

Wijnbeschrijving Februari 2025

Voorgerecht

Tartaar van beekridder met tomaat, crème van limoenblad en garnaal

Dit mooie februari menu kent een voor- en tussengerecht die beide vragen om een aromatische witte wijn. Dit zijn wijnen die doorgaans sterke bloemige en/of kruidige aroma's hebben. Te denken valt dan aan wijnen die gemaakt zijn van Riesling, Albariño, Gewürztraminer, Viognier of Sauvignon Blanc. Omdat de aroma's van deze wijnen al van nature in de druiven aanwezig zijn, zijn de wijnmakers bij deze druiven doorgaans terughoudend om via wijnmaaktechnieken smaken aan de wijn toe te voegen. Een mooie test om te kijken of een wijn aromatisch is, is het glas rustig richting de neus te brengen en te kijken wanneer de aroma's in de wijn geroken kunnen worden. De wijn die de wijncommissie heeft geselecteerd bij het voorgerecht is erg aromatisch en stuift het glas uit.

De wijn die de wijncommissie heeft geselecteerd is namelijk een Sauvignon Blanc uit Marlborough Nieuw-Zeeland van het wijnhuis Kono. Nieuw-Zeelandse Sauvignon Blancs zijn beroemd om sterke aroma's van groene paprika's en dat is in deze wijn niet anders. In de neus zijn er daarnaast aroma's van citrusvruchten en kruisbessen waar te nemen. In de mond komen tonen van groene paprika, frisse citrus en tropisch fruit voorbij. Daarnaast heeft deze wijn een goede zuurgraad wat goed samen gaat met de verfijnde smaak van de beekridder zonder deze te overschreeuwen.

Kono behoort tot de Wakutu Incorporation. Dit bedrijf heeft 4000 eigenaren die allen afstemmen van de oorspronkelijke bewoners van Nieuw-Zeeland: de Maori's. Jaarlijks worden er 1.5 miljoen flessen Kono geproduceerd en deze meermaals bekroonde wijn geldt als een goede representant van Sauvignon Blanc wijnen uit Marlborough.

Deze wijn is zowel een goede begeleider voor het voorgerecht als een mooie opstap naar de wijn in het tussengerecht waar Sauvignon Blanc ook een belangrijke rol in speelt.

Leverancier: Sligro

Druif: 100% Sauvignon Blanc

Prijs: €6,74 excl. BTW



Tussengerecht
Kombu dashi met wulken en gepocheerde foie gras
Wijn; Biface Despagne 2023

De Biface is een combinatie van Sauvignon Blanc en Semillon. Semillon wordt vaak gemengd met Sauvignon Blanc, wat resulteert in wijnen met een mooie balans tussen frisheid en rijkdom.

De Biface van Despagne heet een heerlijke aromatische geur van tropische vruchten zoals passievrucht aangevuld met een stevige vleug grapefruit en Citrus tonen. Qua smaak is de wijn lekker fris maar ook rond en vol met een prachtige afdronk.

De Biface is een uitstekende keuze bij de kombu dashi met wulken en gepocheerde foie gras. De frisse en aromatische tonen van de wijn zullen mooi contrasteren met de rijke smaken van het gerecht.



Biface is de Franse vertaling voor een hakbijl die Jean- Louis Despagne in de wijngaard vond uit het Paleolitische tijdperk 150.000 jaar geleden. In de wijngaarden heerst een zeeklimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem

bestaat uit klei en kalksteen. De druiven worden na de oogst direct geperst in een gekoelde omgeving om alle frisheid te behouden. Vergisting en rijping vinden om dezelfde reden plaats in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks.



Leverancier: Smorre

Druif: 100% Sauvignon Blanc - Semillon

Prijs: €8,51 excl. BTW

Hoofdgerecht
Angus entrecote met torentje van geplukte ossenstaart
Wijn: Caselletti Zinfandel Puglia, 2023

Bij dit verfijnde hoofdgerecht, waarin de malse Angus entrecote wordt gecombineerd met de rijke en intens gearomatiseerde geplukte ossenstaart, is een krachtige maar soepele rode wijn een perfecte keuze. De Caselletti Zinfandel Puglia 2023 past hier uitstekend bij.

De sappige entrecote biedt een mooie balans tussen malsheid en structuur, terwijl de ossenstaart zorgt voor diepte en een hartige, umami-rijke dimensie. Deze Zinfandel uit Puglia vult dit prachtig aan met zijn volle smaakprofiel en zachte tannines, die harmonie brengen in deze smaakrijke combinatie.

De wijn zelf heeft tonen van rijpe bramen, zwarte kersen en pruimen, aangevuld met een vleugje specerijen en vanille dankzij een korte houtrijping. Deze fruitige en kruidige aroma's versterken de rijke smaken van zowel de entrecote als de ossenstaart. De milde zuren en soepele afdronk zorgen ervoor dat de wijn niet overheerst, maar juist het gerecht prachtig complementeert.

Deze combinatie laat zien hoe een gerecht en wijn elkaar kunnen versterken. De rijke smaken van het vlees en de zachte, fruitige tonen van de wijn zorgen voor een heerlijk uitgebalanceerd geheel.

Caselletti – Puglia, Italië

Caselletti is een familiebedrijf uit het zonnige Puglia, het hart van Zuid-Italië, dat bekend staat om zijn volle en karaktervolle wijnen. Met een focus op de inheemse Zinfandel-druif (ook bekend als Primitivo) produceert Caselletti wijnen die de warme mediterrane zon weerspiegelen. Dankzij de kalkrijke bodem en zorgvuldige wijnbouwmethoden ontstaan wijnen met rijke aroma's van rijp donker fruit, specerijen en een vleugje vanille. Caselletti combineert traditie met moderne technieken om soepele wijnen te maken die perfect in balans zijn. Een prachtige vertegenwoordiger van de Pugliese wijncultuur!

Leverancier: Henri Bloem
Druif: 100% Zinfandel
Prijs: €9,00 excl. BTW

