

## **Maartmenu 2023 'Het oog wil ook wat';**

### **Wijnbeschrijving**

**Voorgerecht: Gebakken zalm, vadouvan en karnemelkjus**

**en**

**Tussengerecht: Cappuccino van witlof met roquefort en gebrande hazelnoten**

**Geselecteerd;**

**Cypress Vineyards, Chardonnay, West Central Coast 2021**

Een strogele wijn met een jeugdige glans en aroma's van witte perzik, narcis, sinaasappelmarmelade en rijpe nectarine. De smaak is heerlijk romig, maar tegelijkertijd fris met aantrekkelijke zuren.

De druiven van de J. Lohr Winery Cypress Chardonnay worden 's nachts geoogst en al in de wijngaarden geperst om alle frisheid te behouden. De wijn is vergist in eikenhouten vaten, en heeft vervolgens nog 9 maanden op z'n gistcellen in deze vaten gerijpt.

Een groot deel van de wijngaarden liggen in Monterey Bay die dicht bij de oceaan liggen. De verkoelende invloed van de oceaan geeft een frisser en mineralig effect op deze wijn. De invloed van de oceaan zorgt voor een stabiel klimaat wat gunstig is voor de groei voor de druif.

De romigheid samen met de frisse en fijne zuren van deze wijn maakt dat hij uitstekend gecombineerd kan worden bij het voorgerecht en daarna doorgedronken kan worden bij het tussengerecht.

Leverancier; Hennie Berendsen

Prijs; 7,99 exclusief BTW



## Hoofdgerecht: Moderne Beef Wellington

### Geselecteerd; Terroir La Baume Saint Paul, Minervois, 2020

Deze Minervois van Terroir la Baume is een behoorlijke krachtige rode wijn met veel tonen van zwart fruit en aroma's van tabak kruiden en specerijen. Toch heeft deze wijn een uitgesproken elegantie en lange ronde afdronk. Het is echt een wijn om van te kunnen genieten. In combinatie met de moderne Beef Wellington is de balans gevonden en zullen ze in wijn-spijs combinatie elkaar versterken.

Domaine de la Baume is één van de belangrijkste wijnhuizen geweest voor de ontwikkeling van de Languedoc-Roussillon. In de begin jaren 1900 hadden zij al een eigen boutique winkel in hartje Parijs waar de wijnen werden verkocht.

Deze goede bekendheid en internationale allure zorgde voor de overname in 1990 door het grote Australische wijnconcern Hardy's. Domaine de la Baume was hiermee het eerste wijnhuis in de Languedoc-Roussillon dat een grote internationale kapitaal injectie kreeg. Hiermee is de kwaliteit alleen maar verbeterd en gegroeid, wat na de overname door het Franse les Grands Chais de France verder doorgevoerd is. Daar plukken ze nu letterlijk en figuurlijk de vruchten van.

Door het tinnen etiket is het esthetisch ook een aantrekkelijke fles om op tafel te zetten. De prijs kwaliteit verhouding van deze wijn is dan ook net zo aantrekkelijk.

Salut!

Leverancier; Hennie Berendsen

Prijs; € 8,49 exclusief BTW

