



Proefbox WineHub

Hi, wat super leuk dat je in het bezit bent van een proefbox!

Deze box bevat:

- 3 topwijnen van Nederlandse bodem.
- Leer proeven als een pro.
- Maak je eigen proefnotities.
- Leer de wijnen, smaken en verhalen kennen van alle wijnen in de box.
- Het complete pakket om een mooi moment te creëren!

Proef, ontdek en
beleef het samen!



WineHub is er voor iedereen die van wijn houdt en graag mooie momenten creëert!

Ik geloof dat wijn draait om genieten, ontdekken en delen. Daarom breng ik je met deze box de mooiste Nederlandse wijnen, geselecteerd met zorg en passie.

Enjoy!

Cheers, Annick

Nederlandse wijn: vakmanschap in elke slok

Steeds meer wijnmakers bewijzen dat ons koele klimaat fantastische wijnen oplevert. Met veel vakmanschap en kleine oplages creëren zij frisse, verfijnde wijnen van druivenrassen die hier gedijen.

Deze sterke hybride rassen zijn perfect aangepast aan het Nederlandse weer en zorgen voor levendige, aromatische wijnen.

Hybride wat? Hybride druiven zijn kruisingen van verschillende soorten, speciaal gemaakt om beter te groeien in kou en regen. Ze zijn sterker én leveren verrassend lekkere wijnen op!

Steeds vaker worden ook klassieke druiven zoals Pinot Blanc en Pinot Gris succesvol aangeplant. Zo groeit Nederland uit tot een wijnland om trots op te zijn – verrassend, puur en vol karakter.

Proeven als een pro

Ontdek de geheimen van wijnproeven
én maak je eigen proefnotities.

Wat zie je?

1

Voordat je een slok neemt, kijk je eerst naar de kleur. Hou je glas tegen iets wits en check wat je ziet.

Jonge wijn is vaak paars (rood) of lichtgroen (wit), terwijl oudere wijnen juist richting warm rood of goudgeel gaan. Kijk goed, proef beter – want ja, de eerste indruk doet wat.

Wat ruik je?

2

Nu je hebt gekeken, is het tijd om te ruiken. Steek je neus in het glas en snuif even. Wals daarna de wijn rustig rond – zo komt er lucht bij, en komen de aroma's echt los.

Dichtbij ruiken, of juist van een afstandje? Wat voor jou werkt.

Wat proef je?

3

Nu mag je eindelijk proeven. Neem een kleine slok en laat 'm door je hele mond gaan. Slurp wat lucht of 'kauw' een beetje – zo haal je alles eruit. Je proeft zoet, zuur, bitter... misschien wat strak drogend (tannine), prikkelend (bubbels) of warm (alcohol).

Tip: roep niet meteen "lekker!" – geef het even de tijd. Laat de smaken opkomen en ontdek wat er écht in dat glas zit.

Proefnotities

Naam wijn:

Wijnhuis:

Druif:

Kleur:

Wat ruik je?

Wat proef je?

Wat blijft er hangen?

Wat is het ideale moment voor deze wijn?

Cijfer

Naam wijn:

Wijnhuis:

Druif:

Kleur:

Wat ruik je?

Wat proef je?

Wat blijft er hangen?

Wat is het ideale moment voor deze wijn?

Cijfer

Naam wijn:

Wijnhuis:

Druif:

Kleur:

Wat ruik je?

Wat proef je?

Wat blijft er hangen?

Wat is het ideale moment voor deze wijn?

Cijfer

Domein Hof te Dieren

Patron Deux Cab

Omringd door een eeuwenoude bakstenen muur ligt Domein Hof te Dieren. Sinds 2004 verbouwen Youp en zijn vrouw Riet hier hun wijn op een wijngaard van zo'n 2 hectare. In een landschap vol klavertjes vier hopen ze het geluk dat ze hier vinden, door te geven aan iedereen die hun wijn proeft.



Patron Deux Cab

Druiven: Cabernet Cantor (bio), Cabernet Franc.

Smaakprofiel: Rijk aan fruitige tonen van zwart fruit, zoals zwarte bessen, met een stevige body en een lange, ronde afdronk.

Wijnmaken: De wijn is een blend van de biologische Cabernet Cantor en Cabernet Franc uit Hongarije.

Wist je dat?

De naam "Patron Deux Cab" heeft een bijzondere betekenis. Zo verwijst **Patron** naar Youp, de wijnmaker achter deze bijzondere wijn. **Deux Cab** staat voor de twee Cabernet-druiven: de biologische Cabernet Cantor van eigen bodem en de Cabernet Franc uit Hongarije.

En wat eet ik erbij?

Ik zou bij deze wijn combineren met een BBQ-maaltijd zoals: Gegrilde ribeye steak of gegrilde groenten met een kruidige marinade. Deze wijn voelt zich helemaal thuis naast een sissende BBQ, waar hij moeiteloos matcht met de rokerige smaken van gegrild vlees en kruidige groenten.

Oh ja!

De Patron Deux Cab is ook heerlijk gekoeld op een warme dag – perfect voor de zomeravonden!

Wijnhoeve de Kleine Schorre

Schouwen-D®uiveland Blanc+

Op het Zeeuwse land dat ooit vol spruitjes stond, plantte Johan in 2001 zijn eerste wijnranken. Inmiddels is de Wijnhoeve 14 hectare groot en daarmee een van de grootste wijngaarden van Nederland. Vanaf het begin was het duidelijk: de wijnen moesten naadloos aansluiten bij het Zeeuwse landschap.



Schouwen-D®uiveland Blanc+

Druiven: Pinot Blanc met een vleugje Auxerrois.

Smaakprofiel: Sappig en fris, met tonen van citrus, peer en een subtiele kruidigheid. Elegant en levendig.

Wijnmaken: De druiven worden koel vergist in roestvrijstalen tanks om de frisheid en het fruitige karakter te behouden. De toevoeging van ongeveer 10% Auxerrois zorgt voor extra balans en diepgang in de wijn.

Wist je dat?

De Kleine Schorre samenwerkt met Luxemburgse topwijnmakers uit de Moezelregio om wijnen te maken die perfect passen bij Zeeuwse producten als mosselen, oesters en Oosterscheldekreeft.

En wat eet ik erbij?

Het is een mosselwijn bij uitstek! Dus: mosselen in witte wijn met verse peterselie en knapperig brood. De frisse citrus en sappige peer van deze wijn complementeren de zilte smaak van mosselen, terwijl de subtiele kruidigheid mooi past bij de peterselie en witte wijnsaus.

Oh ja!

Deze wijn is geselecteerd voor de KLM World Businessclass – een Zeeuwse trots op grote hoogte .

Wijngaard Dassemus

Wilde Rosé

Vlakbij Breda plantten Ron en Monique, met hulp van vrienden en familie, hun eerste hectare in 2005. Nu, met zes hectare in volle bloei, is hun wijngaard biodynamisch gecertificeerd. Geen kunstmest of bespuitingen, maar werken in harmonie met de natuur: kruiden tussen de rijen, poelen voor de dieren en een systeem tegen nachtvorst.



Wilde Rose

Druiven: Cabernet Jura en Cabernet Cortis.

Smaakprofiel: Fruitig met aroma's van kersen.

Wijnmaken: De wijn is spontaan vergist met de wilde gisten uit de wijngaard en niet gefilterd.

Wist je dat?

Spontane vergisting een natuurlijk proces is waarbij de gisting van druivensap op gang komt door wilde gisten die van nature op de druivenschillen en in de omgeving voorkomen? Bij wijnmakers die deze methode gebruiken, wordt geen gekweekte gist toegevoegd — de natuur doet al het werk en zorgt zo voor unieke aroma's en smaken in elke wijn!

En wat eet ik erbij?

Ik zou gaan voor: tabouleh met munt en granaatappelpitten
De frisse zuren en kersenaroma's van deze ongefilterde rosé vormen een levendige match met de munt en granaatappel in de tabouleh, waardoor het gerecht nog frisser en fruitiger aanvoelt.

Oh ja!

De wijn is ook nog Demeter-gecertificeerd, dus goed bezig voor jezelf én de planeet.