

Bij het voorgerecht;
Gebakken geitenkaasjes met appel, witlof en pecannoten
Domaine de Fraisse Touraine Sauvignon Blanc 2021

Zeg je geitenkaas dan zeg je vaak Sauvignon Blanc. De beste kwaliteit Sauvignon Blanc komt doorgaans uit koele wijnstreken. De relatief koele, noordelijk gelegen Loirestreek heeft van oudsher een aantal belangrijke voordelen. De druiven rijpen langer, ontwikkelen meer smaak en behouden hun natuurlijke frisheid. In combinatie met de kalkrijke bodem krijgt deze Touraine de voor de Loire zo kenmerkende sauvignon-expressie. Geen tropische, zwoele fruitsmaken, maar juist een verkwikkende, levendige frisheid met verfijnde tonen van citrus.

De smaken in dit gerecht en dan in het bijzonder de gietenkaas passen uitstekend bij deze frisdroge witte wijn met aangenaam aroma van groene appel en licht buxus. Zowel bij het gerecht als in de opbouw naar de volgende gang (met wijn) is dit een prachtig begin!!

Wijnleverancier; Twentsch wijnhuis
Prijs; € 6,45 exck BTW; 7,80 incl BTW

Bij het tussengerecht: Pompoensoep met eend, ganzenlever en bospaddestoelen
Sodevo, Venezia Giulia, 2021

Sodevo, betekend in het Italiaans 'tevreden'. Meer dan tevreden is de wijncommissie over deze wijn. De wijn is op zichzelf al een fraaie verschijning. De eenvoud van het label op de fles, maar de fraaie smaak en complexiteit van de wijn geven een hele fijne verassing. De wijn wordt gemaakt op de best gelegen heuvels van het gebied op een bodem van mergel en gelaagd zandsteen, voor velen beter bekend onder regio D.O.C. Friuli.

Het familiebedrijf is recentelijk door de jongere generatie overgenomen, door de jarenlange ervaring hebben ze de ideale omstandigheden gevonden om o.a. de Pinot Grigio en de Sauvignon blanc goed te laten ontwikkelen. Dit zijn de hoofddruiven van deze wijn.

De druiven worden zacht geperst en vervolgens onder gecontroleerde temperatuur gefermenteerd in roestvrijstalen tanks. De wijn wordt ongeveer 5 maanden 'sur lie' bewaard tot het bottelen. Dit resulteert in een wijn die door de metalen vaten de frisheid behoudt en door de rijping op de lie de fantastische body ontwikkeld. De frisheid en de body komen absoluut samen in het gerechtje en kunnen de herfstige smaken van de soep goed ondervangen.

Wijnleverancier: Henry Bloem
Prijs: €8,45 excl BTW; € 10,05 incl BTW

Bij het hoofdgerecht: Gebakken hazenrugfilet met limoensaus en tagliatelle
Château Tour de Mirambeau - Réserve Rouge, 2019

Bij de gebakken hazenrugfilet met tagliatelle hebben we gezocht naar een mooie zuivere volle rode wijn maar niet een wijn die te overheersend is. Deze Bordeaux past goed in deze omschrijving, en is daarmee uitermate geschikt voor het gerecht

De familie Despagne is gespecialiseerd in de productie van zuivere wijnen in het Entre-Deux-Mers gebied van de Bordeaux. In de Entre-Deux-Mers tussen de Dordogne en Garonne oogst de familie Despagne haar druiven van zes tot zestig jaar oude stokken in kalkrijke zand- en kleigrond. De vruchtjes worden ingeweekt en op staal vergist zonder tussenkomst van hout. Al naar gelang de kwaliteit van het oogstjaar volgt voor een deel van de wijn rijping op barriques van twee tot drie jaar oud.

Het resulteert in een wijn met prachtig zuivere kersen- en frambozenaroma's, een soepele en vriendelijke smaak. Cabernet sauvignon zorgt voor iets meer pit, structuur en lengte. Eet smakelijk!

Wijnleverancier; Wijnhandel de Smorre

Prijs: €8,25 excl BTW; € 9,85 incl BTW

*Vanuit de wijncommissie willen wij u graag attenderen op het volgende;
Het nagerecht leent zich uitstekend om de dessert-huiswijn (Sauternes) te gebruiken. Het zal niet alleen het nagerecht mooi ondersteunen maar zal dit heerlijke menu in totaliteit zeker complementeren.*