

Voor het Decembermenu 2022 zijn de volgende wijnen geselecteerd

Gamba's op salade van topinamboer met avocado, granaatappel en peterselieschuim

Stefan Winter Rheinessen Blanc de Noir Spatburgunder 2021

Stefan Winter is een "echte" witte wijnmaker in hart en nieren. Dat blijkt wel uit deze Blanc de Noir; zelfs van zijn blauwe Spatburgunder druiven maakt hij nog witte wijn. Hoe hij dat doet is eigenlijk heel simpel. Wijn krijgt zijn kleur door contact met de schil van de druif, daarin zitten namelijk de kleurstoffen. Om deze witte Spatburgunder te maken, gebruikt Stefan dus uitsluitend het eerste deel van de persing. Het levert een heerlijke, verrassende witte wijn op. Origineel als aperitief, maar ook bijzonder lekker aan tafel. En dat blijkt wel met dit mooie eerste gerecht van dit fraaie december menu. Het verfrissende, iets zoetje, intense sappigheid maar toch droge afdrank met amandeltoets past A; heel mooi bij het gerecht maar is ook B; geweldig als starter in alles wat nog komen gaat.



Leverancier; Twentsch wijnhuis

Prijs; 7,05 exclusief BTW

Tonijn met krab, wasabi/avocado mousse en een krokantje

Pita Verdejo, Dominio de Verderrubi 2021

Deze biologisch vervaardigde Verdejo heeft een expressieve neus. Rijkelijke fruitaroma's komen je tegemoet met tonen van rijp steenfruit, passievrucht en grapefruit. De volfruitige smaak is levendig en in balans door de aangename frisse zuren. Een ronde wijn met spanning heel geschikt als aperitief maar misstaat zeker niet bij tonijn met krab en wasabi/advocado mousse.



Dominio de Verderrubi een familiebedrijf dat de pure expressie van het terroir in al hun wijnen centraal heeft staan. Het huis en de 63 hectare wijngaarden bevinden zich in de gemeente Valladolid. Het overgrote gedeelte bevindt zich in Rubí de Bracamonte en een klein deel in La Bonera. De bodem, met lagen van zand, klei en rotssteen, is ideaal voor het behoud van een mooie frisheid en elegantie in de wijnen. Deze Verdejo heeft 4 maand Sur Lie (geroerd) gerijpt voor dat hij gebotteld werd. Eet smakelijk!

Leverancier; de Smorre

Prijs; 7,55 exclusief BTW

Rode mul met ananas-mangochutney en kokosrisotto

Medusa Viognier Premium 2020

Wow wat een gerecht en wow wat een wijn. Prachtig bij het gerecht en zeer fijn in de opbouw. De 3^e witte wijn!! Een elegante, fascinerende zeer aromatische wijn met een mooie transparante kleur en zonnige tonen en gouden gloed. De aroma's van witte perzik en abrikoos komen goed naar voren en worden geaccentueerd door een vleugje witte bloemen in de geur. In combinatie met de kokos,

pineapple en mango een super match. Samengevat; een zeer aangename wijn, die uitstekend te combineren is met een visgerecht. Hier dus meer dan op zijn plek!!

Verhaal van de fles: De afgebeelde mooie Medusa had de liefde bedreven met de zeegod Poseidon in de tempel van godin Athene. Als straf veranderde Athene het haar van Medusa in slangen. Bovendien iedereen die haar aankeek veranderde in steen. Dat is de reden dat het de leeuw op het etiket van de 'Max Lions' rode broertje voor de helft is versteend.

Leverancier; www.xqlusiv.nl

Xqlusiv Cuisine-leden kortingscode: Medusa8

Prijs; 8,00 exclusief BTW



Striplion van hert met tarte tatin van wortel, maismuffin, een wildsaus en sabayon van veenbessen

Chateau Puech-Haut Languedoc Prestige Rouge 2020

Het is tenslotte wel het Kerstmenu en daarom willen wij u deze mooie wijn niet onthouden. Ten eerste doet deze wijn het gerecht eer aan en ten tweede geeft dit een klassiek touche aan het december/Kerstmenu. Het chateau Puech-Haut is een succesverhaal van Gerard Bru. Ten oosten van Montpellier bouwt hij dit wijngoed uit tot een toonaangevend Languedoc domein. Bekroond met diverse prijzen is dit een mooie terroir getypeerde wijn met voornamelijk hand-geplukte Grenache en Syrah druiven die afkomstig zijn van 45 jaar tot zelfs 80 jaar 'oude' wijnstokken. 80% rijpt in betonnen cuves en 20% rijpt vervolgens twaalf maanden in eikenhouten vaten. Een genot om zo te drinken. De smaak is krachtig, rijp en complex en geeft dit mooie gerecht iets extra's. De veelheid aan smaakjes in het gerecht kan deze bescheiden krachtpatser uitstekend aan.

Leverancier; Twentsch wijnhuis

Prijs; 12.50 exclusief BTW



Nogaparfait met frambozensorbet en bosvruchtensalade

Il Falchetto Moscato D'Asti 2021

Een kerstmenu eindig je met een uiteraard met een feestelijke Dessertwijn. Bleekgeel, licht mousserend en friszoet met een typisch muskaat-aroma. Voor deze Moscato d'Asti uit de Piemonte worden na rigoureuze uitdunnen van de vruchten enkel die druiven geselecteerd met een goudgele kleur en perfecte rijpheid. De wijn wordt niet volledig vergiste waardoor er een natuurlijke restsuiker over blijft en hierdoor een perfecte begeleider is van Frambozen sorbetijs en bosvruchten.

Het wijnhuis Il Falchetto van de gebroeders Forno bevindt zich op de Ciombi-heuvel, in Santo Stefano Belbo. Een klein maar belangrijke stadje in de Piemonte gelegen in de Langhe provincie Cuneo. Een streek waar voornamelijk witte Moscato wordt verbouwd.

Leverancier; Henri Bloem

Prijs; € 7.10 exclusief BTW

