

## Wijnbeschrijving December 2023 (1/3)

Amuse:

**Krokant met gerookte heilbot creme**

Voorgerecht:

**Coquille met bloemkool crème en beurre blanc**

Wijn: Villa Wolf Pinot Blanc 2022

Bij de amuse en het voorgerecht drinken we een iets minerale pinot blanc van het huis Villa Wolf uit de Palz. Heerlijke wijn die uitmuntend past bij de start van dit mooie kerst menu.

De Pfalz-regio ligt tussen het Haardt-gebergte en de Rijn, net ten noorden van de Franse Elzas, en is zo tegen Atlantische invloeden beschermd. Door deze beschutte ligging is het een van de warmere en drogere wijngebieden van Duitsland.

Dit in 1756 in de Pfalz opgerichte domein werd in 1996 overgenomen door wijnfenomeen Ernst Loosen. Ernst zorgde voor een frisse wind en plaatste de naam Wolf weer in het kwaliteitsdaglicht. Hij werd in 2001 uitgeroepen tot Beste Wijnmaker van Duitsland.



Dit chique delicate voorgerecht vraagt om een wijn die combineert dan met de wat aardse smaak van bloemkool en de iets minder uitgesproken coquille.

Als wijncommissie hebben we gekozen voor deze toegankelijke droge en rijpe pinot blanc. Lichtgelig met een expressieve neus waarin perzikfruit en citrus tonen te onderscheiden zijn. De smaak start met een frisse aanzet, zowel droog als rijp met minerale lichtrokerige ondertoon en een lange afdronk. De wijn heeft body en structuur, wat vetigheid. Dit komt door het warmere (micro) klimaat in de Pfalz-regio. De druiven worden hier eerder rijp en ook rijper, dat geeft meer body, meer dikte en structuur aan de wijn. Heerlijk glas heerlijk bij de amuse van gerookte heilbot en Coquille met bloemkool crème.

Leverancier: Smorre

Prijs; € 7,44 excl. BTW



## Wijnbeschrijving December 2023 (2/3)

Tussengerecht:

### Taartje van Foie gras, Balsamico, cranberry en amandelbiscuit

Wijn: Reischsrat von Buhl Riesling Armand Kabinett 2021

Bij foie gras past over het algemeen een wat zoeter wijn. In de opbouw van het menu hebben wij als wijncommissie gemeend om niet te gaan voor bijvoorbeeld een Sauternes of een port-achtige wijn maar voor deze Riesling van Reischsrat von Buhl uit de Pfalz. Het zoetje maar ook het zuurtje in dit gerecht past uitstekend bij deze Riesling met laag alcoholgehalte.

Kabinett is de lichtste categorie van de Duitse predikaatwijnen. Het is meestal een lichtzoete wijn met frisse zuren en een bescheiden alcoholpercentage. Deze Riesling is biologisch geteeld en afkomstig van de wijngaarden rondom Frost en Deidesheim.

Von Buhl staat bekend om hun droge Rieslings. 'dry wines for sweet people' is dan ook hun motto.

Leverancier: Twentsch wijnhuis

Prijs; €9,20 excl. BTW



Tussengerecht:

### Paddenstoelen bouillon met truffelschuim

Bij de paddenstoelen bouillon is geen specifieke wijn geselecteerd. Geniet van dit heerlijke glaasje met paddenstoelen bouillon.

## Wijnbeschrijving December 2023 (3/3)

Hoofdgerecht:

### Reerug met bleu d`auvergne, appel en shiitake

Wijn: Di Lenardo Vineyards Vino Rosso Ronco Nole 2021

In December mag het altijd wat luxer en of misschien wel wat klassieker. Maar luxer of klassieker hoeft niet duur te zijn. Uit diverse wijnen is deze Ronco Nole gekozen. Het betreft een luxe blend van merlot, cabernet en refosco druiven. De merlot zorgt voor smeuiigheid en rondeur, de cabernet voor structuur en kruidigheid en de laatrijpende autochtone refosco druif brengt een opwekkende frisheid met zich mee. Dankzij de vatrijping van 12 maanden in kleine fusten van Amerikaans eikenhout is de wijn helemaal af.

De Ronco Nole is dan ook verleidelijk en gebalanceerd met een heerlijke nuance van romig eiken. Deze Italiaan komt uit de streek Friuli, een regio waar men zich vroeger vrijwel uitsluitend op het maken van witte wijnen richtte maar naar blijkt ook heel geschikt is om verfijnde en elegante rode wijnen te maken. Naar ons idee is de prachtige Ronco Nole het overtuigende bewijs.

In combinatie met de Reerug, de blauwe kaas en de hete bliksem een fijne, warme en uitstekende begeleider van dit fraaie gerecht. Sante en dan rest het ons als wijncommissie u gezellige, smakelijke en fijne feestdagen te wensen. Sante!!!

Leverancier: Twentsch wijnhuis

Prijs; € 8,-- excl. BTW

