

Wijnbeschrijving Januari 2024 (1/3)

Als eerste allen een culinair hoogstaand, gelukkig en gezond 2024 gewenst namens de wijn commissie.

Voorgerecht 1:

Marokkaanse geroosterde groenten met harissa en burratina

Wijn: Ellerman-Spiegel Riesling

Voorgerecht 2:

Thaise Rodelinzensoep met geurige chiliolie

Bij het voorgerecht van geroosterde groenten drinken we een Riesling van het huis Ellerman-Spiegel. Deze mag ook doorgedronken worden bij de Rodelinzensoep.

Deze mooie riesling heeft delicate perzik- en citrustonen in de neus. De wijn valt op door zijn buitengewoon verfrissende zuurgraad. Het zuurtje combineert erg goed met het Marokkaanse gerecht. Als wijn-spijs een zeer aangename combinatie.

In 2006 nam Frank Spiegel circa 48 hectare wijngaard van zijn stiefvader Harald Ellermann over. Hij hernoemde het wijnhuis vervolgens naar Ellermann-Spiegel. In korte tijd heeft Frank het bedrijf omgevormd van bulkleverancier naar kwaliteitshuis met eigen bottelingen.

De wijngaarden zijn gelegen in het zuidelijkste puntje van de Pfalz. De druiven profiteren in het gebied van een uniek microklimaat, waar de druiven tot optimale rijping komen

Leverancier: Smorre
Prijs; € 8,67 excl. BTW



Wijnbeschrijving Januari 2024 (2/3)

Tussengerecht:

Japanse Okonomiyaki met furikake en bonitoflakes

Wijn: Santa Tresa Rina Lanca Grillo Viognier

De wijncommissie is erg uitgedaagd om bij de Japanse Okonomiyaki een passende wijn te vinden. Uiteindelijk hebben we gekozen voor deze mooie wijn uit Sicilië.

De wijn bestaat uit de typisch Siciliaanse druif Grillo (70%), deze druif is goed bestand tegen het warme klimaat van Sicilië en wordt gecombineerd met de Franse Viognier druif (30%).

De Santa Tresa Rina Lanca Grillo-Viognier is daarmee een combi van bloemetjes van de Viognier met de kracht en pittigheid van de Grillo.

De Viognier wordt geoogst aan het eind van Augustus en de Grillo halverwege September. De vinificatie van beide druiven is op staal. Later in het proces worden ze samengevoegd.

De wijn heeft een pittige en frisse smaak met citrus in combinatie met appel en peer noten. De wijn heeft een aangename mineraliteit en een fijne structuur.

Leverancier: Smorre

Prijs; €7,24 excl. BTW



Wijnbeschrijving Januari 2024 (3/3)

Hoofdgerecht:

Pittige Mediterrane paddenstoelen lasagne

Wijn: L'Éxcellence de Bonassia, Marokko

We starten 2024 met een werelds menu en daarom hebben we ook voor een wijn gekozen uit een land die we minder vaak tegenkomen. Deze wijn komt uit Marokko, een land wat niet perse bekend staat om formidabele wijnen, maar wel om geschikter klimaat. Door de warme Marokkaanse zon rijpen de druiven uitstekend waardoor ze een intensere en rijpere smaak ontwikkelen. Dit levert een klassie glas rode wijn op van Noord-Afrikaanse bodem.

De wijngaard ligt in Beni M'Tir, een subregio van het wijgebied Meknès, op een hoogte van ongeveer 600 meter. Deze hoogte zorgt dat het 's nachts afkoeld en dit zorgt dat er veel aroma en voldoende zuren in de wijn aanwezig zijn. Vervolgens is de wijn 6 maanden op Franse eikenhouten vaten gerijpt, dit geeft een hele mooie ronding, diepte en afdrank aan de wijn.

Heerlijke geuren van rood en zwart fruit, tonen van karamel, kruidigheid en houttonen gaan door de neus. Een volle kruidige en fruitige smaak met pruimen en zwarte bessen. In combinatie een uitstekende begeleider van de umami smaken in de paddenstoelen lasagne.

Basaha!

Leverancier: Henri Bloem

Prijs; € 6,50 excl. BTW

