

## Wijnbeschrijving Juni 2026

### Voorgerecht

Coquilles | Peterselie

Wijn: Pinot Grigio, Il Cason del Prato

Afkomstig uit de Italiaanse regio Veneto is de Pinot Grigio van Il Cason del Prato een frisse en toegankelijke witte wijn met een verfijnd, lichtvoetig karakter. De druiven groeien op kleirijke bodems in de omgeving van Lugano, waar koele vergisting in roestvrijstalen tanks de pure fruitexpressie en levendige frisheid optimaal behoudt. In het glas toont de wijn zich helder en bleekgeel, met in de geur tonen van citrus, groene appel, peer, perzik en lentebloesem. In de mond is hij sappig en elegant, met milde zuren, een subtiele mineraliteit en een zachte, verfrissende afdronk.

Deze Pinot Grigio vormt een elegante en natuurlijke combinatie met coquilles en peterselie. De frisse zuren en lichte mineraliteit sluiten mooi aan bij het zachte, lichtzoete karakter van de coquilles en zorgen ervoor dat het gerecht verfijnd en levendig blijft. Tegelijkertijd versterken de citrus- en bloesemtonen in de wijn de groene, aromatische frisheid van de peterselie, waardoor wijn en gerecht elkaar aanvullen zonder elkaar te overheersen. Het resultaat is een subtiel en harmonieus samenspel waarin puurheid, frisheid en finesse centraal staan.

Leverancier: Twentsch Wijnhuiso

Druif: Pinot Grigio

Prijs: €6,00 excl. BTW



## Tussengerecht 1&2

Sliptong | knolselderij | groentenjus

&

Tomaat | paprika | komkommer

### Wijn: Abadal Nurva Rose

Afkomstig uit de Spaanse regio Pla de Bages in Catalonië is Abadal Nurva Rosé een moderne en gastronomische rosé met een uitgesproken mediterrane signatuur. De wijn wordt gemaakt van inheemse druivenrassen als Mandó, Sumoll en Picapoll Negre, die elk hun eigen bijdrage leveren aan elegantie, frisheid en verfijning. Na een korte koude inweking rijpt het grootste deel van de wijn enkele maanden op de lie voor extra zachtheid en een subtiel romig mondgevoel, terwijl een klein deel kort op hout verblijft om meer structuur en diepgang te geven. In het glas toont de wijn zich licht zalmroze, met in de geur tonen van rood fruit zoals framboos en kers, aangevuld met mediterrane kruiden, een vleugje anijs en een fijne kruidigheid. In de mond is hij levendig en verfijnd, met frisse zuren, een lichte mineraliteit en een elegante afdronk.

Deze Abadal Nurva Rosé vormt een verrassend veelzijdige begeleider van beide tussengerechten. Bij de sliptong met knolselderij en groentenjus sluiten de frisse zuren en subtiele kruidigheid mooi aan op het delicate visvlees, terwijl de lichte romigheid van de wijn harmonie brengt met de zachte aardse tonen van de knolselderij. Tegelijkertijd zorgt zijn sappige, verfijnde stijl ervoor dat de groentenjus niet te zwaar wordt ervaren. Ook bij het gerecht van tomaat, paprika en komkommer komt deze rosé uitstekend tot zijn recht: het rode fruit, de mediterrane kruidigheid en de levendige frisheid versterken het frisse, zomerse karakter van de groenten en houden het geheel energiek en in balans. Zo verbindt de wijn beide gerechten op elegante wijze, met frisheid, spanning en gastronomische finesse als rode draad.

Leverancier: Smorre

Druif: Mando, Sumoll, Picapoll Negre

Prijs: € 10,20 excl. BTW



## Hoofdgerecht

Schelvis | courgette | aardappel

### Wijn: Viognier de Mourgues du Cres

Viognier de Mourgues du Cres is een volle maar frisse witte wijn met tonen van rijpe perzik, abrikoos en een lichte kruidigheid. De wijn heeft voldoende rondeur, maar blijft droog en strak genoeg om niet zwaar te worden. Juist die combinatie van fruit, zachtheid en frisse spanning maakt hem breed inzetbaar aan tafel.

Een leuke bijkomstigheid is dat grote Hamersma beoordeeld deze viognier met 9- tevens is de Perswijn ook erg enthousiast.

Bij schelvis, courgette en aardappel werkt deze Viognier goed doordat de wijn voldoende body heeft voor het gerecht, maar ook fris genoeg blijft om het geheel licht te houden. Het rijpe fruit sluit aan bij de zachte structuur van de vis en de aardappel, terwijl de lichte kruidigheid mooi past bij de courgette. Zo ontstaat een evenwichtige combinatie zonder dat wijn of gerecht de overhand neemt.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Druif: Viognier

Prijs: €10,15 excl. BTW

