

Wijnbeschrijving maart 2026

Voorgerecht

Duo met gemengde zeevruchten

Wijn: Berticot Premiere Chenin

Voor het voorgerecht met crème brûlée van zeevruchten, gemengde fruits de mer en een romig mosselsoepje heeft de wijncommissie gekozen voor Berticot Premier Chenin – een verfijnde en frisse witte wijn uit het Zuidwesten van Frankrijk.

Deze Chenin biedt een heldere, lichtgele kleur en een intense aroma's van buxus, citrus en seizoensfruit, aangevuld met frisse tonen van grapefruit en lychee. De wijn heeft een mooie balans tussen levendige zuren en subtiele rijkdom in de afdronk.

Door zijn frisheid, mineraliteit en aromatische finesse sluit hij perfect aan bij de zachte romigheid van het mosselsoepje, de delicate ziltigheid van de zeevruchten en het lichtzoete, gekaramelliseerde accent in de crème brûlée van zeevruchten.

Over het wijnhuis – Les Vignerons de Berticot

Les Vignerons de Berticot is een gerenommeerde coöperatie in de regio Côtes de Duras / IGP Atlantique, opgericht in 1965 door een groep gepassioneerde wijnbouwers. Het collectief groeide uit tot een van de belangrijkste producenten in het gebied, met meer dan 100 wijnboeren en circa 1.000 hectare wijngaarden, waarvan een aanzienlijk deel biologisch wordt bewerkt. [hachette-vins.com]

Berticot combineert modern wijnmaken met respect voor terroir. Ze werken met geavanceerde vinificatietechnieken en investeren in experimenten met nieuwe en resistente druivenrassen.

Leverancier: Smorre
Druif: Chenin Blanc
Prijs: €6,94 excl. BTW



Tussengerecht

Carpaccio van gerookte lamsfilet, knoflooktapenade en gedroogde tomaten

Wijn: Burggarten Drei Bruder Cuvée Noir

Voor dit smaakvolle tussengerecht heeft de wijncommissie gekozen voor de Burggarten Drei Brüder Cuvée Noir, een elegante en karaktervolle rode wijn uit de Duitse Ahr-regio. Deze cuvée is een blend van Spätburgunder, Frühburgunder en Cabernet Sauvignon. De wijn rijpt 12 maanden op traditionele foeders, wat zorgt voor een mooie balans tussen fruit, kruidigheid en subtiele houttonen.

- **Neus:** aroma's van rijpe kersen, pruimen, kruiden en een vleugje peperkoek.
- **Smaak:** soepel en fruitig, met rood en zwart fruit, zachte tannines en subtiele kruidigheid. [\[dedrankenmarkt.nl\]](https://dedrankenmarkt.nl)

Deze smaakstructuur sluit prachtig aan bij de gerookte lamsfilet: het zachte rookaroma en de hartigheid van het lam krijgen extra diepte door de kruidige pepertonen en het milde houtgebruik. De frisheid en het rode fruit van de wijn brengen daarnaast een heerlijke spanning bij de knoflooktapenade en de gedroogde tomaten.

Over het wijnhuis – Weingut Burggarten

Weingut Burggarten is een gerenommeerd familiebedrijf uit de Ahr, geleid door de broers Paul, Heiko en Andreas Schäfer. Het domein bezit circa 14–15 hectare wijngaarden en produceert jaarlijks ongeveer 120.000 flessen.

Kenmerken van het wijnhuis:

- De druiven groeien op leisteen, grauwacke en vulkanisch gesteente, wat zorgt voor mineraliteit en finesse in de wijnen.
- Het wijnhuis staat bekend om zijn topkwaliteit Spätburgunder en Frühburgunder, dé signaturdruiven van de Ahr.
- Burggarten werkt veel met oude grote houten foeders, die weinig houtaroma's afgeven en het fruit laten spreken.

Sinds 2019 behoort Burggarten tot de VDP, de vereniging van top-wijnproducenten in Duitsland — een kwaliteitsstempel van hoog niveau.

Leverancier: Henri Bloem

Druiven: Pinot Noir

Prijs: €10,50 excl. BTW



Hoofdgerecht

Gevulde ribeye met rode wijn truffelsaus, hasselback aardappel en regenboogwortels

Wijn: La Orphica Monastrell

De La Orphica Monastrell van Bodegas Trenza is een krachtige, zwoele en diep geconcentreerde rode wijn uit Yecla, Murcia in het zuidoosten van Spanje. Deze wijn wordt gemaakt van 100% late-harvest Monastrell, waarbij de druiven extra lang aan de stok blijven hangen waardoor ze licht indrogen. Dit zorgt voor intense smaken, volle body en een kenmerkende rijpe zoetheid in balans met frisse zuren.

Smaakprofiel

- Neus: gestoofd donker fruit zoals kersen en pruimen, aangevuld met tonen van zwarte olijf, dadel, mokka en kruidigheid.
- Smaak: zwoel, vol en intens met jamachtig fruit, rijpe zachte tannines en een lange, warme afdronk met accenten van toast, tabak en rozijnen. [\[wijnenwereld.nl\]](http://wijnenwereld.nl)

Deze wijn is een fantastische match met jouw gerecht van gevulde ribeye met rodewijn-truffelsaus. De intense rijpe fruittonen sluiten nauw aan op de volle, hartige smaak van ribeye. De gerijpte, romige tannines passen prachtig bij de structuur van het vlees. De toast-, mokka- en tabaktonen verbinden zich harmonieus met de truffel en rodewijnsaus.

Kortom: een weelderige, krachtige rode wijn die het gerecht niet alleen aanvult, maar echt naar een hoger niveau tilt.

Over het wijnhuis – Bodegas Trenza

Bodegas Trenza is een bijzonder wijnhuis in Yecla, Murcia, opgericht door de Deense broers David en Jonas Tofterup. De broers combineren hun internationale wijnextpertise om wijnen te maken die de kracht en het karakter van de Monastrell-druif optimaal laten spreken.

- David Tofterup bouwde al een lange carrière op als oenoloog voordat hij in 2004 zijn droom verwezenlijkte door een eigen bodega te starten in Spanje.
- Jonas Tofterup, Master of Wine sinds 2019, sloot zich later aan. Samen vormen zij een duo dat op hoog niveau werkt aan verfijnde, moderne Spaanse wijnen.

Bodegas Trenza staat bekend om het gebruik van oude wijngaarden met lage opbrengst, late oogsttechnieken en een stijl die intensiteit, rijp fruit en elegante combineert. De wijnen — waaronder La Orphica Monastrell — worden gekenmerkt door rijpe concentratie, zachte tannines en een prachtige balans tussen zoetheid en frisheid

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Druif: Monastrell

Prijs: €5.70 excl. BTW

