

## Wijnbeschrijving April 2026

### Voorgerecht

*Aspergetartaar eidooiersaus, gerookte zalm*

### Wijn: Stefan Winter Rheinhessen Blanc de Noir Spätburgunder 2025

Voor het voorgerecht heeft de wijncommissie gekozen voor Stefan Winter Blanc de Noir

Een perfecte combi met de romigheid in de saus en de rijke smaak van de zalm.

Stefan Winter is een wittewijnmaker in hart en nieren. Dat blijkt wel uit het feit dat hij deze fraaie Blanc de Noir produceert; zelfs van zijn blauwe spätburgunderdruiven maakt Stefan nog een prachtige witte! Hoe hij dat doet? Simpel. Wijn krijgt zijn kleur door contact met de schil van de druif, waarin zich de kleurstoffen bevinden. Hoe minder contact met de schil, hoe minder kleur de uiteindelijke wijn heeft. Om deze witte Spätburgunder te maken, gebruikt Stefan dus uitsluitend het eerste deel van de persing. Dat sap is niet of nauwelijks bij de schillen geweest en zodoende vrijwel kleurloos. De vergisting en korte rijping vinden plaats in roestvrijstalen tanks, waarna de wijn gebotteld wordt. Het levert een heerlijke, verrassende Blanc de Noir op. Zoals al Winters wijnen is 'ie spatzuiver, verfijnd en superverleidelijk. Een aanrader!

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Druif: 100% pinot noir

Prijs: € 7,70 excl. BTW



## Tussengerecht 1

*Aubergine, ui, aardappel*

### Wijn: Conde Valdemar Tempranillo Blanco – Spain

Bij een gerecht dat zijn kracht haalt uit de pure, aardse smaken van langzaam gegaarde groenten, is een wijnkeuze van cruciaal belang. De zachte, bijna smeltende textuur van de aubergine, de gekarameliseerde zoetheid van de ui en het rustieke karakter van de aardappel vragen om een wijn die enerzijds kan verfrissen en anderzijds voldoende structuur en aromatische diepgang heeft om overeind te blijven. De Tempranillo Blanco van het prestigieuze en innovatieve huis Conde Valdemar is hier een voortreffelijke partner.

Deze wijn opent met een verfijnd en expressief bouquet van wit steenfruit zoals perzik en nectarine, aangevuld met tropische hints van ananas en een subtiele, kruidige toets van venkel en verse laurier. Het is deze complexiteit die het gerecht direct meer gelaagdheid en elegantie geeft. In de mond zorgt de levendige, maar perfect geïntegreerde zuurgraad voor een opwekkend en schoon gevoel, dat de volheid van het gerecht doorbreekt en het palet verfrist. Dit wordt prachtig in balans gehouden door een romige, zachte textuur, die te danken is aan de maandenlange rijping op de eigen gistcellen ('sur lie'). Deze techniek geeft de wijn niet alleen een ronder mondgevoel, maar voegt ook subtiele, hartige tonen toe die prachtig harmoniëren met de umami-rijke smaken van de groenten.

Bodegas Valdemar is een ware pionier in de Rioja. Als familiebedrijf met een rijke historie schuwen zij innovatie niet; zij waren het eerste wijnhuis dat de zeldzame Tempranillo Blanco-druif, een natuurlijke witte mutatie van de beroemde rode Tempranillo, commercieel verbouwen en bottelden. De druiven voor deze specifieke wijn komen van hun 'Finca Alto Cantabria', een hooggelegen wijngaard die wordt gezien als een van de beste terroirs voor witte Rioja. De wijn wordt met uiterste precisie gemaakt: een koele vergisting op roestvrijstalen tanks om de primaire fruitaroma's te maximaliseren, gevolgd door die cruciale rijping 'sur lie' die de wijn zijn kenmerkende diepgang en complexiteit verleent.

De combinatie van deze wijn en dit gerecht is een schoolvoorbeeld van synergie. De frisheid van de wijn snijdt door de zachte structuren, terwijl de aromatische rijkdom – van steenfruit tot een lichte kruidigheid – een brug slaat naar de aardse en zoete tonen van de aubergine, ui en aardappel. De wijn tilt het gerecht op en maakt het lichter en verfijnder, terwijl het gerecht op zijn beurt de gelaagde complexiteit en de romige textuur van de wijn accentueert.

**Leverancier:** Henri Bloem

**Druiven:** Rioja

**Prijs:** €9,00 excl. BTW



## Tussengerecht 2

*Zalm mi-cuit met droplikeur, roze grapefruit, asperges in asperge velouté, vogeltongetjes*

### **Wijn: Wijnmaker Boyer, Domaine Les Croix Belle, Wijn Le Champ de Grillons**

Le Champ de Grillons Rosé is een frisse, elegante rosé met tonen van rood fruit zoals aardbei en framboos, aangevuld met een lichte citrusfrisheid. De wijn is droog, sappig en heeft een zachte structuur, waardoor hij licht aanvoelt maar toch voldoende smaak heeft. Geen zware rosé, maar juist verfijnd en verfrissend.

Domaine Les Croix Belle ligt in de Languedoc, een regio waar zon en frisse invloeden samenkomen. Wijnmaker Boyer staat bekend om zijn moderne stijl: wijnen die puur, precies en in balans zijn. De druiven worden bij aankomst bij de cave geselecteerd in een zogenoemde 'tri-baie'. Dit is een sorteermachine, die druiven selecteert op rijpheid en kwaliteit. Dit garandeert wijnen van een hoog niveau en veel persoonlijkheid. Zijn rosés zijn bedoeld om gastronomisch inzetbaar te zijn, met finesse in plaats van kracht.

Deze rosé sluit prachtig aan bij de zalm mi-cuit. Het rode fruit en de frisheid ondersteunen de zachte, bijna boterige structuur van de zalm, terwijl de frisse zuren mooi aansluiten bij de roze grapefruit en de asperges. De lichte kruidigheid van de wijn pakt subtiel de droplikeur op, zonder dat het gerecht zijn verfijning verliest.

Le Champ de Grillons betekent "het veld van de krekels". Op warme dagen hoor je ze letterlijk tussen de wijnstokken. Een rosé die dus niet alleen naar meer smaakt, maar je ook even meeneemt naar een zonnige Zuid-Franse avond terwijl je een glas van deze rosé drinkt.

**Leverancier:** Smorre

**Druiven:** 40% grenache noir, 30% syrah, 30% cabernet sauvignon;

**Prijs:** €7,98 excl. BTW



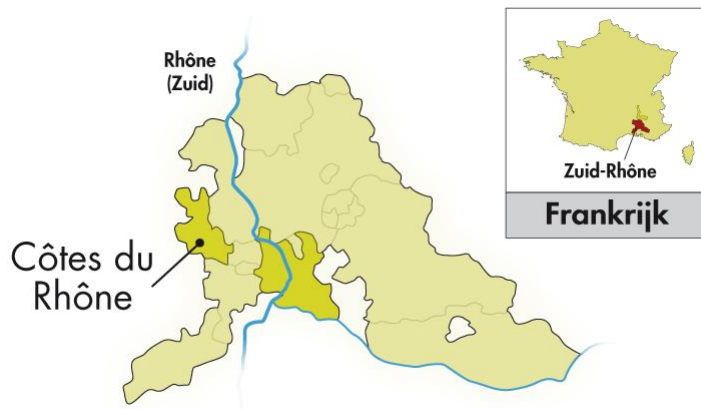
## Hoofdgerecht

*Picanha, tuinboontjes, pastinaak-appelstrooppurree, gekonfijte aardappel, mosterdzaas, patinaakkrokant*

### Wijn: La Contrabasse Rouge, Le Bouissiere 2023

Bij dit fraaie gerecht met aardse smaken, krachtige kalfsjus en het stoere vlees past deze Rhonewijn uitstekend.

Deze robijnrode wijn met een pure geur van rode bes, kers, pruim en jeneverbes. De smaak is intens en tegelijk elegant met rijp fruit, evenwichtige zuren en lichte tannines. De wijn combineert kracht met verfijning.



In deze voortreffelijke streekwijn brengt Thierry Faravel zijn twee grote liefdes samen: wijn en muziek. Behalve de bevlogen wijnmaker van het gerenommeerde Gigondas-domein La Bouissière, is Thierry namelijk ook een begenadigd jazzmuzikant.

Voor La Contrebasse Rouge neemt Thierry Rhône druiven grenache en syrah, afkomstig uit minder nobele wijngaarden dan bijvoorbeeld Gigondas - vandaar een Vin de France. Ze krijgen echter wel exact dezelfde zorg als de chique Rhône-cru's van Bouissière. En dat levert een wijn als een contrabas op: één met kracht én finesse, met elegantie én de onmiskenbare identiteit van een zuidelijke Rhône. Hij heeft de verleidelijke sappigheid van een vin de soif, maar laat u niet misleiden: daaronder ligt een serieuze structuur, die ervoor zorgt dat u deze fraaie rode ook gerust nog enkele jaren kunt bewaren.



**Leverancier:** Twentsch wijnhuis

**Druif:** grenach en syrah

**Prijs:** € 7.50 excl BTW