

Bij het voorgerecht: Uientaartje
Joseph Cattin, Pinot Gris, Elzas, Frankrijk

Voor het voorgerecht heeft de wijncommissie gekozen voor een heel klassieke combinatie; een pinot gris bij dit mooie uientaartje. Pinot gris komt doorgaans in twee stijlen: een wat vollere wijn met uitgesproken fruittonen zoals traditioneel in de Elzas en een wat lichtere wijn met meer uitgesproken zuren zoals traditioneel in Italië (pinot grigio is dezelfde druif als pinot gris). Vanwege de doorgaans droge zomers in de Elzas, kunnen deze druiven laat geplukt worden, waardoor de aroma's zich volledig kunnen ontwikkelen.

Deze pinot gris komt van het huis Joseph Cattin wat al 12 generaties door dezelfde familie gerund wordt. Deze wijn die lichtgoud van kleur is heeft sterke fruitaroma's van abrikoos maar ook aroma's van honing en bijenwas. Deze wijn wordt in een halfdroge stijl gemaakt die gebalanceerd wordt door frisse zuren.

De combinatie van licht-zoet en toch voldoende zuren past wat de wijncommissie betreft perfect bij het uientaartje. De zoete aroma's gaan goed samen met de gekarameliseerde uien terwijl de zuren goed door de romigheid van het uientaartje heen breken.

Wijnleverancier; Sligro
Prijs € 8,50 ex btw; 10,30 incl btw

Bij het tussengerecht: Ravioli met kreeft en citroengrasvelouté
Domaine La Prade, Chardonnay, Côtes de Thongue

De Côtes de Thongue is een prachtig wijngebied in Languedoc-Roussillon regio wat de grootste wijn producerende regio is ter wereld. Deze wijn komt uit het kleine dorpje Alignan du Vent en wordt gemaakt door de plaatselijke Cave Cooperative. De druiven uit dit gebied bereiken langzaam de juiste rijpheid onder de warme Mediterrane zon en de sterke Noordelijke wind.

Deze chardonnay is licht strogeel van kleur en heeft aroma's van peer, perzik en abrikoos. De 12 maanden lagering op nieuw frans eiken zorgen voor smaken van vanille, maar de invloed van hout is niet overheersend.

De wijncommissie is van mening dat deze wijn prachtig combineert bij dit tussengerecht. De fruittonen gaan mooi samen met de ravioli en de citroengras terwijl de zuren in de wijn de velouté mooi doorsnijden. Al met al een prachtcombinatie!

Wijnleverancier; Henri Bloem
Prijs € 6,30 ex btw; 7,65 incl btw

Bij het hoofdgerecht: Entrecote en Macreuse de boeuf met rode kool en Pommes Dauphine
Domaine du Bon Remède Ventoux, Vignes Rousses Rhone Frankrijk

Domaine du Bon Remède bevindt zich aan de voet van de Mont Ventoux, in het dorpje Mazan. Frederic en Lucile Delay vertegenwoordigen de derde generatie van het familie bedrijf. Gezamenlijk cultiveren ze 28 hectaren wijngaard. Het merendeel van de stokken is ruim 50 jaar oud. Hierdoor krijgen de wijnen een mooie smaakconcentratie. Dat geldt zeker voor deze Les Vignes Rousses één van de luxere wijnen van het domein. Deze krachtige, kruidige rode Ventoux wordt gemaakt van Carignan, Grenache noir en Syrah.

Voor extra rondeur rijpt de wijn nog 18 maanden op Frans eiken. Les Vignes Rousses, zo genoemd omdat de bladeren van de Carignan wijnstokken rood kleuren in de herfst. Dit is een indrukwekkende en genereuze Ventoux. Waar vroeger kwantiteit een rol speelde is tegenwoordig kwaliteit het sleutelwoord.

Deze Ventoux kan de aardse smaken van de rode kool en Pommes Dauphine goed aan maar blijft ook zeer aangenaam smaken bij de mooie smaak van het vlees. Wat de wijncommissie betreft een heerlijk en uitstekend passende rode wijn bij dit gerecht.

Wijnleverancier; Twentsch wijnhuis
Prijs € 7,10 ex btw; 8,60 incl btw