I

VOORGERECHT · *Zoete aardappel-preisoep met platte bosuibroodjes, wonton en gevulde pani puri*

Riesling Trocken Sur Lie



JAARGANG	2025
PRODUCENT	Weingut Thörle
HERKOMST	Saulheim, Rheinhessen · Duitsland
DRUIF	Riesling · droog, biologisch
ALCOHOL	12,5%
SERVEREN	8–10 °C
LEVERANCIER	Twentsch Wijnhuis
PRIJS	€ 7,40 ex btw

Proefnotitie

Strogeel. Citrus, groene appel en witte perzik met een mineralige toets. Strak van zuur, met een romige textuur door de rijping op de gist.

BODY ZUREN ZOET

WAAROM HET WERKT

De soep is zoet door de zoete aardappel en pittig door cayenne en gember. De frisse zuren van de Riesling zorgen dat de soep niet zwaar wordt, en het fruit in de wijn verzacht de pittigheid. Door de rijping op de gist is de wijn wat voller, en dat past goed bij een gebonden soep.

◇ *Wist je dat?*

Sur lie betekent ‘op de gist’: na de gisting blijft de wijn maanden op de fijne gistcellen liggen, wat een voller en romiger mondgevoel geeft. De techniek is bekend uit de Muscadet aan de Loire. De broers Christoph en Johannes Thörle passen hem toe op Riesling.

II

TUSSENGERECHT · *Zeetong, risotto, erwten*

Mina de Oro Viognier



JAARGANG	2023
PRODUCENT	Bodegas Luzón
HERKOMST	Jumilla, Murcia · Spanje
DRUIF	Viognier
ALCOHOL	12,5%
SERVEREN	8–10 °C
LEVERANCIER	Sligro
PRIJS	€ 12,99 ex btw

Proefnotitie

Goudgeel. Abrikoos, perzik en mango met bloemige tonen. Rond en romig in de mond, met een subtiele houttoets en een frisse afdronk.

BODY ZUREN ZOET

WAAROM HET WERKT

Zeetong heeft een milde smaak en de risotto is romig. Viognier is een volle witte wijn met weinig zuur, en past daardoor goed bij de romige risotto. De wijn is niet te krachtig, zodat de vis goed te proeven blijft. Het zachte fruit van de wijn past bij de licht zoete erwten.

◇ *Wist je dat?*

Viognier was halverwege de vorige eeuw bijna uitgestorven: rond 1965 stond er in Condrieu, aan de noordelijke Rhône, nog maar zo'n 14 hectare. Nu groeit de druif tot in het hete Jumilla, waar Bodegas Luzón 's nachts oogst om de druiven koel te houden.

III

HOOFDGERECHT · *Fazantenborst met millefeuille van biet en fazantconfijt, knolselderijcrème, venkel, blauwe bes en wildjus*

Sant'Antimo Rosso DOC



JAARGANG	2024
PRODUCENT	Pieri Agostina
HERKOMST	Piancornello, Montalcino · Italië
DRUIF	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
ALCOHOL	13%
SERVEREN	16–18 °C
LEVERANCIER	Twentsch Wijnhuis
PRIJS	€ 7,30 ex btw

Proefnotitie

Robijnrood. Kers van de Sangiovese, zwarte bes en pruim van Cabernet en Merlot, met kruidige tonen. Middelvol, met frisse zuren en soepele tannines.

BODY ZUREN TANNINE

WAAROM HET WERKT

Fazant is mager wild met een milde smaak. Een middelvolle rode wijn past daar beter bij dan een zware. Het donkere fruit in de wijn past bij de biet en de blauwe bes, en de kruidigheid bij de wildjus. De frisse zuren zorgen dat de knolselderijcrème en het confijt niet te zwaar worden.

◇ *Wist je dat?*

De DOC is vernoemd naar de romaanse abdij van Sant'Antimo bij Montalcino, volgens de legende gesticht door Karel de Grote. Het gebied valt samen met dat van de Brunello, maar de regels zijn vrijer: hier mogen ook andere druiven meedoen, zoals de Cabernet en Merlot in deze wijn.