

## Voorgerecht

### Hollandse garnalen, avocado en yoghurt

#### Monteabellon Verdejo

Denk je Rueda, dan denk je Verdejo. De Verdejo druif staat zo'n beetje synoniem aan de Rueda regio gelegen ten Noord-Westen van Madrid. De Verdejo wordt meestal gemaakt in een frisse en levendige stijl. Om dit te bereiken wordt contact met zuurstof zoveel mogelijk voorkomen. Dit betekent vaak dat de druiven in de nacht geplukt worden omdat er bij lagere temperaturen minder oxidatie zal plaatsvinden. Qua stijl lijkt een Verdejo vaak op Sauvignon Blanc en Pinot Gris.

Deze wijn komt van het wijnhuis Monteabellon en wordt gemaakt van 100% Verdejo. De wijngaarden van dit wijnhuis liggen op 750 meter boven zeeniveau. De wisselingen in temperaturen maken deze hoogte zeer geschikt voor Verdejo. Overdag is het warm genoeg om voldoende suiker aan te maken zodat deze wijn een relatief hoog alcoholgehalte kan bereiken en 's nachts koelt het voldoende af om zo het gewenste gehalte aan zuren te behouden.

In de neus is deze wijn bloemig en wat smaak betreft proef je banaan en exotisch fruit, welke typisch zijn voor een Verdejo. De zuren geven deze wijn de benodigde frisheid. Al met al een prachtige begeleider bij dit mooie voorgerecht.



Druivenras: 100% Verdejo

Leverancier; Henri Bloem

Prijs; €6,-- excl BTW

## Tussengerecht

### Zeebaars in zoutkorst, ratatouille en couscous

#### Cantina Vecchia Torre Vermentino

De dynamische coöperatie van het Zuid-Italiaanse stadje Leverano heeft onder meer vermentino aangeplant staan, een mediterrane druivenras dat goed bestand is tegen hitte. De kleine wijngaard van nog geen tien hectaren bevindt zich tussen twee heuvels, waar vrijwel voortdurend een verkoelende wind staat. Hierdoor is de temperatuur lager en behoudt de vermentino de zo gewenste frisse smaak en fruitigheid. Vecchia Torre beperkt bovendien het rendement in de wijngaard, waardoor de wijn van een bijzondere kwaliteit is. Ook is er flink geïnvesteerd in apparatuur die de tanks met witte wijn koelt, duurzaam gevoed met elektriciteit van zonnepanelen. Deze kleinschalig geproduceerde witte wijn is sinds dan ook al jaren zeer succesvol en smaakt beduidend karakteristieker dan je van een coöperatie zou verwachten.



Frisdroge witte wijn met nuances van fijn geel fruit en iets toast in de geur. De smaak is soepel, aangenaam en aanhoudend. De verschillende smaken in dit gerecht kan deze Vermentino goed dragen.

Druivenras: 100% Vermentino

Leverancier; Twentsch wijnhuis

Prijs; € 7,-- excl BTW

## Hoofdgerecht

### Lamsrack, voorjaarsgroente, Hasselback

#### Finca Ayles Trasmontes Garnacha

Kenner van Spaanse wijnen weten het al langer: de goed gemaakte rode wijnen uit Aragón bieden een uitstekende prijs-plezierverhouding. Maar de verwachte doorbraak blijft nog uit. Te vaak zijn de massaal en goedkoop aangeboden coöperatiewijnen ondermaats door hun weinig verfijnde en zure smaak. Hoe het anders kan, proeft u bij Finca Aylés in Cariñena. Hier laat wijnmaker Jorge Navascués zien dat een veel betere kwaliteit maar een klein beetje meer kost. Zijn biologische Garnacha groeit op ruim 600 meter hoogte en wordt optimaal rijp geoogst. Na de vergisting rijpt deze volle rode wijn zes maanden in kleine fusten van Frans eikenhout. Dit geeft 'm een rondere en complexere smaak, maar zonder dat de houttonen gaan domineren. Hierdoor is deze Garnacha zowel aan tafel als buiten de maaltijd om heerlijk. Een zeer aanbevolen trouvaille!



#### Proefnotitie

Diep robijnrode wijn met een verleidelijke geur van bosaardbei, zwarte kers, rozenbottel, peper en toast. Soepel en sappig in smaak met klein rood fruit, zachte tannines en een mooie fraîcheur. De finale is elegant met laurier en licht eiken.

#### Drinken bij

Toegankelijke, volle rode wijn voor vele momenten. Heerlijk om zo te drinken, of bij gekruide lamsrack met peultjes of jonge, harde kazen

Druivenras; 100% Garnacha

Leverancier; Twentsch wijnhuis

Prijs; € 6,75,--