

Wijnbeschrijving December 2024

Menu: Wim Luchtenborg “ The Happy Cooker “

Amuse

Macaron met Wildpaté

Wijn; Cremant de Bourgogne Brut Rosé Perle d'Aurore

Om feestelijk te beginnen met dit prachtige kerstmenu, heeft de wijncommissie, voor u klaargezet een Cremant de Bourgogne. Let wel, als u hier voor kiest is het voor eigen rekening van uw Kookgroep. Dit geldt ook voor de begeleidende wijn voor het nagerecht.

Beschrijving

Een mousserende wijn uit Frankrijk dat geen champagne is: de cremant.

Een cremant wordt op exacte dezelfde wijze gemaakt als champagne. Nadat er een basiswijn is gemaakt, wordt deze gebotteld. Vervolgens wordt er een klein beetje suiker en gist aan deze basiswijn toegevoegd waarna de wijn afgesloten wordt. De koolstofdioxide die tijdens de vergisting ontstaat kan niet ontsnappen en lost op in de wijn. Nadat de suiker volledig omgezet is in alcohol en koolstofdioxide, wordt het gistmengsel langzaam naar de flessenhals verplaatst, bevroren en met het ontkurken van de wijn verwijderd. Cremants kunnen in alle wijnstreken van Frankrijk gemaakt worden, maar de versies uit de Elzas, Loire en Bourgogne zijn het meest bekend.



Deze wijn wordt gemaakt van een combinatie van druiven, te weten Pinot Noir, Chardonnay en Gamay. De basiswijn wordt als een rosé gemaakt, vandaar dat deze cremant de lichte rode kleur heeft. Het is een subtiele wijn met in de neus aroma's van witte bloemen, framboos en rode bes.

Voor de wijn-spijs combinatie was de wijncommissie op zoek naar een wijn die goed in zijn zuren zit en fris is, om door het vettige van de wildpaté heen te breken. Daarnaast kan de wijn niet al te overheersend zijn, omdat anders de smaak van de macaron en wildpaté wegvallen. In deze cremant vonden wij de, in onze ogen, optimale combinatie tussen frisheid en subtiliteit. Proost!

Prijs tijdens de kookavond per fles: 10,00 Euro
Leverancier; Sligro

Voorgerecht
Garnalencocktail 2.0 met tuille
Wijn; Chateau de la Jaubertie Bergerac Sauvignon Blanc 2023

Deze verfijnd smakende Bergerac van Jaubertie is gemaakt van frisse sauvignon blanc aangevuld met rijpe, milde sémillon (15%). De druiven worden 's nachts geoogst, zodat ze koel verwerkt kunnen worden. Na de pluk volgt een korte inweking van de schil, wat een maximum aan fruitnuances oplevert.

Voor meer complexiteit in de assemblage laat wijnmaker Hugh Ryman ongeveer 20% van de wijn gisten in gebruikte, eikenhouten fusten. Daarna blijft de wijn bijna vier maanden in contact met de gistcellen en wordt er minimaal gefilterd.

Het resultaat is top: een verfijnde, geurige en sappige witte Bergerac die veel witte Bordeaux in deze prijsklasse het nakijken geeft en zich perfect laat drinken bij mooie gerechten. Niet voor niets al jarenlang een vaste waarde in ons assortiment.

De frisheid van de sauvignon en de diepgang van de semillion maken deze wijn tot een uitstekende begeleider van dit gerecht. Het romige van de avocado en het zuurtje van de sushi azijn combineren prachtig met deze wijn.

Prijs; 7,50
Druif; Sauvignon Blanc 85%, Semillion 15%
Leverancier; Twentsch Wijnhuis



Tussengerecht 1

Kabeljauw met een twist van snert

Wijn; Ramon do Casar Ribeiro Varietal 2023

Delicate wijn bij een delicaat gerechtje. Smakelijke voortzetting!!!

Rías Baixas mag dan het bekendste wijngedebied zijn in Galicië, Ribeiro is de oudste appellatie van de streek en zelfs een van de eerste van heel Spanje die werd erkend met een DO-status. Ribeiro excelleert met name in witte wijnen van lokale druiven als treixadura, godello, albariño, loureiro en lado.

Deze prachtige Varietal van het moderne familiedomein Ramón do Casar is een blend van treixadura, albariño en godello en vangt de essentie van Ribeiro in een fles. De wijn is tevens het visitekaartje van het huis. De druiven groeien in de eigen wijngaarden in Castrelo de Miño, op arme, granieten bodems.

Ze worden met de hand geogst en per perceel apart verwerkt in de wijnkelder. Na de ontsteling en koele vergisting volgt een korte rijping met de gisten. Tot slot worden de aparte vaten geblend en de wijn gebotteld.

Dat levert een pracht van een witte Ribeiro op, met een verleidelijke geur van steenfruit en honing en een kenmerkende rijpe, volle en zachte, maar ook opwekkend frisse smaak. Wijn met karakter en een echte Spaanse specialiteit.

Prijs; 10,75 ex Btw

Druif; Godello, albarino en treixadura

Leverancier; Twentsch wijnhuis



Tussengerecht 2
Duxelles fantasie met miso en truffel
Wijn; Max Lions Grenache

De combinatie van duxelles (fijngehakte paddenstoelengroente mengsel) fantasie met miso en truffel met een wijn van Max Lions Grenache 2022 is een verfijnde en luxe keuze.

De paddenstoelen hebben een rijke, aardse smaak die goed past bij de umami van miso en de diepe, geurige smaak van truffel. De Grenache is een veelzijdige druif die vaak fruitige en kruidige smaken biedt. De 2022 jaargang van Max Lions Grenache heeft rijpe fruittonen zoals framboos, aardbei en kers, gecombineerd met een zachte tanninestructuur en een kruidige afwerking.

Het kan goed tegen de rijke, aardse smaken van de duxelles en miso, terwijl het ook het parfum van de truffel kan aanvullen.

Een uitstekende keuze voor een luxueuze, gastronomische ervaring. De Grenache zal de complexe smaken van het gerecht subtiel aanvullen zonder te veel opdringerig te zijn.

Als laatste vallen de mooie fles met opvallend etiket op, de leeuw is ½ versteend door de godin Medusa. De witte tegenhanger v.d. Max Lion die we reeds eerder hebben geselecteerd.

Leverancier: www.xqlusiv.com

Prijs: € 9,50 excl. BTW



Hoofdgerecht

Hert striploin met gerookt spek, schorseneer en stoofpeer Wijn; El Buen Rollo van wijnhuis Del Bendito, gebied Do Torro

Wijn-spijs

Dit is een krachtige volle rode wijn die opvalt door zijn volle concentratie maar ook frisheid. In de neus biedt hij intense aroma's van rood fruit zoals kers en framboos, vergezeld van subtiele tonen van vanille en specerijen, als resultaat van zijn rijping op vat. In de mond presenteert hij zich evenwichtig, met zachte tannines en een verfrissende zuurgraad die uitnodigt om verder van te genieten.

Dit maakt het een uitstekende keuze voor vleesgerechten zoals hert, dat een diepe, rijke smaak heeft. Een wijn die de essentie van zijn terroir en de passie van zijn makers weerspiegelt.

D.O. Toro

Er wordt al ten minste 800 jaar wijn gemaakt in Toro. Toch heeft de regio pas in 1987 haar Denominación de Origen (DO) classificatie gekregen. Sindsdien kruipt Toro langzaam maar zeker uit de schaduw van de populaire broer Ribera del Duero. De enkele tientallen Bodega's uit Toro hebben aangetoond dat hun krachtige, stoere rode wijnen uitstekend jaren kunnen rijpen zonder hun fruitigheid te verliezen.

Druif Tinta de Toro

De rode Toro wordt vooral gemaakt van de **Tinta de Toro**, de lokale, eeuwenoude variant van de Tempranillo. Hij groeit in Toro in een zeer continentaal klimaat met hete zomerdagen, koele zomernachten en korte, koude winters. De druif heeft in de loop der eeuwen een dikke schil ontwikkeld om zich tegen dit klimaat te wapenen. Het maakt de wijn alleen maar krachtiger en intenser. Om Toro DO op het etiket te mogen voeren moet de rode wijn ten minste 75% Tinta de Toro bevatten. Toro doet zeker niet onder voor een Ribera de Duero en is iets voordeliger in prijs.

Leverancier: www.xklusiv.com

Prijs: € 10,50 excl. BTW



Nagerecht
Bosbessen- en bramenmousse, witte chocoladesaus en muntolie
Wijn; Alice Bel Colle Brachetto d'Acqui 2023

Voor de liefhebbers. Ook bij dit gerecht heeft de wijncommissie een licht mousserende dessertwijn uit de Piëmonte voor u klaargezet. Let op; idem als de Bubbel bij de amuse. Dit is voor eigen rekening van uw kookgroep.

Slechts 6% alcohol en licht mousserend. Deze fraaie, zoete rode wijn met een opmerkelijke frisheid en expressieve aroma's van rood fruit is de ultieme begeleider van desserts met vers zomerfruit. Onweerstaanbaar lekker. Limonade voor volwassenen!

Prijs tijdens de kookavond per fles: 10,00 Euro
Driuf; 100% Brachetto
Leverancier Twentsch wijnhuis



NAMENS DE WIJNCOMMISSIE FIJNE FEESTDAGEN

