

Wijnbeschrijving Maart 2025

Voorgerecht

Kalfstartaar met frietjes

Wijn: Benzinger Grauburgunder 2023

Dit voorgerecht is zo smakelijk dat het een bijzonder wijn als begeleider verdient. De wijncommissie heeft daarom, uit een breed scala van proefwijnen deze Grauburgunder gekozen. Hieronder treft u de historie en werkwijze van dit mooie wijnhuis aan.

Het wijnhuis dankt zijn naam aan het feit dat het 400 jaar oude wijnhuis ooit eigendom was van de Graven van Leiningen behoorden daartoe. Tegenwoordig is het de ouderlijke wijnmakerij van de Duitse Wijnkoningin 2005/2006 Sylvia Benzinger. Langs de Haardt-rand wordt een wijngaardgebied van 13 hectare bebouwd Kirchheim tot Bockenheim en Obersülzen. De geografische spreiding van de wijngaarden brengt een aanzienlijke diversificatie van grondsoorten met zich mee zelf. Deze variëren van lichtere kalksteen-zandsteen verweerde bodems tot zware kleiachtige bodems. Dipl.-Ing. verantwoordelijk voor wijnbouw en kelderbeheer. Volker Benzinger. De verkoop en de operationele leiding wordt verzorgd door zijn vrouw Ingeborg. Met dochter Julia is de volgende Generatie met volledige toewijding aan de wijnmakerij. Julia werkt sinds de zomer van 2007 bij ons als wijnmaker verantwoordelijk voor de wijnbereiding aan zijn vader. Het LEININGERHOF zet zich compromisloos in voor kwaliteit, omdat het dagelijks leven daarmee gepaard gaat de wijnstokken en de wijn laten geen alternatief over. We hebben dus niet alleen ons uiterlijk opnieuw ontworpen, maar zijn ook weer begonnen met de productie ervan. Onze wijnen zijn iets traditioneler. Zorgvuldig cultiveren van onze wijngaarden we willen weer dichterbij een natuurlijk evenwicht komen. We hebben bloemen en kruiden gezaaid, Ongewenste kruiden worden uitsluitend mechanisch verwijderd en voedingsstoffen worden uitsluitend aangevoerd organisch. Ongedierte bestrijden wij vooral met plantversterkers, maar niet uitsluitend.



Leverancier: Twentsch wijnhuis

Druif: 100% grauburgunder/Pinot gris

Prijs: €8,75 excl. BTW

Tussengerecht
Bloemkool, tahinsaus, gerookte forel, aardappelbroodje
Wijn: Kleine Zalze Chenin Blanc

Voor de wijn-spijs combinatie bij gerookte forel kun je verschillende kanten op gaan. Een mogelijkheid is om te kiezen voor een aromatische witte wijn, zoals een Sauvignon Blanc of een Chardonnay die geen houtrijping heeft gehad. Een andere mogelijkheid is om te gaan voor een rode wijn die weinig tannine heeft, zoals een Pinot Noir. Voor dit tussengerecht hebben dan ook witte en rode wijnen op de tafel van de wijncommissie gestaan en hebben we uiteindelijk gekozen voor een aromatisch witte wijn: een Chenin Blanc van Kleine Zalze uit Stellenbosch, Zuid-Afrika.

Chenin Blanc is een druif die van oudsher uit de Loire komt en is een ware alleskunner. Het is een van de weinig druiven waar mousserende wijnen, droge witte wijnen, zoet witte wijnen en dessertwijnen van gemaakt worden. De omgeving waar deze druif is aangepland heeft een grote invloed op het smaakprofiel die in de wijn terug te vinden is. In koelere klimaten hebben de wijnen vaak een hoge zuurgraad met sterke groene fruitaroma's zoals kweepeer en groene appel (Anjou). In warmere klimaten behoudt de Chenin Blanc haar zuurgraad, maar komen er aroma's van steen- en tropisch fruit terug.

Deze Chenin Blanc komt uit Stellenbosch, Zuid-Afrika. Chenin Blanc is de meest aangeplante druif in Zuid-Afrika en goed voor circa 20% van alle aanplantingen. Stellenbosch heeft een relatief warm en droog klimaat met daarbij wat maritieme invloeden. In deze Chenin Blanc komen dan ook aroma's terug van steen- en tropisch fruit. In de neus komen aroma's van perzik, guave, perzik en zoete meloen terug. In de mond komen deze aroma's ook duidelijk terug gecombineerd met tonen van vanille en mineralen. Ten slotte heeft deze wijn mooie zuren die de wijn mooi in balans maakt. In de ogen van de wijncommissie zorgen deze zuren voor een fijne begeleider voor de gerookte forel en zijn de wat zoetere tonen in deze wijn een aangename tegenhanger van de zure tonen in de vinaigrette. Al met al een hele mooie begeleider van smaakvolle tussengerecht.

Leverancier: Sligro
Druif: 100% Chenin Blanc
Prijs: €5,99 excl. BTW



Hoofdgerecht

Kalfskoontjes, wortel, artisjok, abrikoos, pastinaak, radijs, gort

Wijn: Abbotts and Delaunay Pays d'Oc Carignan, 2023

Met deze zeer fraaie Carignan bewijst Laurent Delaunay wat een kundig wijnmaker hij is. De carignandruif staat namelijk niet per se bekend om z'n jeugdige verleidelijkheid. Het is een druif die veel zuren, tannines en bitters kan bevatten, waardoor menig wijnmaker de druif alleen in blends gebruikt. Laurent weet echter dat carignan geoogst van oude stokken in gunstig gelegen wijngaarden geweldige rode wijn op kan leveren. En laat het selecteren van geschikte wijngaarden nu precies zijn talent zijn. Laurent oogst een deel van de carignan van 50 jaar oude stokken in de buurt van Narbonne. Na de vergisting rijpt hij de wijn voor 80% in eikenhouten vaten, waarvan een klein deel nieuw. Het levert een prachtige volle rode wijn op, met rijp fruit en een fluwelige structuur.

Robijnrode wijn met een verfijnde geur van zwarte bes, pruim, vijg, laurier en cederhout. De smaak is zwoel en zacht met zondoorstoofd fruit, mooie fraîcheur en milde tannines. Aanhoudende finale met nuances van kruidnagel en mokka.

Bij dit smaakvolle gerecht is reeds gebleken dat deze wijn prachtig combineert met de aardse smaken, de zoet-zuur tonen en de rijke gort. Smakelijk!!

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Druif: 100% Carignan

Prijs: €6,65 excl. BTW

