

Wijnbeschrijving maart 2024 (1/3)

Voorgerecht

Tonijn | Gezuurde minigroentes | Serranoham | Saffraan

Lighthouse Collection Sauvignon Blanc

De Benguela Cove Lighthouse Collection Sauvignon Blanc is een verfrissende witte wijn afkomstig van het wijngoed Benguela Cove in het zuidelijkste puntje van Zuid-Afrika, bij Kaap Agulhas.

Dit gebied, waar de Atlantische Oceaan en de Indische Oceaan samenkomen, heeft een koel klimaat dat ideaal is voor het telen van druiven. Deze Lighthouse staat garant voor limoen, brandnetel en grapefruit met de mineraliteit van een natte stoeptegels. Helder en licht.

De kleur van de Benguela Cove Sauvignon Blanc is mooi fonkelend en medium diep op de tong. In de rand is de kleur witgoud met geelgoud en mooi vol.

De smaak is vetzig en heerlijk fris tegelijk met tropisch fruit, citrus, wat groene appel, viooltjes en vers gemaaid gras. Het tropische fruit is bijna zoet en dat in combinatie met de frisse tonen maakt deze wijn enorm mooi.

De harmonie tussen deze wijn en dit verrukkelijke gerecht is als een perfect uitgebalanceerde symfonie voor de smaakpapillen. Met zijn verfijnde tonen en levendige karakter vormt deze wijn de ideale metgezel voor de verschillende elementen van Tonijn, zure groente, Serranoham en Saffraan op het bord.



Leverancier: Hennie Berendsen

Prijs; € 6,75 excl. BTW

Wijnbeschrijving maart 2024 (2/3)

Tussengerecht:

Gebakken coquille | Asperge | Sereh | Briochebrood

Wijn: Otazu Chardonnay

Het bakken van de coquille brengt een bepaalde zoetheid in dit gerecht naar voren die perfect samengaat met Chardonnay. De wijncommissie was van mening dat deze Otazu Chardonnay van het wijnhuis Bodega Otazu een perfecte begeleider zou zijn. Daarnaast biedt deze wijn een mooie opbouw van de frisse, aromatische wijn bij het voorgerecht en de volle, fruitige rode wijn van het hoofdgerecht.

Deze Chardonnay komt uit het wijng gebied 'Navarra' in het noorden van Spanje net onder Pamplona. De wijngaarden die Bodega Otazu nu in bezit hebben zijn al sinds de 15^e eeuw in gebruik. Bodega Otazu is één van de 19 wijnhuizen die het predikaat 'Vino de Pago' hebben. Dit is het hoogste predikaat dat Spanje kent en wordt alleen toegekend aan individuele wijngaarden of wijnbedrijven in plaats van aan een regio. Deze Chardonnay valt helaas niet onder dit predikaat, maar het geeft wel aan dat het een zeer goed wijnhuis is.

De Chardonnay druif is een druif die zich aanpast aan het klimaat van de regio waar deze aangeplant is. Smaken variëren van groene appel, limoen en citroen in koelere klimaten (denk bijvoorbeeld aan Chablis) toen aan tropisch fruit en banaan in warme klimaten (denk bijvoorbeeld aan Californië). Deze Chardonnay zit daar wat smaken betreft net tussenin. De wijn heeft aroma's van citrusvruchten, rijpe appel peer en banaan. In de afdronk zitten smaken van kweeper, abrikoos, groene appel en brioche. Deze smaken en aroma's worden gecombineerd met mooie zuren die er voor zorgen dat er een lange afdronk is. Al met al een perfecte begeleider van dit tussengerecht.

Leverancier: Henri Bloem

Prijs: 8,50 excl. BTW



Wijnbeschrijving maart 2024 (3/3)

Hoofdgerecht:

Lamsrack | Raapstelen | Pomme Pavé | Honing-tijmsaus

Wijn: Tenuta Albrizzi Primitivo Cabernet Sauvignon

Wijnen uit Puglia zijn van origine veelal zondoorstoven en zwoel, het is namelijk warm in Puglia (de hak van de laars in Italië). Volgens veel kenners vaak een allemansvriend. Voor anderen misschien wat te zwoel, zelfs bij het zoete af.

Bij de nieuwe generatie wijnen slaan de wijnmakers uit Puglia steeds vaker een andere weg in. Minder zwoel en zoet meer gelaagdheid in de wijn.

Bij deze 'Albrizzi' combineert de wijnmaker, Francesco Maci, kleinzoon van de oprichter, 2 druivenrassen. Zeer ongebruikelijk voor deze streek maar zeer geslaagd volgens de kenners. De 2 druivenrassen zijn de internationale Cabernet Sauvignon en de inheemse Primitivo.

De druiven worden met de hand geplukt en voor de vergisting nogmaals op kwaliteit geselecteerd. Vervolgens rijpt de wijn zes maanden in kleine fusten van de meest verfijnde kwaliteit Frans en Amerikaans eiken.

Al met al een verleidelijke, volle, ronde en licht kruidige wijn die geweldig harmonieert met dit heerlijke gerecht van Lamsrack.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Prijs: 7,70 excl. BTW

