

# Lekker en slim: wijn mixen!



Een moderne gids voor het  
mixen van wijn voor lichtere  
drankjes vol smaak.

**Beste lezer,**

Welkom en proost op jou!

Met dit leuke gidsje ontdek je een andere manier om van wijn te genieten: lichter, frisser en misschien zelfs een beetje onverwacht.

De waarheid is: wijn hoeft niet altijd serieus te zijn. Het gaat niet altijd om de perfecte combinatie of de juiste proefnotities. Het gaat erom wijn te drinken op jouw manier. En soms betekent dat: genieten van een glas, zonder altijd alle alcohol.

Wijn mixen? Echte wijnsnobs rollen met hun ogen. Laat ze maar. Wij zien het als speels, creatief en lekker praktisch. Het gaat om het verlengen van de zonneschijn, je fles wat langer laten meegaan en nieuwe smaken ontdekken. Zonder gedoe (of kater).

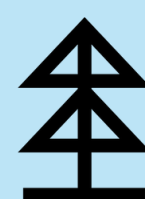
Bij Neleman geloven we altijd al dat wijn vreugde moet brengen, geen regels. Dus beschouw dit als jouw uitnodiging om te experimenteren, te mixen, te roeren en te nippen met een glimlach.

Proost! Op wijn op jouw manier.

*Derrick Neleman*



**Bij Neleman zijn alle wijnen  
biologisch, veganistisch en gemaakt  
met respect voor de natuur. Elke fles  
draagt bij aan het behoud van de  
biodiversiteit en maakt de wereld  
een beetje beter.**



“

*Wijn mixen gaat niet over verdunnen. Het gaat erom wijn toegankelijker te maken. Niet iedereen wil een vol glas wijn en dat is helemaal prima. Met de juiste mix wordt wijn speels, modern en leuk. Iets waar je altijd en overal van kunt genieten.*



## Waarom wijn mixen?

Niet elk moment vraagt om een vol glas wijn. Soms schijnt de zon nog bij de lunch, soms moet je later nog rijden, of misschien wil je gewoon iets lichts en verfrissends zodat je langer kunt nippen zonder dat het zwaar voelt. Wijn mixen is een eeuwenoude traditie. Denk aan Spanje's *tinto de verano*, Italië's *spritz* of Frankrijk's *kir*. Allemaal ontstaan als manieren om wijn te rekken, om af te koelen en drinkmomenten lichter en leuker te maken.

Het goede nieuws? Met een paar simpele trucs verander je een fles Neleman wijn in een reeks heerlijke, alcoholarmere drankjes die de smaak behouden, maar wat minder zwaar aanvoelen.



# De Do's van Wijn Mixen

## Kies de juiste wijn

Niet elke wijn is mix-vriendelijk. Frisse, fruitige en niet-op-hout gerijpte wijnen (zoals veel Neleman wit, rosé en lichte rode wijnen) zijn perfect, omdat ze hun karakter behouden, zelfs wanneer je ze mengt met bruiswater of sap. Een zware, houtige rode wijn kan uit balans raken als je hem verdunt.

## Balans is alles

Denk bij het mixen van wijn aan koken: je wilt harmonie. Is je basiswijn fris en pittig? Combineer hem met iets zachts en fruitigs (zoals sinaasappelsap of perzik). Is de wijn voller van body? Maak hem lichter met bruiswater of een vleugje citrus.

## Serveer 'm koud

Temperatuur maakt hét verschil. Mixed wine drinks moeten goed gekoeld worden geserveerd (soms zelfs met ijs). Koude houdt de smaken scherp en verfrissend, en voorkomt dat de drank “flauw” aanvoelt.

## Houd het natuurlijk

Kies voor vers sap, schijfjes seizoensfruit en bruiswater in plaats van overdreven zoete frisdranken. Natuurlijke ingrediënten versterken de wijn in plaats van deze te maskeren. Biologisch fruit met biologische wijn? De perfecte match.

## Experimenteer met kruiden en specerijen

Verse kruiden zoals munt, basilicum of rozemarijn kunnen een simpele wijnmix bijzonder maken. Een takje munt in een witte spritzer of een vleugje rozemarijn in een rode cooler voegt aroma, complexiteit en een vleugje feestelijkheid toe — zonder de wijn te overheersen.



# De Don'ts van Wijn Mixen

## Gebruik geen slechte wijn

Er bestaat een misvatting dat mixen een manier is om een slechte wijn te maskeren. In werkelijkheid smaakt een slechte wijn nog slechter zodra je hem verdunt. Begin daarom altijd met iets vers en goed gemaakt, zoals Neleman-wijnen, die puur en fruitig van stijl zijn.

## Voeg niet te veel suiker toe

Frisdrank, siropen of zoete likeuren kunnen al snel overheersen en je mix plakkerig maken. Het doel is frisheid, geen dessert. Wil je toch wat zoetheid? Kies dan voor natuurlijk vruchtensap of geprakte bessen.



“Wijn mixen draait om vrijheid — er zijn geen strikte regels, alleen betere manieren om ervan te genieten. Het is een uitnodiging om te spelen, nieuwe smaken te ontdekken en je eigen momenten te creëren. Elk glas is een kans om iets unieks voor jezelf te maken.”



# Valenciaanse White Spritz

Denk aan zonneschijn in een glas. Dit is het soort drankje dat je wilt op een warm terras of tijdens een gezellige catch-up met vrienden. Fris, verkoelend en moeiteloos chic.

## Ingrediënten:

- 100 ml Neleman Bike Macabeo Sauvignon Blanc
- 50 ml bruiswater
- Komkommerschijfjes en munt
- Ijsblokjes

**Waarom het werkt:** Deze Spritz is een viering van alles wat fris en licht is. Door bruiswater toe te voegen wordt de drank lichter en verfrissender, met minder alcohol maar zonder smaak te verliezen.

## Zo maak je het:

- Vul een groot wijnglas met ijs.
- Voeg Sauvignon Blanc Macabeo toe en schenk er bruiswater bij.
- Garneer met komkommer en een takje munt.



# Mimosa

## Met een twist

De ultieme brunchklassieker. Perfect voor luie zondagochtenden of feestelijke ontbijten. Licht, sprankelend en precies de juiste mix van fun en elegantie.



### Ingrediënten:

- 75 ml Neleman Hypocrite Prosecco
- 75 ml vers sinaasappelsap (gekoeld)
- Optioneel: een scheutje bruiswater

**Waarom het werkt:** De frisse bubbels van Prosecco liften de zoetheid van sinaasappelsap en maken een drankje dat zowel verfrissend als elegant is. Met een beetje bruiswater wordt het nóg lichter, zodat je er de hele ochtend van kunt nippen zonder dat het zwaar voelt.

### Zo maak je het:

- Schenk sinaasappelsap in een gekoeld glas.
- Vul langzaam aan met Prosecco zodat de bubbels behouden blijven.
- Voeg eventueel bruiswater toe om het lichter te maken.



# Rosé

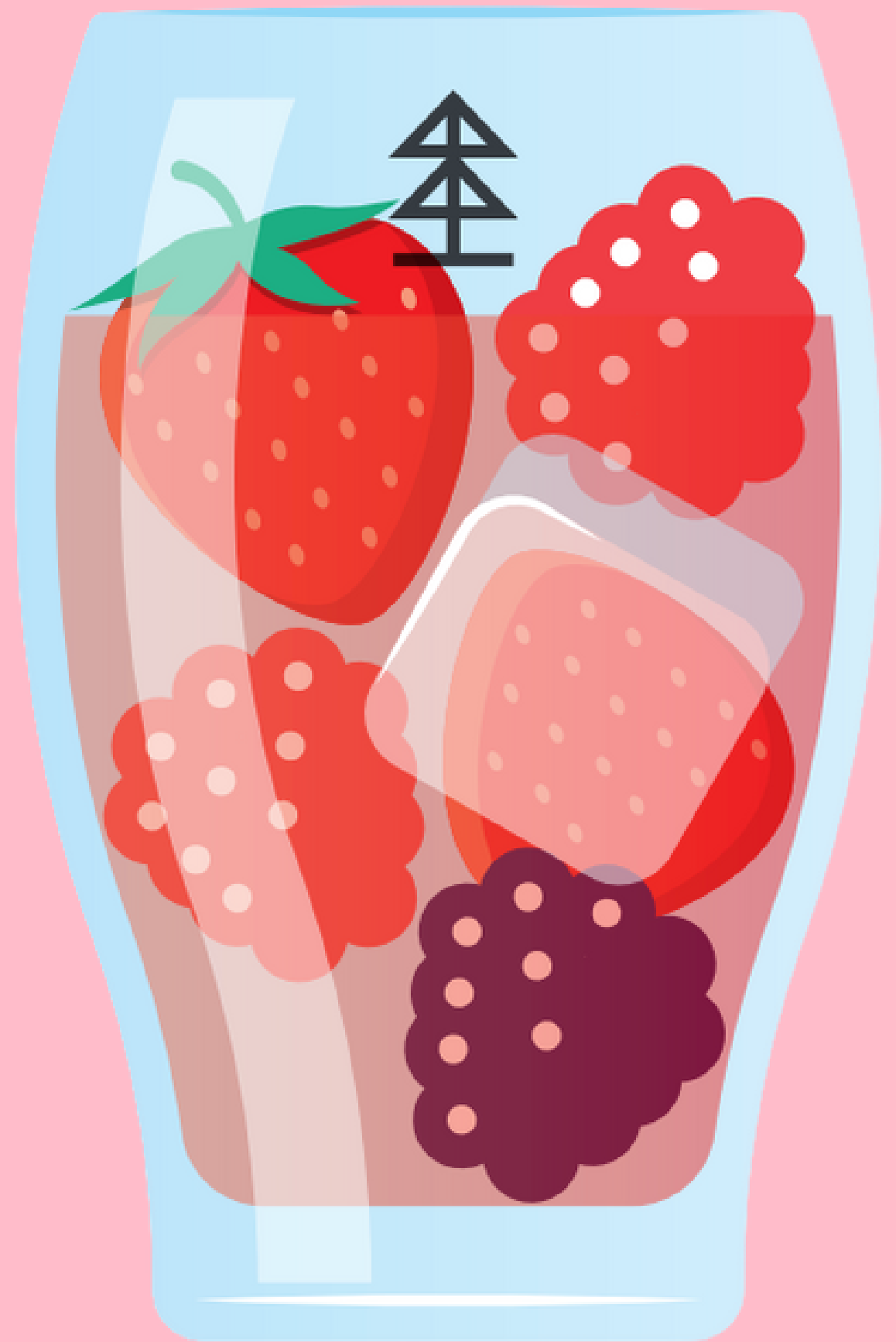
## Berry Cooler

Net zo mooi als dat het verfrissend is. Het soort drankje dat vraagt om gefotografeerd te worden. Perfect voor picknicks, pool parties of elke keer dat je wat zomerse sprankeling wilt toevoegen.

### Ingrediënten:

- 100 ml Neleman All Day Long Rosé
- 40 ml bruiswater
- Handvol geprakte aardbeien of frambozen
- Garnering: basilicumblaadje en verse bessen

**Waarom het werkt:** Dit verandert rosé in een speelse cocktail zonder dat het zijn droge karakter verliest. De bessen brengen zomerse zoetheid, terwijl basilicum een foodie-touch toevoegt.



### Zo maak je het:

- Kneus lichtjes de aardbeien of frambozen in een glas.
- Voeg rosé en een scheutje bruiswater toe met ijs.
- Roer voorzichtig en garneer met basilicum.



# Summer

## Red Refresher

Het Spaanse geheim om hete middagen te overleven. Lichter dan sangria, frisser dan een cocktail, perfect voor BBQ's, tuinfeesten of elk moment waarop je liever de hele dag wilt nippen zonder de buzz.



### Ingrediënten:

- 100 ml Neleman Derrick Tempranillo (licht gekoeld)
- 50 ml bruiswater
- 30 ml vers granaatappelsap
- Garnering: vers fruit

**Waarom het werkt:** Een Spaanse klassieker opnieuw bedacht. Licht, fruitig en dorstlessend — een zachtere versie van sangria, met veel minder suiker.

### Zo maak je het:

- Koel de Tempranillo lichtjes (niet te koud).
- Schenk de wijn in een glas met ijs en voeg bruiswater toe.
- Roer er granaatappelsap door en maak af met een schijfje limoen.



# Mini Citrus Sangria

Een speelse twist op een partyfavoriet. Snel te maken, makkelijk te delen en altijd een publiekslieveling — deze lichte sangria verandert elk samenzijn in een mini-fiesta.

## Ingrediënten:

- 150 ml Neleman Nucli Sauvignon Blanc
- 50 ml bruiswater
- Schijfjes sinaasappel, citroen en appel
- **Garnering:** vers fruit

**Waarom het werkt:** Sangria is vaak zwaar. Deze versie blijft fris en licht, met bubbels en citrus die het tot een perfecte namiddagdrank maken.

## Zo maak je het:

- Voeg sinaasappel-, citroen- en appelschijfjes toe aan een karaf.
- Schenk er Sauvignon Blanc en een beetje bruiswater bij.
- Laat minstens 15 minuten koelen voor serveren met ijs.



# Aardbei Limoen Spritz

Deze vrolijke, fruitige spritz is het perfecte drankje voor zomerse samenkomsten of terrasnamiddagen. Verse aardbeien combineren heerlijk met de frisse tonen van Neleman Bike Verdejo, waardoor deze cocktail licht, sappig en een tikje speels wordt.



## Ingrediënten:

- 2 kopjes biologische aardbeien
- Sap van 2 limoenen
- Bruiswater
- Neleman Bike Verdejo
- Simpele siroop (optioneel, naar smaak)
- Verse kruiden of plakje fruit
- **Garnering:** aardbeischijfjes

**Waarom het werkt:** De zoete sappigheid van aardbeien en frisse limoen accentueert de knisperende tonen van Verdejo. Bruiswater houdt de mix licht en verfrissend.

## Zo maak je het:

- Pureer de aardbeien met limoensap tot een gladde massa.
- Schenk over ijs in een glas, voeg een scheut bruiswater en Verdejo toe (meet met je hart).
- Zoet eventueel met siroop, roer en garneer.



# Bloed- Sinaasappel Cream Spritz

Een citrusachtige twist op de Italiaanse cream soda. Deze wijncocktail is net zo mooi als hij heerlijk is. Perfect als brunch-highlight of eyecatcher op een tuinfeest.

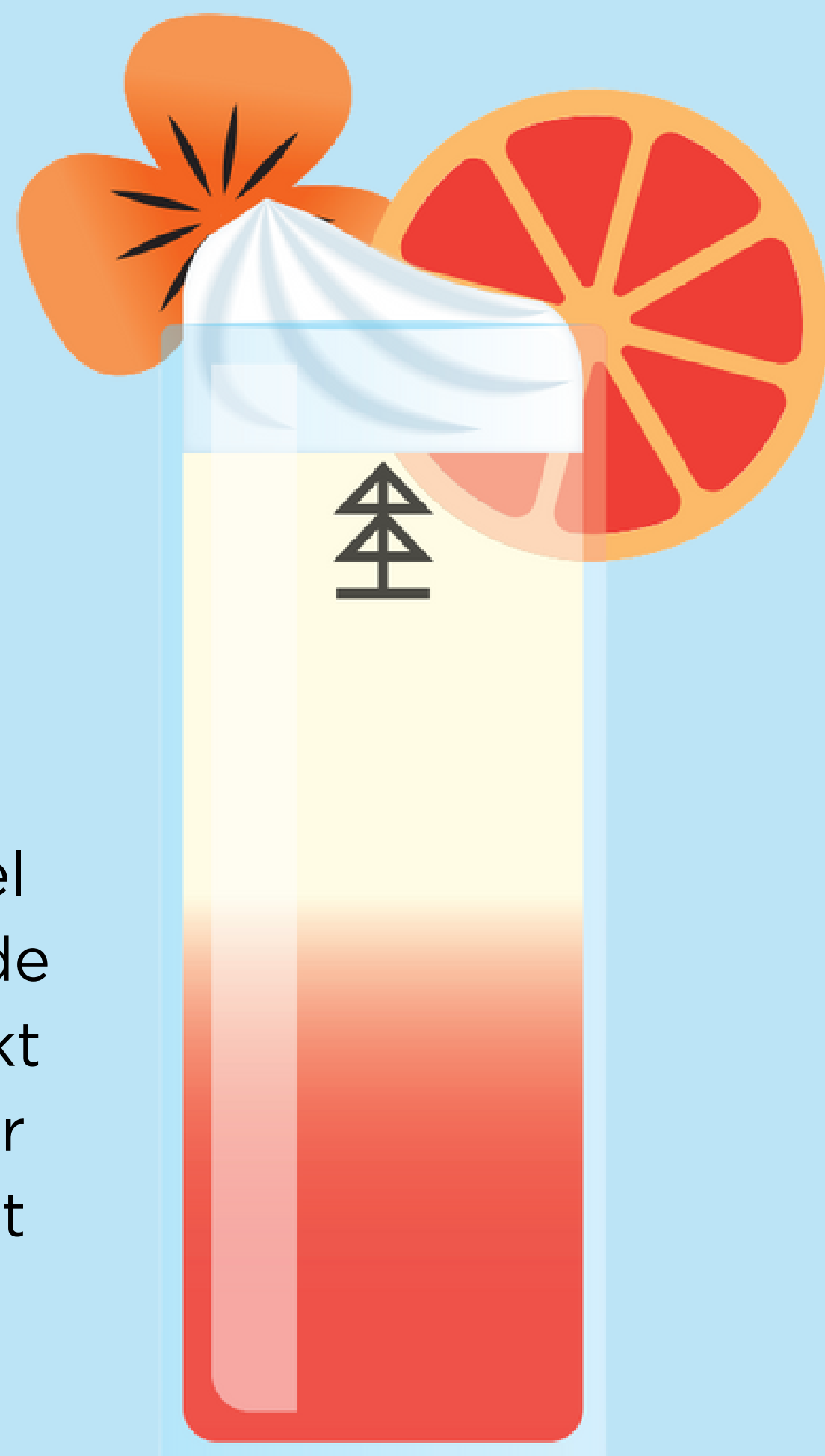
## Ingrediënten:

- Sap van 2 bloedsinaasappels
- Suikersiroop
- Bruiswater
- Neleman No Bike Viura
- Een scheutje room
- Slagroom (optioneel)
- **Garnering:** Schijfje sinaasappel, eetbare bloemen

**Waarom het werkt:** Bloedsinaasappel zorgt voor een krachtige citruskick, de wijn brengt frisheid en de room maakt er een zijdezachte traktatie van die er indrukwekkend uitziet maar toch licht blijft.

## Zo maak je het:

- Vul een hoog glas met ijs en giet er het bloedsinaasappelsap in.
- Voeg een scheutje siroop toe, een beetje bruiswater en een flinke scheut Neleman witte wijn.
- Laat voorzichtig een beetje room bovenop drijven.
- Werk af met slagroom (optioneel) en een garnering.



# Neleman Glühwein

Niets zegt meer gezelligheid als een dampende mok glühwein. Deze Europese traditie bestaat al eeuwen en is dé winterwarmer bij uitstek. Rood is klassiek, maar probeer gerust ook onze No Bike Viura voor een lichtere, witte versie.



## Ingrediënten:

- 1 biologische sinaasappel
- ¼ kop honing of suiker
- 10 kruidnagels
- 2 kaneelstokjes
- 2 steranijs
- 1 fles Neleman Bike Tempranillo Monastrell

## Waarom het werkt:

Verwarmende kruiden en citrus versterken het fruitige en kruidige karakter van Tempranillo en maken van de wijn een troostende, aromatische winterdrink.

## Zo maak je het:

- Snijd enkele plakjes sinaasappel voor de garnering en pers de rest uit in een pan.
- Voeg honing/suiker, kruiden en ½ kop water toe. Laat zachtjes sudderen.
- Voeg de wijn toe en laat 20 minuten warm worden (niet koken!).
- Schep in mokken en garneer met sinaasappelschijfjes.



Bedankt dat je  
biologisch mixt!



  
**NELEMAN**<sup>®</sup>  
ORGANIC VINEYARDS

**Good wine  
to save  
the world.**

