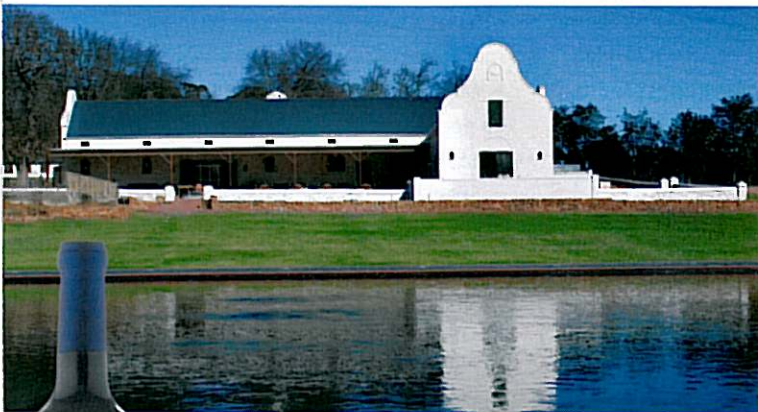


{rr} DRINKGOED

KOS + Wyn + KUIER

As jy die wintervakansie dalk 'n Kaapse draai maak, kan jy dit beslis oorweeg om 'n loom middag op 'n wynlandgoed te verwyf. Baie van die beste wynkelders in die Boland en omgewing het nou ook uitstekende restaurante. Die meeste plekkies is ook geskik vir kinders



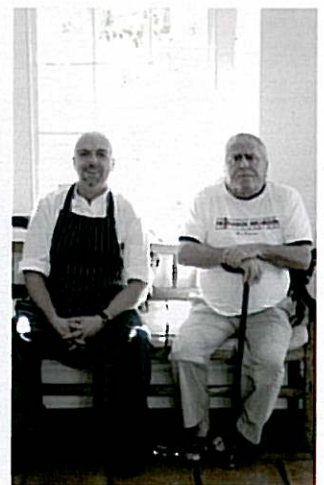
Dornier

Dornier se uitsig op Stellenboschberg sal jou asem wegslaan. Geniet die befaamde *flammekuchen* (amper soos 'n pizza sonder al die tamatie en kaas) of bestel van die bistrospyskaart. Die restaurant is kindervriendelik met klimraam en al, hoewel daar nie 'n kinderspyskaart is nie. Oop van Woensdag tot Sondag van 10:00 tot 17:00, bel 021 880 0557. Probeer gerus Dornier Donatus 2004 saam met jou ete, dis 'n volronde, komplekse vermenging van cabernet franc en merlot, of proe aan tafel aan die Dornier-wyne om die perfekte keuse saam met die geregte te maak.



Vondeling

'n Ware vonds! Hoewel dié historiese wynlandgoed in die Voor-Paardebergstreek naby Wellington nie 'n restaurant besit nie, het ek een van die smaaklikste kos-en-wyn-ervarings hier gehad. Albert Roux van die restaurant Le Gavroche (ja, die groot meester!) in Londen het op besoek aan Suid-Afrika 'n eg Franse maaltyd voorberei wat saam met die Vondeling-wyne voorgesit is. Die reeks bestaan uit agt handgemaakte wyne, elkeen uit eie reg baie besonders. Ons het veral van die natuurlike soetwyn, Sweet Carolyn 2005 gehou. Met sy komplekse karakter laat dit my aan die klassieke Vin de Constance dink. Probeer ook die Cabernet Sauvignon Merlot 2005 met sappige, rooi bessievrugte en sederhout op die neus en palaat. Jy kan die historiese Manor House vir 'n naweekwegbreek bespreek. Bel 021 869 8595.



kelder notas

saamgestel deur vickie de beer
vickie@hardrain.co.za

