

[HOME \(HTTP://TASTED4YOU.BE\)](http://TASTED4YOU.BE)   [CULINAIR \(HTTPS://TASTED4YOU.BE/CATEGORY/CULINAIR/\)](https://TASTED4YOU.BE/CATEGORY/CULINAIR/)

[WIJN \(HTTPS://TASTED4YOU.BE/CATEGORY/WIJN/\)](https://TASTED4YOU.BE/CATEGORY/WIJN/)   [MICE \(HTTPS://TASTED4YOU.BE/CATEGORY/MICE/\)](https://TASTED4YOU.BE/CATEGORY/MICE/)

[TRAVEL \(HTTPS://TASTED4YOU.BE/CATEGORY/TRAVEL/\)](https://TASTED4YOU.BE/CATEGORY/TRAVEL/)

[LIFE STYLE \(HTTPS://TASTED4YOU.BE/CATEGORY/LIFE-STYLE/\)](https://TASTED4YOU.BE/CATEGORY/LIFE-STYLE/) (<https://tasted4you.be/>)

[ADVERTEREN \(HTTPS://TASTED4YOU.BE/ADVERTEREN/\)](https://TASTED4YOU.BE/ADVERTEREN/)

[OVER TASTED4YOU \(HTTPS://TASTED4YOU.BE/OVER-TASTED4YOY/\)](https://TASTED4YOU.BE/OVER-TASTED4YOY/)

**f**

teren/)

# Carrefour stelt Mr. Apple en Mr. Pear voor, de eerste Belgische fruitijswijnen

📅 December 7, 2017 (<https://tasted4you.be/carrefour-stelt-mr-apple-en-mr-pear-voor-de-eerste-belgische-fruitijswijnen/>) 👤 Rene (<https://tasted4you.be/author/rene/>)

Tweet

 Share

Share

(<https://www.linksalpha.com/social/mobile>)

– Een Belgische primeur – Op basis van bevroren fruit – In samenwerking met Benoît Couderé, Sommelier van het Jaar 2016 – Exclusief verkrijgbaar in de 45 Hypermarkten Carrefour

In samenwerking met de Belgische wijnbouwer, Ghislain Houben, heeft Benoît Couderé, wijnaankoper bij Carrefour en Sommelier van het Jaar 2016, een eerste 100 % Belgische ijswijn gemaakt. Een heerlijke zachte wijn die je verkrijgt door bevroren vruchten, die laat geoogst worden, te persen en die bij het dessert geserveerd wordt.

Ghislain Houben heeft zijn strepen verdiend als producent van bekoonde wijnen, professor economie, spreekbuis voor Belgische wijnbouwers, maar ook als wetenschappelijk onderzoeker. Ghislain is in zijn wijndomein Hoenshof al vele jaren gepassioneerd door wijnbouw en de zoektocht naar nieuwe samenstellingen en melanges. Sinds zijn jeugd volgt hij talrijke cursussen, die van hem niet alleen een expert, maar ook een perfectionistische wijnbouwer hebben gemaakt

Bij zijn laatste zoektocht kwam hij in contact met Benoît Couderé. „Benoît kent als geen ander de smaken van de consument”, zegt Ghislain. „Hij werkte in verschillende sterrenrestaurants en kan als geen ander wijn combineren met aangepaste gerechten. Beiden zetten vanaf dat moment hun schouders onder dit unieke project, de creatie van een Belgische ijswijn. Ghislain Houben kreeg dit idee tijdens een reis naar Canada, waar wereldvermaarde „ice wines” van druiven en fruit gemaakt worden. Ghislain legde meteen de link naar zijn geboortestreek Borgloon waar appels en peren de belangrijkste teelt uitmaken. Als telg van een fruittelersfamilie was zijn interesse snel gewekt en ging hij meteen aan het experimenteren.

Tiental rassen peren en appels

Bij zijn terugkeer verzamelde hij een tiental soorten appelen en peren afkomstig van het fructuarium bij het kasteel van Rijkel (Borgloon). In zijn experiment werd het fruit voor elk soort apart geperst en vergist tot ijswijn. Vervolgens begon de zoektocht naar de ideale blend. Hierin werd hij bijgestaan door de proeverskwaliteiten van Benoît.

„Bij de perenijswijn wordt de basis gelegd door de Durondeau peer,” legt Benoît uit. „Deze variëteit komt uit de Haspengouw en werd vroeger ook wel „Poire de Tongres” genoemd. Bij de appels hebben we voornamelijk een mix van oude rassen gebruikt, zoals Renettes, Boskoop en Cox”. Wat opvalt bij de productie van ijswijn is de zeer lange gistingstijd, die gemakkelijk 4 tot 5 maanden kan duren.

Waarom ijswijn van appelen en peren?

Appelen en peren zijn dagdagelijkse producten, van bij ons en ze zijn zo vanzelfsprekend aanwezig in ons dieet dat we de finesse van dit fruit vaak vergeten. „En toch kan je met dit gewone product erg verfijnde zaken maken,” voegt Benoît eraan toe.

Geproefd en goedgekeurd door restauranthouders

De eerste flessen werden geproefd door chef-koks en restauranthouders, die meteen enthousiast waren en kansen zagen deze wijnen te integreren in hun menu's. „We kregen vaak te horen dat goede Belgische restaurants altijd openstaan voor kwaliteitsvolle, nieuwe Belgische producten”, legt Ghislain uit.

Gouden en zilveren medaille

Vandaag kunnen Mr. Apple en Mr. Pear hun mannetje staan op het vlak van kwaliteit, naast de bekende Canadese ice wines. In april 2017 namen ze deel aan de Finger Lake Wine Competition in New York, waar Mr. Apple meteen een gouden medaille behaalde en dus door een internationale jury bekroond werd als beste in zijn categorie, samen met één Canadese en één Amerikaanse appelijswijn. Voor Mr. Pear was er een zilveren medaille weggelegd.

## Proefnotities

Mr.. Pear : de kleur van deze perenijswijn is vrij intens goudkleurig. De neus is zoet en zachtaardig. Vrij snel ontdek je florale aroma's die zich vermengen met geuren van exotisch fruit, zoals ananas en mango. De smaak is fijn met een heerlijk evenwicht tussen zoet en frisse tonen. Je proeft onmiddellijk een lekker perenaroma. Wat later komen specerijen opzetten met een subtiele pepertoets en een hint van kaneel.

Mr. Apple : deze wijn is aantrekkelijk met een licht goudgele kleur die mooi blinkt. Deze wijn is minder expressief qua geuren dan de perenijswijn. Je ruikt eerst stoofappel en wat later komen meer exotische vruchten opzetten en intensere kruiden. De aanzet in de mond is vrij romig en vol, maar goed gecounterd door een fris zuurtje. Dat zorgt voor een goed evenwicht in de smaak. In de afdrank komen dan weer gekonfijte appels naar voren.

Conclusie : lekkere wijn, mooi in evenwicht die net als perenijswijn goed inzetbaar is met nagerechten van fruit of desserten op basis van chocolade.

De consument vindt Mr.. Pear en Mr.. Apple vanaf maandag 4 december exclusief in de 45 Hypermarkten Carrefour. De prijs voor een fles van 37,5cl is €25, maar Carrefour biedt hem van woensdag 6 december tot zondag 31 december aan een promoprijs van €20 aan.

(<https://www.linksalpha.com/social/redirect?url=http%3A%2F%2Fv.iew.bz%2FH9UW&s=googleplus&>

Share this post on: (<https://www.linksalpha.com/social/redirect?twitterrelated=linksalpha%2C&url=http%3A%2F%2Fv.iew.b>

(<https://www.linksalpha.com/social/redirect?url=http%3A%2F%2Fv.iew.bz%2FH9UW&s=pinterest&bc>

([mailto:?subject=Carrefour stelt Mr. Apple en Mr. Pear voor, de eerste Belgische fruitijswijnen&body=-](mailto:?subject=Carrefour%20stelt%20Mr.%20Apple%20en%20Mr.%20Pear%20voor%2C%20de%20eerste%20Belgische%20fruitijswijnen&body=-)

■ Wijn (<https://tasted4you.be/category/wijn/>) 🔗 permalink (<https://tasted4you.be/carrefour-stelt-mr-apple-en-mr-pear-voor-de-eerste-belgische-fruitijswijnen/>)

**← WINTERSE NEERSLAG VOORSPELD – DE  
SKICENTRA IN DE OOSTKANTONS ZIJN  
VOORBEREID  
(HTTPS://TASTED4YOU.BE/WINTERSE-NEERSLAG-  
VOORSPELD-DE-SKICENTRA-IN-DE-  
OOSTKANTONS-ZIJN-VOORBEREID/)**

**JIM MURRAY'S WHISKY BIBLE 2018 →  
(HTTPS://TASTED4YOU.BE/JIM-MURRAY'S-  
WHISKY-BIBLE-2018/)**

**Zoek op deze site naar merken,  
namen, bestemmingen...**

---

Search ...

**Tasted 4 You Magazine,  
januari/februari 2020**

---