gerechten als kibbeh (gevulde bulgurballetjes) of hummus met lamsgehakt.
Harde, gerijpte kazen - de tannines van de wijn snijden mooi door het vet van bijvoorbeeld een oude brokkelkaas.

Moment & serveertips

Temperatuur: 16-18°C.
Glas: Een ruim Bordeauxglas, zodat de gelaagde aroma's alle ruimte krijgen.
Bewaarpotentieel: Nu heerlijk op dronk, maar kan zich in de kelder zeker nog tot 2028 verder ontwikkelen.

Herkomst & producent

In de Bekaa Vallei, de historische wijnregio van Libanon, vind je Clos St. Thomas. De familie Touma maakte hier al generaties lang de befaamde anijsdrank Arak. In 1990 gooide Saïd Touma het roer om en stichtte hij het wijnhuis op een heuvel die uitkijkt over de vallei. Met respect voor de duizenden jaren oude wijntraditie van de regio, maar met moderne technieken, creëren hij en zijn zoon Joe-Assad wijnen met een uniek karakter. Les Emirs is daar een prachtig voorbeeld van: een wijn met een ziel die verhalen vertelt.

Leuk weetje: deze wijn komt uit een bijzonder goed wijnjaar.



Drinken bij

Libanon is zeer geschikt voor de productie van elegante en pure wijnen. Dit is vooral te danken aan de kalkhoudende gebergten en het droge klimaat. De rijpe tonen van deze wijn maken hem erg geschikt om te drinken bij gerechten met paddenstoelen. Maar bij wild en krachtig gevogelte past hij ook uitstekend. Rood vlees van de grill of BBQ is het proberen meer dan waard: speklappen, hamburgers, drumsticks en dat soort spul.

>> entrecôte, biefstuk, bbq, wild, gevogelte, stoofpot, paddenstoelen

Druivenrassen

Grenache Noir, Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl