

Wijnbeschrijving Oktober 2025

Voorgerecht

Gerookte eendenborst met sinaasappel dressing

Leo Hillinger Blanc de Noir

Deze elegante witte wijn is gemaakt van Pinot Noir-druiven, maar gevinifieerd als een witte wijn. De wijn heeft een subtiele zalm- of koperkleurige tint, met aroma's van rijpe perzik, citrus, witte bloemen en een vleugje aardbei. In de mond is hij fris, verfijnd en licht kruidig, met een mooie balans tussen fruit en zuren.

De eendenborst is zacht gerookt en dun gesneden, geserveerd met een frisse dressing van versgeperste sinaasappel, een vleugje honing en een hint van mosterd. De rokerigheid van de eend en de zoet-zure citrusdressing zorgen voor een gelaagde smaakbeleving.

Waarom dit werkt?

Traditioneel wordt eend vaak gecombineerd met een rode Pinot Noir, vanwege de zachte tannines en frisse zuren. In deze combinatie kiezen we echter voor een Blanc de Noir van Pinot Noir, wat zorgt voor een verrassend lichte, maar toch karaktervolle pairing.

De frisse zuren in de wijn snijden mooi door het vet van de eend. De citrusaccenten in de wijn sluiten perfect aan bij de sinaasappeldressing. De subtiele kruidigheid van de wijn versterkt de rokerige tonen van het vlees.

Leverancier: Smorre

Druif: Pinot Noir

Prijs: €10,25 excl. BTW



Tussengerecht

Gegrilde Coquilles met Pompoenpuree en geitenkaas

Camino de Caza Verdejo Sobre Lías

De wijn wordt gemaakt door Juan Pablo Bonete, vierde generatie wijnmaker bij Bodegas Piqueras, een familiebedrijf dat al sinds 1915 wijnen produceert. Onder zijn leiding is het domein volledig overgestapt op biologische wijnbouw en modernere vinificatiemethoden. Met de serie Camino de Caza laat hij zien dat ook buiten de klassieke regio Rueda een Verdejo van hoge kwaliteit kan ontstaan.

De toevoeging “Sobre Lías” betekent dat de wijn na de gisting enkele maanden heeft gerijpt op zijn eigen gistcellen, deels in Franse eikenhouten vaten. Dit proces geeft extra complexiteit: een zachte, romige textuur, subtiele tonen van toast en specerijen, en tegelijk behoud van de levendige frisheid die Verdejo kenmerkt.

In de neus aroma's van gele perzik, meloen en kweepeer, aangevuld met anijs en een vleug vanille. In de mond sappig en rond, met een fijne balans tussen romigheid en frisse zuren. De afdronk is lang, verfijnd en elegant droog.

Bij gegrilde coquilles komt de zachte, lichtzoete smaak van de schelpdiertjes perfect tot zijn recht naast de rijpe fruittonen van de wijn. De pompoenpuree versterkt de romige structuur die ontstaat door de opvoeding op de lie, terwijl de geitenkaas juist het frisse en kruidige karakter naar voren haalt. Zo ontstaat een harmonieus samenspel waarin elk element van het gerecht een echo vindt in de wijn.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Druif: Verdejo

Prijs: € 6,85 excl. BTW



Hoofdgerecht

Hertfilet met gegrilde groente

Passivite G.S.M Grand Reserve

Deze krachtige Zuid-Franse rode wijn is een klassieke blend van grenache, syrah en mourvèdre, afkomstig uit de Languedoc. De wijn toont een diepe robijnrode kleur en opent met een expressief aroma van rijpe bramen, pruimen en een vleugje kruidigheid. In de mond is hij vol en rond, met zachte maar aanwezige tannines, een levendige frisheid en een subtiele houttoets die zorgt voor extra diepte en lengte.

De stevige structuur van de wijn sluit naadloos aan bij het malse hertenvlees, terwijl het rijpe donkerfruit en de kruidige tonen prachtig samengaan met de gegrilde groente. De grenache brengt sappigheid en warmte, de syrah voegt kruidigheid en intensiteit toe, en de mourvèdre geeft ruggengraat en lengte. Samen vormen ze een uitgebalanceerde wijn-spijscombinatie waarin zowel wijn als gerecht volledig tot hun recht komen.

Passivitz werkt met zorgvuldig geselecteerde druiven uit de beste percelen van de Languedoc, waarbij traditionele wijnbouw wordt gecombineerd met moderne vinificatietechnieken. Voor de Grand Réserve worden uitsluitend druiven van oudere stokken gebruikt, die zorgen voor concentratie en complexiteit. Een korte rijping op eikenhout geeft de wijn extra verfijning zonder de frisse fruitigheid te verliezen. Het resultaat is een wijn met karakter, balans en elegantie – een ideale partner voor een verfijnd gerecht als hertfilet met gegrilde groente.



Leverancier: Henri Bloem

Druif: 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre

Prijs: €8,95 excl. BTW