

# Proefwerk

Een miniwijngids, want goede wijnen heb je nooit genoeg.

## De Wijnfactorij, Kontreir II



- **Jaargang:** 2019
- **Appellatie:** Houwaartse Berg
- **Land:** België
- **Druivenblend:** Solaris

**Proefcommentaar:** Patrick Nijs is op wijngebied een multitasker (wijn docent, wijnconsultant én wijnmaker). Na een basis cursus bij Syntra trok hij naar Suze-la-Rousse voor een diepere opleiding en sedertdien verbouwt hij ook eigen stokken in diverse Vlaamse microwijngaarden.

Recent installeerde hij zijn eigen *urban boutique winery* in de schaduw van de Antwerpse Onze-Lieve-Vrouwekathedraal. Het resultaat van zijn ongebreidelde experimenteerlust is onder meer deze 'oranje' wijn, amper 240 flessen groot, volledig spontaan vergist, 10 maanden sur lie op gerecycleerde en ongetoaste Franse barrique, zonder klaring of filtering.

Toegegeven, ik ben normaal geen blinde fan van dit wijntype omdat er zo veel overroepen flutversies tussensteken, maar als het lukt, hebben we inderdaad een smaakoriginale, spannende cuvée in ons glas. Zoals deze Kontreir II: fijn-oranje flitsend qua kleurspiegel, met

een zeer aangenaam geurenkoffertje boordevol (bloed)sinaasappelzeste, vanille, mirabellen plus een gebalanceerd vleugje hout.

Loepzuiver, puur, vrij vet maar tegelijk ook een verfrissend zilte smaak, met opnieuw gekonfijte sinaasappel en citroen in de hoofdrol, naast gele abrikoosjes (vers en gedroogd), gember, crème brûlée en mineraal finishend.

Fors qua prijs oké, maar exclusief en gastronomisch boeiend, met het joepievooruitzicht dat de oogst 2020 wél meer flessen zal opleveren. Zoveel pure wijn voor amper 11,5% alcohol: het is dus mogelijk!

**Drinken bij:** als aperitief/genietwijn, bij gegrilde inktvis, lamstajine, Indische lamscurry, Duroc-varken, varkenspootjes, Koreaanse kimchi, sashimi, tempura van scampi's/groenten, gevulde aubergine

**Kopen bij:** [www.wijnfaktorij.be](http://www.wijnfaktorij.be), Vleminckstraat 6-12 (2000 Antwerpen), tel: 0497-38.75.43

---

**Prijs/fles:** 42 euro

**Bewaarpotentieel:** tot najaar 2023

**Beleggingspotentieel:**

**Gastronomisch potentieel:**



---

**Totaalscore: 17/20**

---

**Lees hier ook mijn andere reviews!**

---