

Wijnbeschrijving Nov 2024 (1/3)

Voorgerecht

Pompoen Wellington met tomatentartaar

Domaine La Colombette / Pays de l'Hérault 2023 Chardonnay

Voor het voorgerecht Pompoen Wellington met tomatentartaar past de Colombette Chardonnay uitstekend. Deze wijn biedt een mooie balans tussen frisheid en rijkdom, wat goed samengaat met de verschillende lagen en smaken van dit gerecht.

Wijnbeschrijving: Colombette Chardonnay

De Colombette Chardonnay is een levendige, licht gekruide witte wijn met verfrissende tonen van groene appel, citrus en een subtiele hint van witte bloemen. De wijn heeft een elegante frisheid zonder overmatige houtlagering, waardoor hij zijn zuiverheid behoudt. Dit maakt hem een uitstekende match voor de romige cambozola in de Wellington en het aardse karakter van de pompoen en champignons. De lichte mineraliteit en knisperende zuren van de wijn helpen de natuurlijke zoetheid van de pompoen en de hartige gekarameliseerde ui in balans te brengen.

De Colombette Chardonnay versterkt de complexe smaken van het gerecht, zonder deze te overheersen, en laat een frisse en zuivere afdronk achter.

Al met al zorgt deze wijn voor een verfrissend contrast met de rijke, hartige smaken van de Pompoen Wellington en biedt hij voldoende frisheid om de tomatentartaar en de romige elementen in balans te brengen.

Colombette is een gerenommeerd wijnhuis gelegen in de zonnige regio Languedoc-Roussillon in het zuiden van Frankrijk.

De filosofie van Colombette draait om het creëren van wijnen die niet alleen de karakteristieken van de druiven en de regio naar voren brengen, maar ook een verhaal vertellen over de plaats waar ze vandaan komen. Het wijnhuis legt veel nadruk op het handhaven van een balans tussen moderne wijnmaakmethoden en traditionele technieken, met respect voor de natuur en de biodiversiteit van de wijngaarden.

De Colombette Chardonnay is een voorbeeld van de verfijning die het huis te bieden heeft. Met een focus op de Chardonnay-druif, die perfect gedijt in het warme klimaat van Languedoc, produceert het wijnhuis wijnen die zowel toegankelijk als complex zijn. De druiven worden met de hand geplukt en zorgvuldig geselecteerd om de beste kwaliteit te garanderen.

Leverancier: Henri Bloem

Druivenras: Chardonnay

Prijs: 6,00 euro excl btw



Tussengerecht
Uienbouillon met wontons, en parmezaanse kaas
Corette Viognier

Viognier met uienbouillon

Bij sommige wijnen zijn alle aspecten aanwezig om zich te onderscheiden van de grote hoop. Corette Viognier is zo een wijn. Het begint met de visie van Corette. De oprichters hadden voor ogen wijnen te produceren, welke voor elke dag zijn. Zo is dat ook het geval met Corette Viognier. Uitgesproken en bijzonder, maar ook toegankelijk en ontzettend vriendelijk. Juist het toegankelijke en vriendelijke past daarom erg goed bij deze uiensoep.

Indrukken van de Corette Viognier

De Viognier druif heeft een grote reputatie gekregen dankzij de wijnen uit het Rhone gebied. Echter wordt deze delicate druif ook steeds vaker buiten dit wijngebied aangeplant. Zo ook in de Languedoc-Roussillon, waar de oprichters van Corette een speciale wijngaard voor hebben geselecteerd. De geur is weelderig en uitbundig; exotisch fruit wisselt eenvoudig af met bloesem, lavendel en acacia. De smaak is zacht maar ook bijzonder krachtig en vol.

Door de hinten van honing in de afdrank, wordt direct verraden dat wij hier met een bijzondere Viognier te maken hebben.



De Franse wijnen van Corette

Catherine en Laurent Delaunay hebben met het oprichten van wijnhuis Corette goed opgelet naar de locatie van de wijngaarden. De wijngaarden van Corette liggen betrekkelijk dichtbij de Middellandse Zee. Hierdoor is het, naast de recordaantal zonuren, redelijk koel op de wijngaarden. Hierdoor groeien onder andere de Viognier druiven in de perfecte omstandigheden. De oogst voor de Corette Viognier geschiedt in de vroege ochtend, wanneer het nog koel op de wijngaarden is. Op deze manier blijven de druiven aromatisch en wordt oxidatie zoveel mogelijk voorkomen.

Leverancier: Smorre

Druivenras: Viognier

Prijs: 6,00 euro excl btw

Hoofdgerecht
Ribeye met gougères, schuim van hazelnoot en knolselderij
Tierras de Murillo Rioja Crianza

De Tierras de Murillo Rioja Crianza van Bodegas San Esteban, de oudste coöperatie van druiventelers in de Rioja, belichaamt het vakmanschap en de rijke geschiedenis van deze regio. Met druiven afkomstig van stokken die meer dan dertig jaar oud zijn, is deze Crianza het resultaat van een strenge selectie, waarbij alleen de beste vaten behouden blijven voor een wijn met verfijning en klasse. De rijping op zowel Amerikaans als Frans eikenhout, volgens de traditionele methoden van Rioja, geeft de wijn zijn diepe en complexe karakter.

Het resultaat is een volrode wijn met een expressief aroma van rijp rood fruit, subtiele kruidigheid en een delicate eikenhoutnuance die zich prachtig ontwikkelt tot een zachte, geurige afdronk.

Wanneer deze Rioja Crianza gecombineerd wordt met een sappige ribeye, ontstaan er fascinerende smaaklagen. Het vleugje vanille en de rijpe bessentonen van de wijn complementeren de intense umami van de ribeye, en de rijpe tannines werken in harmonie met de rijke structuur van het vlees. De wijn brengt het gerecht naar een hoger niveau door de notige tonen van het hazelnootschuim te versterken, wat een interessante en harmonieuze smaakwisseling geeft met de subtiele houtsmak van de Crianza.

Daarnaast zorgt het knolselderijschuim voor een delicate aardse toets die de ronde, volle textuur van de wijn prachtig aanvult. De wijn is elegant genoeg om het gerecht te verrijken zonder te overheersen, terwijl de zachte tannines de rijkdom van de ribeye en het romige schuim mooi in balans houden. Het resultaat is een samenspel van diepe smaken, waarbij zowel de wijn als het gerecht hun unieke karakter behouden en versterken.

Deze combinatie van Tierras de Murillo Rioja Crianza met ribeye en hazelnoot gougères biedt een verfijnde ervaring die de traditionele smaken van Rioja koppelt aan moderne culinaire verfijning. Perfect voor een avond vol beleving en smaak, waarbij wijn en spijs elkaar versterken tot een bijzonder geheel.

Leverancier: Twents Wijnhuis
Prijs: € 7,25 excl. BTW

