

Wijnbeschrijving Juni 2024 (1/3)

Voorgerecht:

Groene gazpacho met ceviche van dorade

Wijn: Domaine de Laulan blanc

Deze frisse lichte droge witte wijn, combineert uitstekend bij de groene gazpacho met ceviche van dorade. Deze kruidige Domaine de Laulan Sauvignon blanc is gemaakt van 100% sauvignon druiven. In de geur ruik je aroma's van buxus, bladgroen, afrikaantje en citrusvruchten.

De frisse fruitzuren en aroma's van citrusvruchten en groene paprika en kruidigheid vindt je ook terug in de smaak.

Het was in 1974 dat Gilbert Geoffroy het wijngoed met vijfendertig hectare druiven in de heuvels van Duras overnam. Tevens was bij de koop ook 100 hectare met andere gewassen waaronder graan inbegrepen. Een druk bedrijf, waarbij zijn hart uiteraard lag bij het wijn maken, waarbij de sauvignon zijn steun en toeverlaat zou worden.

De wijn waar het bedrijf om zou gaan draaien. Domaine laulan is gelegen in de vallei Dropt ten zuidoosten van de Bordeaux. De leemachtige kalkgrond is hier karakteristiek en buitengewoon geschikt voor de sauvignon druif.

De kwaliteit van de wijnen is zeker gezien de prijs van topniveau. Hoewel het wijnhuis enigszins gedateerd aandoet, is van binnen alles up-to-date en modern ingericht zoals roestvrijstalen tanks met temperatuurcontrole. Wat op het warme platteland van zuid Frankrijk ook nodig is. De Côtes de Duras is lange tijd gezien als de kleine broer van Bordeaux; zelfde druivenrassen, zelfde vinificatie en deels zelfde bodemstructuur, maar met een hele andere prijsstelling. In alles is te merken dat ze het label van 'petit Bordeaux' ontstegen zijn. Zou er sprake zijn van jaloezie bij de grote broer? Domaine de Laulan is een grossier in het winnen van prijzen.

Eet smakelijk en geniet!

Leverancier: Heisterkamp

Prijs: 5,61 excl. BTW



Wijnbeschrijving Juni 2024 (2/3)

Tussengerecht:

Pomme pave met steak tartaar van dry aged gerookte biet

Wijn: Domaine Bellier, Cheverny rouge

Bij de steaktartaar van gerookte biet hebben we gekozen om een volle maar toegankelijke rode wijn bij te serveren. De druiven die gebruikt zijn is Gamay (50%), Pinot Noir (40%) en Cabernet Franc (10%). De wijn is koel vergist op rvs, maar heeft daarna wel rijping op eiken houten vaten.

De smaak van de wijn is subtiel, vol Licht, fris en delicaat. Zeer fruitig, dus makkelijk te drinken. In de mond heeft deze wijn de intense smaak van Morellen(zure kers) en gekruide aroma's.

Het familie landgoed is gelegen in het plaatsje Vineuil gelegen in de Loire. De wijngaarden hebben uitzicht op de naar westwaarts stromende Loire. De stokken zijn gemiddeld 20 jaar oud. De wijngaarden zijn aangeplant met 5555 stokken per hectare, een situatie waarbij de druivenstokken moeten vechten voor een plek in de wijngaard. Dit doen ze door diep te wortelen en zo de voedingstoffen uit de bodem te halen.

De wijn is vernoemd naar het plaatselijke kasteel Cheverny, waarvan de contouren ook te zien op het etiket. Niet alleen de wijnmaker is geïnspireerd door het kasteel ook de strip tekenaar van Kuifje gebruikte Kasteel Cheverny als inspiratie voor kasteel Molensteen in Kuifje (TinTin) stripboeken.

Leverancier: Heisterkamp

Prijs: 7,94 excl. BTW



Wijnbeschrijving Juni 2024 (3/3)

Hoofdgerecht:

Picanha van kalf met kalfsjus, basilicuncreme romige risotto

Wijn: Accordini, Tempus

Amarone- en Ripasso-specialist Accordini maakt van een klein perceel wijngaard deze heerlijke rode wijn van voornamelijk streekeigen Corvina druiven, aangevuld met 10% Merlot.



Het wijngoed Accordine is de hoogst gelegen in Valpolicella en dat ziet de familie als een groot voordeel. De druiven voor de Tempus rijpen hierdoor namelijk langzaam en gelijkmatig. Accordini oogst ze met de hand in de eerste en tweede week van oktober, wanneer de tannines rijp en zacht zijn.

Na de vergisting rijpt een groot deel van de wijn vier maanden in eikenhouten fusten – en dat ruik en proef je! Accordini combineert de voor hun Valpolicella's typerende frisheid en elegantie met de weelderige, ronde smaak van rijping in nieuw eikenhout.

De Corvina druiven geven ook een lekkere frisse nuance, waardoor de Tempus aangenaam soepel en door drinkbaar is. Een onderscheidende manier van wijn maken die goed uitpakt!

Vol rode wijn met een krachtig aroma van gekonfijt fruit, kruiden en koffietonen. De zwoele, ronde smaakinzet blijft lang aanhouden; de afdronk is kruidig en pittig, met een aromatische finale. Fraaie wijn bij vleesgerechten zoals Picanha van het kalf met romige risotto.

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst, gemakkelijk tot vijf jaar houdbaar.

Leverancier: Twents Wijnhuis

Prijs: 7,95 excl. BTW

