

## Proeverij Nederlandse wijnen in wijngaard Hoog Beek & Royen d.d. 17/6/19

Maandagavond 17 juni 2019 zijn wij met 26 mensen te gast geweest in wijngaard Hoog Beek & Royen in Zeist. Het was prachtig weer. Wij werden ontvangen en rondgeleid door de prachtige en tot in de puntjes verzorgde wijngaard door Margriet, die daar als vrijwilligster werkt. Onze 2<sup>e</sup> wijnmeester Kees leidde de proeverij, die ook buiten in de wijngaard gehouden werd..

De wijngaard ligt aan de weg van Zeist naar Driebergen in de ommuurde moestuin achter de witte Villa Hoog Beek en Royen. Het is de eerste wijngaard op de Utrechtse Heuvelrug, gestart in 2013 en meet 0,75ha. De twee (Nederlandse) druivenrassen, die daar aangeplant zijn: Sauvignier Gris en Johanniter.

De eerste 2 geproefde wijnen van die avond waren ook van deze wijngaard.

In totaal proefden wij 5 witte en 3 rode wijnen.

### Geproefde wijnen:

1. Hoog Beek & Royen Johanniter 2018.  
Helder licht (goud)geel van kleur. Frisse "Granny Smith" zuren in de geur. 12% alcohol. Mineralig, hoog in z'n zuren in de smaak. Redelijk goed in balans.
2. Hoog Beek & Royen Sauvignier Gris 2018. De mooiste van de twee, vond ik; een mooie "eetwijn", 13,5% (!) alcohol; helder licht goudgele kleur; bloemig, steenfruit, lychees, meloen. Bittertje in de (redelijk lange) afdronk.
3. Frysling 2018 Johanniter. Noordelijkste wijngaard van Nederland in de buurt van de Waddenzee, sinds 2009, 1,5 ha groot, winnaar van diverse medailles.  
Helder lichtgele kleur. Gele appels, meloen; 10,5% alcohol; een beetje zoet, gecombineerd met mooie zuren; korte afdronk. Mooi bij een fruitdessert en/of niet al te sterke kazen.
4. Hoeve Nekum 2015 Auxerrois. Uit het Jekerdal bij Maastricht, sinds 1988. Het lastige van deze proefnotitie is, dat beide geschonken flessen kwalitatief totaal verschillend waren. Ik had geluk en proefde uit de "goede" fles. Een beetje "Elzasachtige" wijn. Groene appel in geur en smaak; 11,5% alcohol. Redelijk zoet; lage zuurgraad; korte afdronk.
5. De Kleine Schorre 2018 Rivaner (Müller-Thurgau). Sinds 2011; 10 ha groot; Dreischor, Schouwen-Duiveland. 12% alcohol. Helder (groen)geel van kleur. Veel fruit (peer, lychee, perzik, meloen) in geur en smaak; iets prikkelend; hoge zuurgraad. Licht zoetje in afdronk.
6. Aan de Breede Beek (Nijkerk) 2013 Regent. Sinds 2003; 2 ha groot. 13% alcohol. Robijnrood van kleur. Redelijk intense geur van zwart fruit, peper, laurier en (vooral) vanille. Hoge smaakintensiteit; zachte tannines. Lange (peperige) afdronk – bittertje. Helaas waren er weer 2 verschillende flessen; die van de andere tafel was minder complex.
7. Sint Martinus 2017 Johannes (gemaakt van Cabernet Cantor, Cabernet Cortis en Pinotin). Sinds 1988 van Stan Beurskens; nu 19 ha groot; bij Vijlen, Zuid Limburg. 13,5% alcohol. Paarsrood van kleur. Geur: paprika (iets onrijps?), laurier, geïntegreerd hout. Volle smaak, zachte tannines, redelijk korte afdronk.
8. Hans Schers Exaruit Regent 2016. Uit Egchel (Peel en Maas). 14,5(!)% alcohol. Aangeplant in 2003/2004. Gevinifieerd volgens de appassimento (indroging van druiven)methode. Zeer donkere kleur, hoge viscositeit. Intense geur: krenten! Geconfijt fruit, pruimen, kruidigheid, hazelnoot. Redelijk zoet in smaak, mooie ronde tannines en heel lange afdronk. Prachtige afsluiting van een fantastische, sfeervolle avond.