AMUSE · *Brioche met gerookte paling en zure room*

I

# Domaine Michaud Crémant de Loire Brut




| | |
|---|---|
| JAARGANG | Zonder jaartal (blend van meerdere oogstjaren) |
| PRODUCENT | Domaine Michaud (Thierry Michaud) |
| HERKOMST | Noyers-sur-Cher, Touraine · Frankrijk |
| DRUIF | Chardonnay, chenin blanc, cabernet franc en pinot noir |
| ALCOHOL | 12,5 % |
| SERVEREN | 6–8 °C |
| LEVERANCIER | Elhorst |
| PRIJS | € 8,75 ex btw |

## *Proefnotitie*

Bleek goudgeel met een groene glans. Je ruikt groene appel, peer en citroen, met wat brioche erachter. Droog en fris, met een lange afdronk. Wat ons opviel: de bubbel is heel fijn en voelt in de mond bijna romig.

BODY ▬▭ ZUREN ▬▬ ZOET ▬▭

### WAAROM HET WERKT

We wilden bij de amuse iets fris met bubbels. Paling is vet en zout, en de brioche is in olie gebakken. De bubbels en de zuren van deze crémant zorgen dat je na een slok weer met een schone mond begint. De wijn is droog en niet zwaar, dus de rook van de paling proef je gewoon nog. En de broodtonen in de wijn passen mooi bij de brioche.

### ◇ *Wist je dat?*

Thierry Michaud leerde begin jaren tachtig het vak in Beaune, samen met Alexandre Mellot uit Sancerre. Toen Thierry en zijn vrouw Dorothée met pensioen wilden, ging het domein naar de familie Mellot. De wijngaarden liggen aan de Cher, de rivier waar kasteel Chenonceau overheen is gebouwd.

II

VOORGERECHT · *Tartaar van gerookte zalm, appel en mierikswortel*

# Becker Landgraf J² Riesling trocken




| | |
|---|---|
| JAARGANG | 2024 |
| PRODUCENT | Weingut Becker Landgraf (Julia en Johannes Landgraf) |
| HERKOMST | Gau-Odernheim, Rheinhessen · Duitsland |
| DRUIF | Riesling |
| ALCOHOL | 12 % |
| SERVEREN | 8–10 °C |
| LEVERANCIER | Elhorst |
| PRIJS | € 7,70 ex btw |

## *Proefnotitie*

Bleekgeel met een groene zweem. In de neus groene appel, limoen en wat witte bloesem. Droog en strak. Wat opvalt zijn de zuren: die zijn stevig en laten je even watertanden, maar er zit genoeg fruit tegenover.

BODY ZUREN ZOET

### WAAROM HET WERKT

Gerookte zalm is vet en zout, en de mierikswortelcrème is romig met een scherp randje. Daar hoort een wijn met flink wat zuur bij, en dat heeft deze riesling. Hij is licht, dus de zalm blijft de hoofdrol spelen. De groene appel die je in het glas ruikt, zit ook in de tartaar: Granny Smith.

### ◇ *Wist je dat?*

J² staat voor Julia en Johannes Landgraf. Met hun huwelijk kwamen twee oude wijnfamilies samen: het wijngoed van de Beckers bestaat sinds 1783, de Landgrafs maken al sinds halverwege de 18e eeuw wijn. Hun wijngaarden liggen rond de Petersberg, een heuvel van 246 meter waar in de 10e eeuw een basiliek op stond.

TUSSENGERECHT 1 · *Bospaddenstoelen, knolselderijpuree, krokantje van parmezaan*

# III Marqués de Sota Rioja Crianza Blanco




| | |
|---|---|
| JAARGANG | 2022 |
| PRODUCENT | Bodegas del Medievo |
| HERKOMST | Rioja Oriental, Rioja DOCa · Spanje |
| DRUIF | Tempranillo blanco en chardonnay |
| ALCOHOL | 12,5 % |
| SERVEREN | 7–9 °C |
| LEVERANCIER | Twentsch Wijnhuis |
| PRIJS | € 8,90 ex btw |

## *Proefnotitie*

Citroengeel. Je ruikt appel, citroen en hazelnoot, met een beetje bijenwas. Vol en romig in de mond, met een lichte houttoets. Wat opvalt: hij ruikt als een stevige houtgerijpte wijn, maar smaakt verrassend fris.

BODY ZUREN ZOET

### WAAROM HET WERKT

Paddenstoelen zijn aards en hartig, de knolselderijpuree is romig en de parmezaan is zout en nootachtig. Een lichte, frisse witte wijn zou daarnaast wegvallen. Deze Rioja heeft zes maanden op eikenhout gelegen en is daardoor voller, en dat past goed bij boter en room. De hazelnoot in de wijn en de parmezaan passen bij elkaar.

### ◇ *Wist je dat?*

Tempranillo blanco bestaat pas sinds 1988. Een wijnboer in Murillo de Río Leza zag toen dat één tak van een gewone, blauwe tempranillostok ineens witte druiven droeg. Uit die ene tak is de hele druivensoort voortgekomen.

HOOFDGERECHT · *Kalfslende met vadouvan, broccoli en mozzarella*

# IV Ellermann-Spiegel Spätburgunder trocken




| | |
|---|---|
| JAARGANG | 2023 |
| PRODUCENT | Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel (Frank Spiegel) |
| HERKOMST | Kleinfischlingen, Pfalz · Duitsland |
| DRUIF | Spätburgunder (pinot noir) |
| ALCOHOL | 13,5 % |
| SERVEREN | 14–16 °C |
| LEVERANCIER | Henri Bloem |
| PRIJS | € 9,10 ex btw |

## *Proefnotitie*

Helder robijnrood, eerder licht dan donker. Kersen, bosvruchten en wat kruiden. Sappig, met zachte tannine en een klein bittertje op het eind. Laat je niet misleiden door die lichte kleur: met 13,5 % alcohol heeft hij meer kracht dan je denkt.

BODY ZUREN TANNINE

### WAAROM HET WERKT

Kalfsvlees is mals en mild. De jus met rode wijn, port en vadouvan (een Frans kruidenmengsel dat aan kerrie doet denken) geeft er flink wat smaak bij. Een zware rode wijn zou het kalfsvlees overstemmen. Deze spätburgunder is lichter, met zachte tannine, en zijn rode fruit en kruidigheid passen bij de jus.

### ◇ *Wist je dat?*

Frank Spiegel nam het wijngoed over van zijn stiefvader Harald Ellermann, vandaar de dubbele naam. Vroeger ging de wijn in vaten naar de coöperatie; nu bottelt Frank alles zelf. Hij staat vooral bekend om zijn burgunderdruiven, zoals deze spätburgunder.

NAGERECHT · *Risolatte met vanille-ijs, gekarameliseerde peer en espresso*

V

# Málaga Virgen Moscatel Reserva de Familia




| | |
|---|---|
| JAARGANG | Zonder jaartal (blend van meerdere oogstjaren) |
| PRODUCENT | Bodegas Málaga Virgen |
| HERKOMST | Axarquía, DO Málaga · Spanje |
| DRUIF | Moscatel de Alejandría (muskaat) |
| ALCOHOL | 15 % |
| SERVEREN | 10–12 °C |
| LEVERANCIER | Henri Bloem |
| PRIJS | € 11,10 ex btw |

## *Proefnotitie*

Donker amber met een gouden rand. Je ruikt rozijn, kweepeer, honing, sinaasappelbloesem en een beetje thee. Zoet en vol, maar niet plakkerig. Wat opvalt: na twee jaar op eikenhout ruik je de muskaatdruif nog steeds heel duidelijk.

BODY ZUREN ZOET

### WAAROM HET WERKT

Risolatte en vanille-ijs zijn zoet en romig, en de peer is gekarameliseerd met sinaasappel en kaneel. Bij zo'n zoet dessert moet de wijn minstens zo zoet zijn, anders smaakt hij ineens zuur en dun. Deze moscatel is dat. De honing en sinaasappel in de wijn passen bij de karamelperen, en het bittertje van de espresso zorgt dat het geheel niet te zoet wordt.

### ◇ *Wist je dat?*

De druiven voor deze wijn liggen eerst 10 tot 15 dagen in de zon te drogen, op matten van espartogras. Zo worden het bijna rozijnen, vol suiker. In de 18e eeuw was wijn uit Málaga zelfs in de mode aan het Russische hof van keizerin Catharina de Grote.