

Wijnbeschrijving februari 2026

Voorgerecht

Pasteitje met oester

Wijn: Domaine Raphaël Luneau Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Voor het voorgerecht heeft de wijncommissie gekozen voor Domaine Raphaël Luneau Muscadet Sèvre et Maine sur Lie een wijn die in onze ogen perfect past bij dit voorgerecht. Een bekend credo in wijn-spijs combinaties is '*What grows together goes together*'. De wijngaarden van dit wijnhuis liggen nabij Nantes op korte afstand van de plek waar oesters van hoge kwaliteit vandaan komen.

In de geur en smaak is de wijn strak en helder, met tonen van citrus, groen en appel en zilte tonen die direct doen denken aan de nabijheid van de Atlantische Oceaan. Door de rijping *sur Lie* (rijping op de gistresten) krijgt de wijn extra textuur en tonen van brioche.

Juist die combinatie maakt de wijn zo geschikt bij het pasteitje met oester. De frisse zuren snijden door het bladerdeeg en de romige Mornay-saus, terwijl de zilte mineraliteit goed aansluit bij de oester en de zeekraal. De wijn versterkt het maritieme karakter van het gerecht, maar blijft ingetogen genoeg om de delicate smaak van de oester niet te overstemmen. Het zorgt voor een combinatie waarbij de wijn en gerecht elkaar versterken.



Leverancier: Twentsch Wijnhuis
Druif: Melon de Bourgogne
Prijs: €8,50 excl. BTW

Tussengerecht

Artisjokken soep

Wijn: Domaine de la Charmoise – Tourraine

Artisjok is vrij berucht wanneer het om wijn-spijscombinaties gaat. Artisjok heeft namelijk de neiging om veel wijnen zoeter en bitter te laten smaken. De wijncommissie heeft deze Sauvignon Blanc van Domaine de la Charmoise geselecteerd omdat deze wijn hier niet gevoelig voor is. De wijn is droog, fris en mineraal met tonen van groene appel en citrus. Deze combinatie van smaken en aroma's zorgen ervoor dat de wijn fris blijft naast de romige soep en de aardse artisjoksmaken ondersteunt in plaats van versterkt.

De wijnmaker zorgt er tijdens het wijnmaakproces ook dat de pure smaken van de Sauvignon Blanc overeind blijft. De wijn wordt in roestvrij stalen vaten vergist zodat het pure karakter van de Sauvignon Blanc behouden blijft. Vervolgens rijpt de wijn enige tijd sur lie (op de gistcellen) wat zorgt voor rondheid in de wijn. Dit maakt ook dat de wijn minder scherp smaakt dan veel van overige Sauvignon Blancs.

De wijncommissie was verrast door de smaak van deze Sauvignon Blanc omdat hij in eerste instantie niet op een typische Sauvignon Blanc lijkt. In de wijn-spijs combinatie is dit echter prettig, aangezien dit zorgt voor een goede balans tussen wijn en het gerecht.

Leverancier: Henri Bloem

Druiven: Sauvignon Blanc

Prijs: €8,25 excl. BTW



Hoofdgerecht

*Biefstuk van het ree
Aardappelschuitjes met truffel
Witlof
Haricots verts*

Wijn: Monteabellón – Tempranillo

Bij wild, truffel en een geconcentreerde is een jus is ene wijn nodig met diepte en structuur. De Tempranillo van Bodegas Monteabellón biedt precies dat. De wijn heeft rijp donker fruit (zwarte kers en pruim), subtiele houttonen en zachte tannine die mooi versmelten met het malse reeënvlees. De aardse tonen in de wijnen sluiten goed aan bij de truffel, terwijl de zuren in de wijn het gerecht niet log maken.

Monteabellón werkt met druiven van oude stokken in de Ribera del Duero, gelegen op grote hoogte. Door de koude nachten behouden de druiven hun frisheid, ondanks de rijpheid. De wijn vergist op roestvrij staal waardoor de fruittonen behouden blijven. De wijn rijpt vervolgens op eikenhouten vaten wat zorgt voor kruidigheid en de wijn meer structuur en diepgang geeft.

Wijnen gemaakt van tempranillo (o.a. bijvoorbeeld Rioja) worden veel geserveerd bij wild- en vleesgerechten. De reden hiervoor is dat de Tempranillo een relatief dikke schil heeft wat voor veel kleur en tannine zorgt, maar dat het sap verrassend fris en elegant blijft. Dit levert een combinatie op van kracht en verfijning die erg goed combineert met dit soort gerechten.

Leverancier: Henri Bloem

Druif: Tempranillo

Prijs: €7.50 excl. BTW

