



Proefbox WineHub

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

Deze box bevat:

- 2 topwijnen en 1 cider van Nederlandse bodem.
- Leer proeven als een pro.
- Maak je eigen proefnotities.
- Leer de wijnen, smaken en verhalen kennen van alle producten 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 smaken 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 het 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

Oranje wijn: wat is dat eigenlijk?

Oranje wijn klinkt als iets dat speciaal voor Koningsdag is gemaakt, maar dat is het niet. Wat het wél is? Een witte wijn gemaakt op de rode wijn manier. Maar wat houdt dat in?

Normaliter worden witte druiven direct geperst en blijft het sap lekker helder. Maar bij oranje wijn worden de schillen juist meegeweekt, net zoals bij rode wijn. En die schillen geven niet alleen kleur, maar ook extra smaak, structuur én een tikkeltje funky karakter.

Het resultaat? Een wijn met een diepe amber- of oranje kleur, vaak een beetje troebel, vol verrassende smaken zoals gedroogde abrikoos, sinaasappelschil, kruidigheid en soms een vleugje thee. Perfect als je eens iets anders wilt dan standaard wit of rood.

Fun fact

Deze 'nieuwe' trend is eigenlijk al duizenden jaren oud. Het is ontstaan in Georgië, maar inmiddels ook helemaal hip in natuurwijnkringen, op wijnkaarten en bij avontuurlijke borreelplanken.

En Cider dan?

Waar wijn begint bij druiven, begint cider bij appels. Die worden geperst en het sap wordt vergist tot een frisse, fruitige drank. Soms bruisend, soms stil. Soms kurkdroog, soms met een vleugje zoet. Maar altijd op basis van appel; al kun je er verrassend veel kanten mee op.

Alles begint bij rijpe appels. Die worden gemalen tot pulp en vervolgens geperst. Het sap wordt opgevangen en gaat in vaten of tanks, waar het begint te fermenteren. Dit gebeurt vaak spontaan, met gisten die van nature op de schil zitten. Tijdens dit proces worden suikers omgezet in alcohol, ontstaan aroma's en krijgt de cider zijn karakter. Een eenvoudig basisproces, maar met eindeloos veel variatie.

Het resultaat? Een cider die droog kan zijn of lichtzoet, helder of juist een beetje troebel. Soms met zachte bubbels, soms helemaal stil. Fris en fruitig, of juist complex en aards. Alles hangt af van de appels, de gisting, de rijping en van wat de maker voor ogen had.

Fun fact

Cidermakers experimenteren steeds meer met peren, bessen, kruiden en soms zelfs druiven. Hoe cool is dat? Zo ontstaan verrassende ciders met unieke smaken.

Domein Hof te Dieren

Johanniter 2022

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 vonden door te geven aan iedereen die hun wijn proeft.



Johanniter 2022

Druiven: Johannitter.

Smaakprofiel: Rijpe meloen, ananas en een vleugje tannine.

Wijnmaken: Oranje wijn.

Wist je dat?

Deze oranje wijn gemaakt wordt met perfect rijp fruit en alleen in topjaren – en laat 2022 nou precies zo'n oogst zijn. De druiven vergisten met schil en vruchtvlees, wat deze wijn z'n kenmerkende kleur en diepte geeft. De wijnboer maakt de smaak, maar de oogst bepaalt of 'ie überhaupt gemaakt wordt.

En wat eet ik erbij?

Ik ga voor geroosterde wortels en pastinaak met een frisse yoghurt dip. De zoete, aardse smaken van de groenten passen perfect bij de kruidigheid en lichte tannines van de Johanniter oranje wijn. De frisse dip maakt het lekker in balans.

Oh ja!

Johanniter is één van de meest aangeplante witte druiven in Nederland en België, dankzij z'n frisse smaak en sterke weerstand tegen ziektes.

Wijngaard Dassemus

Ceci n'est pas un orange 2023

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.



Ceci n'est pas un orange 2023

Druiven: Solaris, Sauvignier Gris, Sauvignon Soyhières en Muscaris.

Smaakprofiel: Krachtig, kruidig, bloemig en fruitig.

Wijnmaken: De wijn is 25 dagen op de schil geweest.

Wist je dat?

De druiven worden spontaan vergist en de wijn rijpt deels op houten vaten en deels in keramische amforen. Dat zijn grote, aardewerken kruiken die al eeuwenlang worden gebruikt om wijn op een natuurlijke manier te laten rijpen. Deze amforen zorgen voor een zachte, natuurlijke zuurstoftoevoer, waardoor de wijn extra complexiteit en een bijzondere textuur krijgt.

En wat eet ik erbij?

Ik zou gaan voor een salade met geitenkaas, sinaasappel en walnoten. De frisse sinaasappel past goed bij de fruitige wijn, en de romige geitenkaas maakt het lekker zacht.

Oh ja!

De naam Ceci n'est pas un orange (Dit is geen oranje) speelt met verwachtingen: het is geen standaard oranje wijn, maar een moderne interpretatie die frisheid en complexiteit perfect weet te combineren — net even anders dan je zou verwachten.

Wijngaard en Cidermakerij Hamerstuk Appel Cabernet Sauvignon

In Lent bij Nijmegen begonnen Aukje en Bernd in 2019 hun wijngaard en cidermakerij op het historische 'Hamerstuk'. Hier groeien 2.000 slimme druivenstokken van klimaatbestendige rassen. Maar dat is niet alles: ze hebben ook een grote ciderboomgaard met oude appel- en perenrassen. Alles biodynamisch, zonder kunstmest, met volop ruimte voor natuur en insecten.



Appel Cabernet Sauvignon

Druiven: Appels en Cabernet Sauvignon.

Smaakprofiel: Fris en fruitig met een stevige bite en kruidige tonen, dankzij de bijzondere blend met Cabernet Sauvignon.

Wijnmaken: De appels en Cabernet Sauvignon-druiven worden samen vergist, waardoor smaken en structuur mooi versmelten.

Wist je dat?

Het Hamerstuk combineert wijngaard en boomgaard met een ambachtelijke productiewijze, waardoor ze zowel biologische wijnen als unieke ciders maken. Het gebruik van oude hoogstamrassen in de ciderboomgaard zorgt voor extra diepgang en karakter in hun producten.

En wat eet ik erbij?

Denk aan een flinterdunne flammkuchen met spek, ui en een likje crème fraîche. Het zoute en romige contrasteert mooi met het frisse fruit van de cider en de druivige bite maakt het helemaal af.

Oh ja!

Hoewel cider meestal helder is, laat deze versie juist wat troebelheid toe – niet gefilterd dus. Hierdoor zit het boordevol karakter en smaaklagen. Authentiek, zoals het ooit bedoeld was.

Heb je een favoriet ontdekt?



Deel jouw ervaring in
een review. Ik ben
benieuwd naar jouw
wijnverhaal!

Wijn geproefd die je wel vaker zou
willen drinken?

Stuur me een berichtje via
deze link!



