

Na een intensieve proefavond zijn de volgende wijnen geselecteerd.

Bij het voorgerecht;

Bloemkool met amandelen

Azienda Agricola Danielle Pelassa Mario's Vino Blanco 2019

Deze blend van de druiven Arnies (witte Barolo), Favorita en Chardonnay geeft een mooi spel tussen fruit en fraîcheur. De Chardonnay geeft wat 'vettigheid' en dat combineert prachtig met de bloemkool en amandelcreme. De citrus en limoen combineert fraai met de vinaigrette en kerrie olie. Deze blend vult dus het gerecht in totaliteit mooi aan. Deze Vino Blanco heeft een blank-gele kleur met lichte groene schittering daarnaast heeft de wijn een lekkere, middellange en opvallend frisse finale. Een wijn die lekker binnen loopt en nooit verveelt. Wat ons betreft de mooiste wijn-spijs combinatie die op tafel kwam.

Leverancier: Henri Bloem

Prijs: € 7,00

Bij het tussengerecht;

Bietenconsomme

Chiroubles "Bel-Air", Chateau de Raousset 2019

Wellicht dat u het volgende denkt: wijn bij een soepgerecht? Een rode wijn? Dan ook nog eens een wijn uit Beaujolais? Traditioneel wordt er bij een soepgerecht inderdaad zelden wijn geserveerd. De wijncommissie was echter van mening dat dit mooie gerecht een wijn verdiend. Vanwege het aardse karakter van de bieten kom je dan al snel uit bij een volle witte wijn of een soepele rode wijn die niet veel tannine heeft. De wijncommissie heeft voor het laatste gekozen en een voordehand liggende wijn zou vervolgens een wijn gemaakt van Pinot Noir/Spätburgunder zijn geweest. Aangezien wij deze wijn recent vaker gekozen hebben, hebben we gekozen voor een wijn gemaakt van de aan de Pinot Noir verwante Gamay-druif en zo komen we in de Beaujolais uit. Als mensen Beaujolais horen, dan denken mensen vaak een Beaujolais Nouveau: een zeer jonge wijn met weinig complexiteit. Echter, 25% van de wijnen uit Beaujolais komen uit een zogenoemde Beaujolais cru en deze wijnen hebben weinig tot niets met Beaujolais Nouveau te maken, zijn van hoge kwaliteit en hebben doorgaans een mooie complexiteit. Zo ook deze wijn van Chateau de Raousset uit de cru Chiroubles. In de neus komen vooral fruit- en houttonen terug en in de smaak zijn vooral tonen van rood en zwart fruit dominant, zoals framboos en zwarte bes. Deze wijn kan het best licht gekoeld gedronken worden, dus zet de wijn een uur voor het uitserveren even in de koelkast.

Leverancier: Sligro

Prijs: € 6,99

Bij het hoofdgerecht;

Lamsvlees met structuren van asperges

Herdade de Sao Miquel Colheita Seleccionada Tinto 2020

Een bijzondere blend van lokale en internationale druiven zoals; alicante bouschet, cabernet sauvignon syrah en touriga nacional. Samen zorgen deze voor een geweldige expressie en complexiteit in geur en smaak. Na de vergisting rijpt de helft van de wijn ongeveer 6 maanden in grote eikenhouten fusten. Zo ontstaat een fraaie balans tussen tonen van rijp fruit en de invloed met het eikenhout. Na de Chiroubles is ook wat kracht nodig en het gerecht, lees lamsjus kan best wat power hebben. Dus deze prachtige, moderne Portugese wijn combineert fraai bij gerecht en opbouw in de wijnen.

Leverancier; Twentsch wijnhuis

Prijs € 6,20

Bij het nagerecht;

Geitenkaasmousse met perensalade en citroenvinaigrette

Cantina Alice Bel Colle Brachetto d'acqui 2021

Omdat het kan en omdat het een grote wens is van de maakster van het menu. Een dessertwijn, een verrassende dessertwijn namelijk 1 met een onweerstaanbaar lekker bubbel. Zalig, lichtzoet en maar 6% alcohol. Deze limonade voor volwassenen smaakt heerlijk fris en heeft fijne aroma's van vers rood fruit zoals aardbeien en rode bessen. De smaak is sappig en evenwichtig zoet. De geitenkaasmousse vraagt om iets verfrissends en dat lukt uitstekend met deze opmerkelijk Italiaan uit de Piemonte (asti). Ook als aperitief niet te versmaden

Leverancier; Twentsch wijnhuis

Prijs € 7,00