

Wijnomschrijving voor de wijnen bij het menu van maart 2022

Bij dit hoofdzakelijk vegetarische menu heeft de wijncommissie gekozen voor 4 verschillende witte wijnen om elke gang een andere wijn-spijs combinatie te geven.

Bij het starter: **Geconfijte groenten en parmezaans nestje met sla
Wit, Stefan Winter Rheinhessen Riesling Trocken 2021**

De witte wijnen van Stefan Winter behoren tot de top van Duistland. In 2013 ontving hij de ultieme erkenning voor zijn talent in de vorm van toetreding tot het exclusieve Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Stefan Winter teelt zijn Rieslingdruiven in wijngaarden op de kalkrijke grond rondom het dorpje Dittelsheim-HeBloch. Dit geeft de wijn een fijn mineraliteit en een uitgesproken smaak. De kwaliteit van zijn wijnen is voor hem het enige dat telt. In de opbouw van de wijnen in dit menu starten we dus met deze Riesling. Spannend bij het gerecht, ondersteunend in de smaak met voldoende body om het parmezaanse nestje in combinatie met het zuurtje en zoetje goed aan te kunnen. Mooi klassiek en als eerste wijn van 4 witte wijnen een uitstekende combi.

Leverancier; Twentsch Wijnhuis
Prijs; 5,69 ex Btw

Bij het voorgerecht: **Ravioli van shiso purple, geitenkaas en zeealg
Wit, Jean Tatin Domaine du Tremblay Quincy**

Zeg je gietenkaas, dan zeg je Sauvignon blanc. En dan is een Loire wijn een uitstekende keuze. Het gerecht met meerdere bereiding waar geitenkaas in de hoofdrol is meenden wij wel dat het een Sauvignon Blanc met enige gelaagdheid moest zijn. Voilà, hier is de Quincy. Heerlijk frisse witte wijn met nuances van vers fruit zoals aalbessen en citrus. De smaak is sappig, vol en aanhoudend. Fraaie Sauvignon die uitstekend harmonieert met vele voorgerechten maar in het bijzonder met gietenkaas. Het kleine, relatief onontdekte wijngedebiet Quincy ligt in de Loire, iets westelijk van de beroemde appellations Sancerre en Menetou-Salon. De wijn op zich is het ontdekken waard maar in combinatie met dit gerecht zagen wij een duidelijke en smakelijke ondersteuning.

Leverancier; Twentsch wijnhuis
Prijs; 9,09 ex Btw

Bij het tussengerecht: **Gepanneerd eitje met bloemkoolmousseline
Wit; Blanc Mariner Xarel-Lo, Chardonnay**

De wijn voor het tussengerecht komt uit de Penedes-regio. Een prachtig gebied ten Zuidoosten van Barcelona en tevens een van de oudste wijngedebieten van Europa. Penedes staat vooral bekend om de productie van Cava, maar de Blanc Mariner toont aan dat je van één van de traditionele Cava-druiven, de Xarel-lo, ook een mooie witte wijn kunt maken. In deze wijn van Joan Sardà wordt 85% Xarel-lo geblend met 15% Chardonnay. Dit levert een wijn op met een bleekgele kleur met intense aroma's van appel, peer, specerijen en florale tonen. De wijn zit goed in zijn zuren, want prachtig samen gaat met het vette van het gepaneerd eitje en de bloemkoolmousseline.

Leverancier: Henri Bloem
Prijs; 8,75 ex Btw

Bij het hoofdgerecht: **Zeeduivel met lardo, zuurkool en jus van eekhoontjesbrood
Wit, Domaine Serge Dagueneau & Filles Les Montées - Pinot Beurrot 2019**

De 2e Loire wijn van deze avond is van het huis Dagueneau dat is gelegen aan het begin van de Loire tussen Pouilly en Chablis, de twintig hectare wijngaard die de vrouwelijke producent Valerie Dagueneau hier bewerkt bestaat uit de helft pinot noir, niet meer dan een halve hectare pinot beurrot en de rest chardonnay.

Deze Pinot Beurrot wat een bourgondische naam is voor Pinot Gris is een stro gele wijn, aromatisch in de neus met lichte honing aroma's. Bij de 1e slok in aanzet mooi rond en boterachtig, vervolgens een volle krachtige smaak en een aangename lange nadronk. De Pinot Beurrot is eikenhout gelagerd wat de wijn een fijne complexiteit geeft. Echte topwijn uitstekend passend bij de Zeeduivel met lardo en zuurkool.

Levancier; Heisterkamp
Prijs; 10,68 ex Btw