

Wijnbeschrijving september 2023

Voorgerecht: Makreel | Rijst | Avocado | Koffie

Wijn: Duc de Berticot, Côtes de Duras

Leverancier: Henri Bloem, € 8,80 excl. BTW

Een aantal gepassioneerde wijnbouwers besloten om hun krachten te bundelen en zo ontstond er in 1960 deze coöperatie. Ze gingen aan de slag om de Côtes de Duras op de kaart te zetten. De Côtes de Duras ligt tussen de rivieren de Dordogne en de Garonne ten zuiden van de Bergerac in Frankrijk. In 50 jaar groeide het bedrijf tot een van de belangrijkste wijnbedrijven in het zuidwesten van Frankrijk. Inmiddels zijn er ongeveer 650 wijnbouwers bij deze coöperatie aangesloten en zij leveren de beste kwaliteit voor de wijnen.

Deze witte wijn wordt gemaakt van Sauvignon Blanc, Semillon en Muscadelle. Na de vergisting rijpt de wijn 9 maanden op eiken vaten. Deze vergisting op eikenhout vind je terug in zowel geur als smaak. Een goudgele wijn met tonen van meloen, lychee, vanille en wat kruidige en minerale hints. Dit is samen met het gerecht in balans en zorgt voor een versterking van zowel het gerecht als de wijn.



Tussengerecht: Kip | Langoustine | Pasta

Wijn: Luccarelli Rosato, Puglia

Leverancier: Hennie Berendsen, 6.75 ex Btw

Wat direct opvalt is de kleur van deze rosé delicaat lichtroze, de rosé is delicaat en fris, met levendige aroma's van rood fruit zoals aardbeien en frambozen. Het heeft een mooie balans tussen zoetheid en zuurgraad, met een elegante en verfijnde afdronk.

De Luccarelli Rosato wordt gemaakt van de Negroamaro druif. In plaats van de druiven te persen, worden ze in hun geheel in de fermentatietank gedaan. Het gewicht van de druiven zorgt ervoor dat het fruit wordt gekneusd en het sap vermengt zich langzaam met de schillen. Het contact tussen de schillen en het sap is van korte duur, waardoor een lichte roséwijn ontstaat.

De kleur van de wijn doet denken aan de beroemde roséwijnen uit de Provence, maar de smaak en karakteristieken zijn uniek voor Puglia.

Deze Luccarelli Rosato is een veelzijdige wijn die goed samengaat met verschillende gerechten. De wijn voegt een verfijnde en verfrissende dimensie toe aan het tussengerecht van kip, langoustine en pasta.



Hoofdgerecht: Parelhoen | Paddenstoelen | Rook | Fondant | Prei
Wijn: Gérard Bertrand, Coteaux de Narbonne
Leverancier: Sligro, € 7,49 excl. BTW

De wijn bij dit hoofdgerecht komt uit de Coteaux de Narbonne. Dit is een wijngebied dat onderdeel uitmaakt van de Languedoc-Roussillon in het zuiden van Frankrijk en ligt tussen Montpellier en Perpignan. Deze streek heeft een klassiek mediterrane klimaat met milde winters en warme droge zomers. Binnen dit klimaat is de wind echter een nog belangrijke factor. Deze sterke, vochtige wind zorgt 's nachts voor een pauze in het rijpingsproces waardoor er een mooie balans blijft bestaan in zuurgraad en aroma's.

Gérard Bertrand is een groot wijnhuis dat bestaat uit vijftien verschillende chateaus verdeeld over Languedoc-Roussillon. Alle wijnen die gemaakt worden op de 920 hectares die zij bezitten worden biodynamische verbouwd.

Deze wijn is gemaakt van een assemblage van Cabernet Sauvignon en Syrah. De druiven worden met de hand geplukt. De druiven worden 4 weken vergist en vervolgens 8 maanden gerijpt op eikenhout. In de neus zitten aroma's van blauwe bessen en violet. In de smaak prachtige tonen van zwart fruit naar boven. Daarnaast zit de wijn goed in zijn zuren. Deze mooie combinatie van zuurgraad en tonen van rijp fruit gaan naar de mening van de wijncommissie prachtig samen bij dit subtiele maar smaakvolle hoofdgerecht.

