

Menu juni 2023;

Wijnbeschrijving

Voorgerecht: **Gemarineerde Veluwse forel met rivierkreeftjes uit De Wieden**

Wijn: **Reichsrat Von Buhl Weissburgunder Trocken 2022**

Pinot blanc, pinot bianco en weissburgunder. Van oorsprong hetzelfde druivenras dat respectievelijk in Frankrijk, Italië en Duitsland is aangeplant. Toch zijn de verschillen groot. De druivenstok past zich namelijk aan de klimatologische omstandigheden van de wijnstreek en specifieke grondsoort aan. De weissburgunder van Reichsrat von Buhl in de Duitse Rheinpfalz staat op voornamelijk kalkhoudende grond. Gecombineerd met het relatief koele klimaat is het resultaat een verfijnde droge en frisse wijn. Breed inzetbaar, van aperitief tot maaltijdbegeleider. Inmiddels behoort Duitsland en met name de Rheinpfalz tot de toonaangevende landen voor verfijnde, droge witte wijnen. De mooie zuren en volle smaak van deze weisserburgunder passen uitstekend bij de Kefir saus en bij de verfijnde smaak van de forel en de subtiele rooksmak van de rivierkreeftjes.

Druif; Wiesser Burgunder

Leverancier; Twensch wijnhuis

Prijs; € 8,75 excl BTW



Bij het tussengerecht: **Polentaring, aspergeflan van Twentse bodem, hollandaisesaus**

Wijn: **Ca' Bolani Friuli Aquileia 2021**

Al bij het inschenken van een glas wordt je meteen betoverd door de stralende strogele kleur met prachtige gouden reflecties. Je ruikt meteen de zachte en fruitige aroma's van rijpe appels en frisse citrusvruchten met een beetje groene paprika en wat kruidigheid.

Als je dan eindelijk een slok mag nemen, proef je een volle wijn met tonen van geel fruit. Ook zal je de subtiele kruidigheid van basilicum, peterselie en kervel herkennen. De afdronk is lekker lang met het heerlijke, oh zo Italiaanse amandelbittertje op het eind. Zeer zeker een fraaie begeleider van de aspergeflan en de hollandaisesaus. Eet smakelijk!

Druif; Friulano

Levencier; Smorre Oldenzaal

Prijs; € 7,20 excl BTW



Bij het hoofdgerecht: **Rouleau van Twentse Blauwe, morilles, erwtsalade**
Wijn: **Beau-Charmois Pays, merlot - cabernet sauvignon**

Zoals de naam doet vermoeden, komt Beau-Charmois van het woord 'charme', wat in een woord beschrijft waar deze serie wijnen voor staat. Het wijnhuis produceert frisse wijnen die door hun fruitige aroma's ware charmeurs zijn en iedere wijnliefhebber verleiden met hun verfijnde smaak. De wijnmaker van Beau-Charmois streeft naar perfectie en laat zich niet beperken door wetten en regelgeving. Vandaar dat het wijnhuis niet alleen wijngaarden bezit in de Languedoc, maar ook in de Sud-Ouest. In de Languedoc heerst een warm, mediterraan klimaat waardoor er heerlijke zachte en toegankelijke wijnen worden gemaakt. De Sud-Ouest staat meer bekend om zijn frisse en aromatische wijnen omdat het gebied dicht bij de Atlantische Oceaan ligt en dus een koeler klimaat heeft.

De merlot komt uit wijngaarden in het oosten van de Languedoc, waar de bodem bestaat uit slib en klei. De cabernet sauvignon is afkomstig van slibbodems met kiezels.

Diep robijnrood met aroma's van kers, pruim, gedroogde kruiden en specerijen. Veel fruit in de mond met een klein zwart pepertje en soepele tannines in de afdronk. Bij de rouleau van Twentse blauwe (kip) leek ons een te zware wijn niet passend. Deze merlot aangevuld met cabernet sauvignon is zeer smakelijk maar sneeuwt het gerecht niet onder. Een prachtige combi.

Druif; Merlot en Cabernet Sauvignon
Leverancier; Smorre
Prijs; € 5,70 excl BTW

