

## Wijnbeschrijving Oktober 2023

Voorgerecht: Gyoza van paddenstoel | Mierikswortel | Paddenstoelenconsommé

Wijn: Hofman Grauer Burgunder

Leverancier: Sligro, €7,99 excl. BTW

Bij Aziatische gerechten is de regel doorgaans om aromatische wijnen te serveren die laag in tannines zijn. De reden hiervoor is dat het gebruik van scherpe kruiden en/of groentes een wijn minder fruitig laten smaken en de perceptie van tannine versterken. Bij dit gerecht, heeft de wijncommissie dan ook gekozen voor een aromatische witte wijn.

Deze Grauer Burgunder, de Duitse naam voor Pinot Gris, komt uit de Rheinhessen. Dit is het grootste wijngebied van Duitsland net ten zuiden van Mainz. Rheinhessen staat bekend als de plek waar Liebfraumilch (een verwijzing naar de maagd Maria) ontstaan is: een zoete, goedkope wijn die vooral in bulk verkocht wordt. Gelukkig worden er ook echte kwaliteitswijnen gemaakt, waar deze Grauer Burgunder van het huis Hofman een mooi voorbeeld van is.

In de neus heeft deze biologische wijn tonen van wit fruit en peer aangevuld met bloemige aroma's. Wat smaak betreft heeft deze wijn mooie zuren, met daarbij tonen van peren, meloen, gele appel en verse kruiden. De wijn is ook licht pétillant. Zeker als de wijn net na het openen van de fles gedronken wordt kan er een zeer kleine bubbel geproefd worden. Al met al een mooie begeleider van dit voorgerecht.



Tussengerecht: Noordzeetong | Kroketjes van truffel | Beurre noisette saus |  
Pompoen, schorseneer

Wijn: La Prade, Chardonnay

Leverancier: Henri Bloem € 6,95 excl. BTW

Licht en strogeel van kleur, in de geur rijp met tonen van tropisch fruit en vanille. Volromig van smaak met rijp fruit, roomboter en een mooie toef hout. Deze wijn heeft een lange afdronk. De chardonnay 'ékevé en fût de chêne' ondergaat een lange houtlagering van 12 maanden op nieuw Frans Barrique. Dit geeft een romige en rijke smaak aan de wijn.

Harold Hamersma schreef zelfs: 'Bekvol rijp chardonnay fruit met veel hout, dure smaken voor weinig geld!'. De herfstige smaken in dit gerecht kunnen in combinatie met deze wijn een mooie balans, al dan niet versterking geven.

De wijnen van Domaine La Prade zijn geclassificeerd als "Vin de Pays d' Oc"; een wijn uit de Languedoc, ook wel de Midi genoemd, in het uiterste zuiden van Frankrijk. Niet zomaar een wijn met een hele goede prijs, de wijnen van Domaine La Prade steken qua smaak met kop en schouders uit boven veel van hun buurtgenoten in de streek.



Hoofdgerecht: Kalfswang | Aziatische jus | Koriander/limoensaus | Wortelzalf

Wijn: Le Crosare Valpolicella

Leverancier: Henri Bloem € 10,50 excl. BTW

Le Crosare Ripasso van Cantine Lenotti ondergaat een speciale bereidingswijze met een tweede gisting, waarbij schillen van de Amarone worden toegevoegd. Hierdoor krijgt de wijn meer kleur, smaak en kracht. Le Crosare heeft een dieprode kleur en aroma's van rijp rood fruit. De smaak is kruidig, vol en fluwelig, met een lang aanhoudende afdronk. Ripasso wordt vaak het broertje van Amarone genoemd en biedt een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

Deze prachtige wijn is afkomstig van het gerenommeerde wijnhuis Lenotti, opgericht in 1906. Lenotti heeft een uitstekende reputatie in de Veneto-regio in Noord-Italië en is gevestigd in het beroemde wijndorp Bardolino, ten westen van het Gardameer. De druiven voor de Valpolicella Classico Superiore Ripasso Le Crosare worden geteeld in de heuvels rond de dorpen Fumane, Negrar en Valgatara. De bodem bestaat uit kalk en klei, achtergelaten door rivieren en gletsjers. Het Valpolicella-gebied wordt ook wel 'De Parel van Verona' genoemd.

De term "Superiore" staat voor wijnen die minimaal één jaar houtlagering hebben ondergaan en een alcoholgehalte van minimaal 12% hebben. "Le Crosare" betekent dat deze wijn in beperkte hoeveelheden wordt geproduceerd met geselecteerde druiven. De Ripasso-techniek houdt in dat de jonge wijn in januari of februari een tweede gisting ondergaat door toevoeging van Amarone-schillen, die in deze periode van ingedroogde druiven worden geproduceerd. Dit zorgt ervoor dat Le Crosare meer kleur, smaak en kracht krijgt. De rijping van minimaal 12 maanden in hout zorgt voor verfijning. Deze heerlijke wijn heeft een dieprode kleur en aroma's van rijpe kersen. De rode wijn past uitstekend bij de Kalfswang met Aziatische jus en wortelzalf.



Eet smakelijk en geniet van jullie avond!