

Wijnbeschrijving September 2026

Voorgerecht

Scholburger in soes gelakt met tomaat

Wijn: **Domaine de l'Arjolle Équilibre Rosé 2025**

Sommige roséwijnen drink je alleen op een zonnig terras. Deze Équilibre Rosé verdient ook een plek aan tafel. Het is een wijn die frisheid en elegantie combineert met voldoende karakter om een maaltijd te begeleiden.

De wijn wordt gemaakt van Syrah en Cabernet Franc, afkomstig uit de zonnige Languedoc in Zuid-Frankrijk. Door de druiven direct na de oogst zacht te persen ontstaat de prachtige licht zalmroze kleur en blijft het fruitige, frisse karakter behouden. Vervolgens rijpt de wijn enige tijd op de fijne gistcellen van de sauvignon blanc, wat zorgt voor extra diepgang en een zachte, ronde structuur.

In de geur vind je aroma's van verse aardbeien, frambozen en rode bessen, aangevuld met een vleugje citrus en subtiele kruidige tonen. In de smaak proef je direct de balans waar deze wijn zijn naam aan dankt. Sappig rood fruit, frisse zuren en een verfijnde mineraliteit zorgen samen voor een elegante rosé met een verrassend lange afdronk.

Een veelzijdige wijn die heerlijk combineert met scholburger in soesdeeg afgelakt met tomaat.

Een leuk weetje is dat dit een zusje is van de witte huiswijn van de afgelopen jaren we dit jaar gaan vervangen door de nieuwe huiswijn.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Druif: 60% Syrah en 40% Cabernet Franc

Prijs: €6,90 excl. BTW



Tussengerecht

Marschmallow van Kaas met zilveruitje, radijs en knoflook crumble

Wijn: Albet i Noya Cúrios 2024

Niet elke witte wijn durft kan opboksen tegen gerecht met uitgesproken smaken. Deze Curiós doet dat moeiteloos: een frisse, eigenzinnige wijn met net genoeg karakter en het typerende bittertje in de afdronk dat hem zo herkenbaar maakt.

De wijn komt van Albet i Noya, een van de eerste biologische wijnhuizen van Spanje, gelegen op het landgoed Can Vendrell in de heuvels van Ordal in de Penedès, even ten zuiden van Barcelona. Hier, op bodems van klei, zand en kalksteen, groeit de Xarel·lo, de trotse streekdruif van de Penedès. De druiven voor deze Curiós komen van oude wijnstokken, wat zorgt voor extra concentratie en diepgang. Overigens kent u de Xarel·lo waarschijnlijk al zonder het te weten: het is een van de drie klassieke druiven waarmee de Spaanse mousserende Cava wordt gemaakt.

In de geur zitten aroma's van peer, groene appel en frisse citrustonen. Ook ruik je het kruidige, licht venkelachtige karakter waar Xarel·lo bekend om staat. In de mond is de wijn levendig en fris, met sprankelende zuren en een aangenaam bitter accent in de lange afdronk.

Een wijn die uitstekend samengaat met de marshmallow van kaas. De frisse zuren snijden mooi door de romige, hartige kaas, terwijl de citrus- en appeltonen aansluiten bij de scherpheid van het zilveruitje en de peper van de radijs. Dit geheel zorgt voor een wijn-spijs combinatie die fris en in balans is.



Leverancier: Sligro

Druif: Xarel·lo

Prijs: €6.99 excl. BTW

Hoofdgerecht

Polderhoen met mais, polenta en molesaus

Wijn: Critèra Primitivo, Scorla Sarmenti 2024

In de hak van de Italiaanse laars, Puglia, waar olijfbomen en wijngaarden het landschap domineren, vinden we de oorsprong van deze krachtige en expressieve rode wijn.

Het warme mediterrane klimaat, met zonnige dagen en verkoelende zeebries, creëert de perfecte omstandigheden voor de Primitivo druif om zijn volle, rijpe en geconcentreerde karakter te ontwikkelen. De bodem, rijk aan kalksteen en ijzerhoudende klei, voegt een kenmerkende mineraliteit en complexiteit toe.

De wijn is gemaakt van 100% Primitivo, een druif die bekend staat om zijn diepe kleur en intense fruitigheid. In het glas toont de wijn zich diep, bijna ondoorzichtig robijnrood.

De geur is rijk en uitnodigend, met aroma's van zongerijpte zwarte kersen, bramen en pruimen, aangevuld met warme tonen van specerijen zoals zoethout en een vleugje cacao. In de mond is de wijn vol en fluweelzacht, met een gulle fruitigheid die perfect in balans wordt gehouden door soepele tannines en een verrassende frisheid in de afdronk.

Deze Critèra Primitivo vormt een gedurfde en geslaagde combinatie met de polderhoen en de complexe molesaus.

De diepe, donkere fruittonen en de hint van cacao in de wijn sluiten naadloos aan bij de rijke, kruidige en licht bittere chocoladetonen van de mole. De fluweelzachte textuur en soepele tannines van de wijn omarmen de tedere polderhoen zonder deze te overheersen, terwijl de volle body van de wijn moeiteloos stand houdt naast de krachtige saus.

De zoete componenten van de maïs en polenta vinden balans in het rijpe fruit van de wijn, wat resulteert in een gelaagd en harmonieus geheel dat zowel krachtig als verfijnd is.



Leverancier: Henri Bloem

Druif: Primitivo

Prijs: € 7,75 excl. BTW