

Menu april 2023;

Wijnbeschrijving

Voorgerecht: Brandade van Kabeljauw met gepocheerd ei Geselecteerd; Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve, Kremstal, 2021

Dit mooie voorgerecht vraagt om een wijn die voldoende zuren heeft om door de romige onderdelen van deze receptuur heen te breken, maar ook voldoende body om niet weg te vallen. De wijncommissie was van mening dat deze Grüner Veltliner van het wijnhuis Winzer Krems deze combinatie perfect bezit.

Grüner Veltliner is de meest aangeplante druif van Oostenrijk. Afhankelijk van het lokale klimaat kan het frisse wijnen maken met hoge zuurgraad maar in warmere gebieden rondom de Donau zijn het vaak wijnen met een volle body en tonen van perzik. Deze wijn zit daar wat karakter betreft precies tussenin.

In zowel geur als smaak is dit een typische Grüner Veltliner. Je ruikt en proeft veel perzik en bessen met een hintje van witte peper. Daarnaast komen ook mooie minerale tonen naar voren. Ook vallen de aanwezige zuren goed op zonder te overheersen. Het is een fijn met een lange afdronk die fantastisch in balans is. Al met al een mooie wijn om dit menu mee af te trappen.

Leverancier; Sligro

Prijs; 9,99 exclusief BTW

Tussengerecht: Salade van bloemkool met geitenkaas en canette Geselecteerd; Domaine La Colombette, Notorious Pink, 2021

Wat is nu lekkerder dan in het voorjaar in de zon een heerlijke rosé te drinken met een goed passend salade gerecht. Helemaal als de rosé verkozen is als rosé van het jaar 2021 in Nederland.

Na de oogst worden de Grenache druiven snel verwerkt. De schillen van de grenache gisten eerst nog een korte tijd mee om de mooie rosékleur aan de wijn toe te voegen en extra fruitigheid. Na de persing vergist de wijn onder temperatuurcontrole verder. Opslag op rvs. Er wordt geen filtering toegepast.

Lichte frambooskleur, veel primair rood fruit, ook iets kruidigs. Lekker sappig van smaak. Kortom, speels, zomers en verkwikkend. Vitale zuren en zeer doordrinkbaar!

Pionier François introduceerde in 1968 de chardonnay en was in 1981 een van de eerste wijnboeren die machinaal ging oogsten. Samen met zoon Vincent stond hij aan de wieg van de alternatieve flesafsluiting 'de capsules á vis'. Kortom, zij zijn altijd op zoek naar iets nieuws.

Leverancier; Heisterkamp

Prijs; 7,88 exclusief BTW



**Hoofdgerecht: Kalfsmuis met een strudel van Courgette
Geselecteerd; Saint-Amour Jean Loron, Beaujolais, 2021**

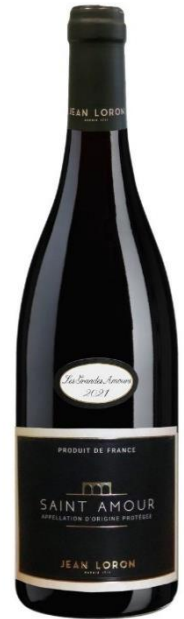
Bij het lezen van de receptuur van dit hoofdgerecht, is het waarschijnlijk dat er gelijk één specifieke druif naar boven komt in de wijn-spijs combinatie: Pinot Noir. Aangezien wij vaak Pinot Noir selecteren, hebben wij gekozen voor een nauw familielid: een Beaujolais cru gemaakt van de Gamay druif.

Een Beaujolais cru is de hoogste categorie van de Beaujolais wijnen. De Beaujolais bestaat uit tien Crus die elk hun eigen karakter hebben. Deze wijn komt uit de crus Saint-Amour welke wijnen met een gemiddelde body maakt. Volgens een lokale legende is de naam Saint-Amour afgeleid van een Romeinse soldaat genaamt St. Amateur die zich tot het Christendom bekeerde en een missie stichtte in de regio nadat hij aan de dood ontsnapt was. Tegenwoordig associëren deze wijnen zich graag met Valentijnsdag en de Saint-Amour Cru claimt dus ook de meest romantische van de crus te zijn.

In het glas heeft deze wijn een mooie en intens robijnrode kleur. In de neus krachtige tonen van cassis, bessen en drop. Daarnaast ook een hint violen. Deze wijn is laag in tannines, een gemiddelde body en heeft een ronde en lange afdronk. Al met al een prachtige begeleiding van dit hoofdgerecht.

Leverancier; Sligro

Prijs; 9,99 exclusief BTW



Nagerecht:Frambozen, brownie en en champagnesabayon

Geselecteerd; Bujonis Cava Brut Reserva

Bij dit nagerecht van frambozen en champagnesabayon hoort een bubbel daarom wordt er deze maand een heerlijke frisse sprankelende Cava geserveerd. Bij de Bujonis Cava komen de druiven komen van eigen land, een zeldzaamheid bij Cava's, op de wijngaarden worden geen bestrijdingsmiddelen gebruikt en de opbrengst is beperkt tot 75 hl/ha. De wijnmakers gebruiken alleen het eerste sap dat door de druk op de druiven vrij komt, na een zeer lichte persing! Al die koesterende zorg levert een verfijnde droge Cava op. Door de toevoeging van 10% chardonnay heeft deze cava een iets vollere smaak.

Leverancier: H. Bloem

Prijs; 7.95 exclusief BTW

