

Wijnbeschrijving mei 2026

Voorgerecht

Kabeljauw | Scheermes | Asperge

Wijn: Godelia 2024

In het groene noordwesten van Spanje, in de regio Bierzo, waar Atlantische invloeden samenkomen met een continentaal klimaat, ontstaat een witte wijn die uitblinkt in frisheid, precisie en elegantie. De wijngaarden van Bodegas Godelia liggen verspreid over glooiende heuvels aan de voet van de bergen, waar hoogte en temperatuurverschillen zorgen voor spanning en aromatische verfijning.

De wijn is gemaakt van de Godello druif, een van de meest karaktervolle witte druiven van Spanje. Deze druif combineert rijp fruit met frisse zuren en een bijna ziltige mineraliteit. In het glas toont de wijn zich helder lichtgeel met een subtiele gouden glans. De geur opent met citrus, groene appel en witte perzik, gevolgd door florale tonen en een lichte hint van venkel en natte steen.

In de mond is de wijn strak en zuiver, met een levendige fraîcheur en een verfijnde rondheid. De structuur is elegant en precies, met een lange, minerale afdronk die fris en licht ziltig blijft hangen.

In combinatie met kabeljauw, scheermes en asperge komt deze wijn volledig tot zijn recht. De frisse zuren en mineraliteit sluiten naadloos aan bij het delicate karakter van de vis en het zilte van de scheermessen. Tegelijkertijd ondersteunt de lichte rondheid van de wijn de zachte structuur van de kabeljauw en brengt hij balans bij de subtiel bittere en aardse tonen van de asperge. Het geheel voelt verfijnd, fris en perfect in harmonie, waarbij wijn en gerecht elkaar optillen zonder te overheersen.

Leverancier: Sligro

Druif: Godello

Prijs: €6,99 excl. BTW



Tussengerecht

Ravioli | Kalfswang | Parmezaansaus

Wijn: Chateau Mourgues du Grès – Galets Dorés

Aan de zuidelijke rand van de Rhônevallei, waar de invloed van de Middellandse Zee voelbaar is en verkoelende zeewinden door de wijngaarden trekken, ligt Château Mourgues du Grès. De subtiele mineraliteitlatie Costières de Nîmes ontstaat een witte wijn die zich onderscheidt door spanning, frisheid en een verfijnde mediterrane expressie.

De wijnstokken staan aangeplant op de kenmerkende galets roulés, afgeronde kiezels die warmte opslaan en deze geleidelijk weer afgeven. In combinatie met de onderliggende klei en kalksteenbodems zorgt dit voor een perfecte balans tussen rijpheid en fraîcheur, met een duidelijke mineraliteit als signatuur van het terroir.

De blend bestaat uit typische zuidelijke druivenrassen zoals Roussanne, Marsanne en Grenache Blanc. Samen zorgen zij voor een gelaagd profiel waarin rijp wit fruit, citrus en florale tonen samenkomen met subtiele kruidigheid en een lichte amandelhoets. In het glas toont de wijn zich helder en licht goudgeel. De geur opent elegant met tonen van perzik, peer en citruszeste, gevolgd door witte bloesem en een hint van venkel. In de mond is de wijn vol en rond, maar tegelijkertijd verfijnd en fris, met een mooie spanning en een lange, licht ziltige afdronk.

Deze wijn vormt een verrassend verfijnde combinatie met ravioli van kalfswang en Parmezaansaus. De frisse zuren brengen balans in de romigheid van de saus, terwijl de rijpe en licht kruidige tonen mooi aansluiten bij de diepte van het langzaam gegaarde vlees. De subtiele mineraliteit en spanning in de wijn zorgen ervoor dat het gerecht elegant blijft en niet te zwaar aanvoelt, waardoor wijn en gerecht elkaar versterken in een harmonieus geheel.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Druif: Roussanne, Marsanne en Grenache Blanc

Prijs: € 8,75 excl. BTW



Hoofdgerecht

Lamsrack | Confit | Muntjus | Artisjokbarigoule | Hasselback

Wijn: Pontificis 2024

Afkomstig uit het zonnige zuiden van Frankrijk, waar het mediterrane klimaat zorgt voor optimaal rijpe druiven en een toegankelijke maar verfijnde stijl, wordt de Pontificis geproduceerd in de regio Pays d'Oc. Hier zorgen lange, warme dagen en verkoelende invloeden vanuit zee voor een mooie balans tussen rijpheid en frisheid.

De wijnstokken staan aangeplant op een gevarieerde bodem van klei, kalksteen en grind. Deze combinatie geeft de wijn zowel body als elegantie, waarbij de klei zorgt voor rondheid en concentratie, terwijl kalksteen en stenige elementen juist spanning en verfijning toevoegen.

De blend bestaat voornamelijk uit Merlot en Syrah. Merlot brengt zachtheid, rijp rood fruit en rondeur, terwijl Syrah structuur, kruidigheid en een subtiele pepertoets toevoegt. In het glas toont de wijn zich diep robijnrood, met in de geur rijpe kersen, pruimen en zwarte bessen, aangevuld met zachte kruiden en een hint van cacao. In de mond is de wijn soepel en gelaagd, met zachte tannines en een elegante, licht kruidige afdronk.

Pontificis staat bekend om zijn constante kwaliteit en evenwichtige stijl, waarbij het draait om harmonie en gastronomische inzetbaarheid.

In combinatie met lamsrack, confit, muntjus, artisjok barigoule en hasselback aardappel komt deze wijn volledig tot zijn recht. De zachte tannines sluiten prachtig aan bij het malse lamsvlees, terwijl de kruidigheid van de Syrah de muntjus en hartige tonen van het gerecht versterkt. Het rijpe fruit brengt balans tegenover de licht bittere en frisse tonen van de artisjok, terwijl de elegante structuur ervoor zorgt dat het geheel verfijnd en in balans blijft. Wijn en gerecht versterken elkaar in een rijk, gelaagd en harmonieus samenspel.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Druif: Merlot en Syrah

Prijs: €7,00 excl. BTW

