

Voor het januarimenu 2023 zijn de volgende wijnen geselecteerd;

Starter: Oester mojito

Geselecteerd;

Sainchagny Crémant de Bourgogne Millésimé Emerite 2017

Allereerst wil de wijncommissie u een fantastisch 2023 wensen met vele mooie kookavonden vol met culinaire verrassingen. Als eerste wijn van het nieuwe culinaire kalenderjaar leek het de wijncommissie passend om een mousserende wijn te selecteren om zo met elkaar te kunnen proosten op het nieuwe jaar.

De wijncommissie heeft gekozen voor deze prachtige Crémant de Bourgogne van de wijncoöperatie La Cave uit Lugny in het zuiden van de Bourgogne. Net als alle andere crémants is deze wijn gemaakt volgens dezelfde methode die in de Champagne streek gehanteerd wordt namelijk een tweede vergisting op fles. Het mag echter niet de naam Champagne hebben omdat de druiven voor deze wijn uit de Bourgogne streek komen. Voor deze wijn is een combinatie van Chardonnay (80%) en Pinot Noir (20%) gebruikt. Deze wijn heeft aroma's van vers fruit (limoen, citroen, groene appel en rijpe peren), honing en tonen van boter. Omdat deze crémant al wat ouder is, 2017, zijn er ook subtiele hintjes van noten te proeven. De combinatie van een mousserende wijn met een oester is een klassieker, waarbij het eten en de wijn elkaar versterken in smaak. Hopelijk is deze combinatie de aftrap van vele mooie wijn-spijs combinaties in 2023!



Leverancier; Sligro

Prijs; 9,99 exclusief BTW

Voorgerecht: 2x gamba en een langoustine

en

Tussengerecht: Sint Jakobsschelp, witlof en schorseneren

Geselecteerd;

Maior de Mendoza Albariño 2021

Strogele kleur met een groene tint. In de neus geuren van appel, peer en citrus. In de mond frisse zuren, een lichte romigheid en veel minerale tonen met een complexe afdronk.

De Albariño druif is een druif waarover de geschiedenis met twee tongen spreekt. De Spanjaarden zeggen dat het de voorloper van de Riesling is. Het stukje "Rin" in Albariño zou verwijzen naar de Rhine (Rijn). De Duisters houden vol dat het een kloon is vanuit Duitsland naar Spanje geëxporteerd over de bedevaartsroute naar Santiago de la Compostella in Galicië.



Maior de Mendoza

Deze bodega aan de noordwestelijke kust van Spanje in de streek Galicië en heeft een ideale ligging er waait een verfrissende wind en het regent regelmatig. De winery en de wijngaarden zijn onberispelijk schoon en er worden geen bestrijdingsmiddelen gebruikt. Als productie en natuur hand in hand gaan proeft de echte wijnliefhebber dit. Smaakbeleving geeft hier echt de doorslag om deze wijn bij dit gerecht te selecteren.

Leverancier; Henri Bloem

Prijs; € 8,95 exclusief BTW

Hoofdgerecht: Skrei, spinaziepurree en dijonaise

Geselecteerd;

Schloss Saarstein Riesling 2018

De wijncommissie heeft bij dit visrijke januari menu gekozen voor deze uitgesproken Riesling. Dit lichte, maar toch winterse gerecht vraagt om een wijn met elegantie en body die de verschillende smaken goed kan opvangen en versterken.

De wijnmaker van Schloss Saarstein wijdt zijn leven aan het maken van wijn. Met zijn gezin woont de wijnmaker op het slot zelf. De stijl hellingen in het gebied maken dat het niet eenvoudig is om druiven te verbouwen en te oogsten. Dit is dan ook handwerk, het gebied is te stijl om met machines te oogsten. Kwaliteit staat hoog in het vaandel. Wanneer de druif niet voldoet aan kwaliteitseis, dan wordt er geen wijn van gemaakt. De natuurlijke kalkbodem zorgt voor de mineraliteit in de wijn en de weerspiegeling van de zon in de Mosel zorgt dat er extra warmte komt in de fruittonen.

Deze echte Duitse Riesling komt uit de Mosel, een bekend gebied die onder zeer goede omstandigheden uitstekende Rieslingwijnen kan geven. Riesling is de populairste druif in Duitsland en door zijn veelzijdigheid kun je zowel zoete, mousserende als droge stijlen maken. In combinatie met dit gerecht hebben we voor een droge stijl gekozen met een licht zoete afdronk. Smaken van geel en tropisch fruit komen duidelijk naar voren, de mineraliteit en de hogere zuurgraad zorgen voor een hele fijne balans en body van deze wijn. De lange afdronk van deze wijn in combinatie met de minerale en fruitige tonen zorgen voor een absoluut elegante Riesling.



Leverancier; Hanos

Prijs; € 6,40 exclusief BTW