

wijnkring



Magazine voor levensgenieters!

RAMÓN BILBAO

DE MOOISTE EET-WIJNEN

ERRAZURIZ

DE SELECTIE VAN DE WIJNMAKER

YALUMBA

BETTER WITH A 'Y'.

LAURENT MIQUEL

ONTDEK DE NIEUWE WIJNEN!

INCLUSIEF: HEERLIJKE RECEPTEN!

Nummer 3 | 2017





IN DIT MAGAZINE

04 JEAN LORON

Een echt familiebedrijf

06 LAURENT MIQUEL

Ontdek de nieuwe wijnen!

08 CAVE DE RIBEAUVILLÉ

Echt Elzas

10 STEININGER

Probeer onze wijn-spijs combinatie!

12 WIJN EN OPSLAG

Maak kennis met ALLSAFE

14 YALUMBA

Better with a 'Y'.

16 JANSZ

Prachtige bubbels uit Tasmanië

17 KENDALL JACKSON

Vintner's Reserve

18 BODEGAS SALENTEIN

Mét heerlijk recept

20 ERRAZURIZ

De selectie van de wijnmaker

22 RAMÓN BILBAO

Trotse Tempranillo en ziltige Albariño

PROEF DE ZON IN HET GLAS!



Jean Loron, een echt familiebedrijf

Familiebedrijf Jean Loron heeft haar wortels in de Beaujolais en Bourgogne en produceert daarnaast bovendien heerlijke Zuid Franse wijnen. Kwaliteit staat hier hoog in het vaandel en het wijnhuis heeft internationaal dan ook een zeer goede reputatie. De familie Loron bezit ruim 90 hectare wijngaarden.

De Beaujolais en Bourgogne wijngaarden zijn zeer dicht beplant en liggen op 200 tot 400 meter hoogte. De bewerking van de wijngaarden is zeer arbeidsintensief omdat sommige delen op steile hellingen liggen. De bodem bestaat voornamelijk uit zand, klei en kalk en is ideaal voor het verbouwen van wijndruiven. Vanwege het continentale klimaat en omdat de wijngaarden in een overgangsgebied zijn gelegen, is het wel een uitdaging om hier wijn te verbouwen. De bergen in het westen vormen een barrière tussen koude lucht uit de Alpen en warme lucht uit het zuiden. Wanneer deze luchtstromen botsen kan het weer omslaan en ontstaan er flinke onweersbuien met hagel, die schade kunnen toebrengen aan de druiven.



Vader en zoon

Xavier en Grégory Barbet vertegenwoordigen de achtste en negende generatie van Jean Loron en vormen het management van het bedrijf. Vader en zoon volgen dezelfde koers als hun voorvaders, die de identiteit van het bedrijf hebben gevormd. Volgens hen zijn de belangrijkste elementen binnen Loron terroir en diversiteit. Dankzij de kernwaarden loyaliteit en vertrouwen kunnen de medewerkers zo effectief en prettig mogelijk hun werk doen.

JEAN
LORON
depuis 1711

BEAUJOLAIS - & - BOURGOGNE



~~8.95~~
6.99



De wijnen

Jean Loron Sauvignon Blanc

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Sauvignon Blanc

citrus | tropisch fruit



vis | schelpdieren | geiten- en
schapenkazen

Jean Loron Chardonnay

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Chardonnay

vol | zacht | elegant



gevogelte | vis
zachte witschimmelkaas

Jean Loron Gamay-Syrah

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Gamay | Syrah

rood fruit | zwart fruit



kip | kalkoen | kalfsvlees
Edammerkaas | rookkaas

Jean Loron Pinot Noir

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Pinot Noir

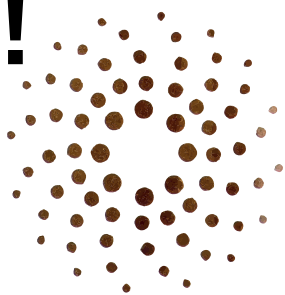
rood fruit | lichte kruidigheid



gekoeld bij vis of gevogelte
diverse kazen zoals Cambozola,
Port Salut of Rochebaron

NIEUWE WIJNEN BY LAURENT MIQUEL!

Laurent Miquel is de afgelopen tijd druk bezig geweest met het ontwikkelen van een nieuwe wijnen samen met zijn vrouw Neasa. Hierbij stellen we de zes wijnen uit de nieuwe l'Artisan serie voor. De nieuwe serie is een combinatie van de Ierse roots van Neasa en de Franse roots van Laurent. De kenmerkende signature van Laurent is samen met de Ierse spirit van Neasa in een fles gegoten. De zes wijnen eren verschillende (iconische) regionen in zowel Zuid-Frankrijk als Ierland.



Laurent
MIQUEL



De wijnen

Laurent Miquel l'Artisan Viognier 'Solas'

Streek: Pays d'Oc
Druif: Viognier

citroen | abrikoos



knoflookgarnalen | gegrilde vis
sushi | Oriëntaalse gerechten

~~9.95~~
7.99



Laurent Miquel l'Artisan Grenache Blanc 'Solas'

Streek: Pays d'Oc
Druif: Grenache Blanc

grapefruit | limoen | meloen
karamel



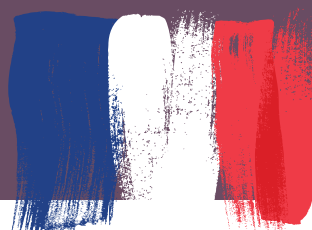
gefrituurde vis met tartaarsaus
Thaise rijstnoedels

~~9.95~~
7.99





Als 'Frans-lers' koppel hebben Laurent en Neasa bijzonder elegante combinaties weten te ontwikkelen waarmee ze een nieuw hoofdstuk schrijven. Solas is lers voor 'licht' en oud Frans voor 'vreugde, plezier of genieten'. Ofwel een synoniem voor het huwelijk tussen Laurent en Neasa. Daarnaast zegt de betekenis van Solas precies wat de wijnen zijn: licht en plezierig. De wijnen reflecteren de zuiverheid, balans en vriendelijke wijze waarop Laurent Miquel de wijnen karakter geeft.



Laurent Miquel l'Artisan Chardonnay 'Solas'

Streek: Pays d'Oc
Druif: Chardonnay

peer | rijpe appel



gebakken coquilles | kabeljauw
koolvis | eend

~~9.95~~
7.99



Laurent Miquel l'Artisan Kinsale Faugères

Streek: Faugères
Druif: Syrah

lavendel | cedar | gebakken fruit
cacao



wild zwijn | lam | stoofpot

~~10.95~~
8.99



Laurent Miquel l'Artisan Connemara

Streek: Saint Chinian
Druif: Syrah | Grenache

zwart fruit | kruiden | cederhout



geroosterd lam | Frans kaasplankje

~~10.95~~
8.99



Laurent Miquel l'Artisan Pas de Géant

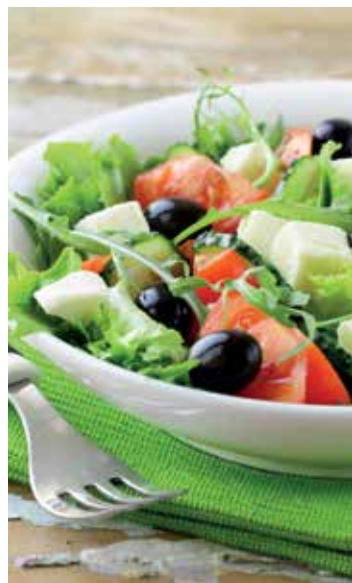
Streek: Languedoc
Druif: Syrah | Grenache

rood fruit | mokka | kruiden
bloemen



gekonfijte eend | cassoulet
Spaanse tapas | oude kaas

~~9.95~~
7.99



ECHT ELZAS: CAVE DE RIBEAUVILLÉ

Cave de Ribeauvillé is de oudste en één van de beroemdste wijncoöperaties van Frankrijk. De wijnboeren die aangesloten zijn bij de coöperatie, kiezen voor kleinschaligheid en kwaliteit, in tegenstelling tot veel andere (grotere) organisaties. Een deel van het productieproces gaat nog handmatig. De druiven worden bijvoorbeeld met de hand geoogst. De wijnboeren ontvangen zelfs een extra premie om deze werkwijze te waarborgen. Daarnaast loopt Cave de Ribeauvillé voorop met de productie van biologische wijnen.



Ribeauvillé Riesling Bio

Streek: Elzas
Druif: Riesling

groene appel | citroen | limoen



zuurkool | forel
schaal- en schelpdieren

~~12.95~~
10.99



Biologische wijnbouw

De wijnboeren van Cave de Ribeauvillé hebben het certificaat ECOCERT en volgen de voorwaarden voor biologische wijnbouw. Ze gebruiken geen chemische meststoffen, pesticiden of herbiciden. Daarnaast zijn de wijngaarden bedekt met gras. Deze methode houdt in dat het ecosysteem zijn natuurlijke evenwicht behoudt door het gras te

maaïen en om te spitten. Hierdoor heeft biologische wijnbouw lagere opbrengsten, maar dragen deze opbrengsten wel bij aan rijkheid en complexiteit van de wijnen.

AOC Elzas

De Elzas ligt in Noordoost Frankrijk. De wijngaarden die behoren tot deze regio strekken zich uit van noord naar zuid over meer dan 100 kilometer en hebben een totale

oppervlakte van 15.000 hectare. Het gebied profiteert van een grote diversiteit aan bodems en het zonnige, droge klimaat. Deze omstandigheden zorgen voor een gunstige ontwikkeling van de wijngaard en druiven. De meest aangeplante druiven in de Elzas zijn: Pinot Gris, Pinot Blanc, Sylvaner, Muscat, Riesling, Gewurztraminer en Pinot Noir.

De wijnen

Ribeauvillé Pinot Blanc

Streek: Elzas
Druif: Pinot Blanc

groene appel | bloemen | licht kruidig



asperges | kip | gevogelte
schaaldieren | salades | zachte kazen



~~9.95~~
7.49

Ribeauvillé Pinot Gris

Streek: Elzas
Druif: Pinot Gris

honing | ananas | mango | kruiden



Thaise curry | Indonesische gerechten
kip



~~9.95~~
7.49

STEININGER OOSTENRIJK



Weingut Karl Steininger is een echt familiebedrijf gevestigd in het snelst groeiende wijngebied in Oostenrijk: Kamptal. In deze regio is de witte druif Grüner Veltliner zeer populair. Zelfs zo populair dat meer dan de helft van alle Steininger wijnen gemaakt worden van deze druif. Het wijnhuis is ook beroemd vanwege het prachtige wijnbouw museum in Langenlois. Kijk voor meer informatie over het museum op: www.loisium-weinwelt.at/en/home/

De filosofie van Steininger is het maken van wijnen die het fruit en het karakter van de druif tonen. Vanwege het koele klimaat en het terroir in Kamptal hebben de druiven duidelijke, expressieve smaken. Het gehele jaar werken de medewerkers van het wijnhuis in de wijngaarden, zodat ze elk jaar gezonde en rijpe druiven kunnen oogsten. Elke wijnstok absorbeert de karakteristieken uit de natuurlijke omgeving, wat de wijn zijn persoonlijkheid geeft. Op deze manier probeert Steininger haar filosofie te realiseren.



De wijnen

Grüner Veltliner Kamptal

Streek: Kamptal
Druif: Grüner Veltliner

perzik | appel | witte bloemen
peper



kip | gevogelte | vis | salades
Aziatische gerechten

~~11.95~~
8.99



Zweigelt Novemberlese

Streek: Kamptal
Druif: Zweigelt

kersen | bessen | nougat | chocolade



gebraden eend | lamsvlees
salades met paddenstoelen

~~13.95~~
10.49



GERECHT

Saltimbocca

WIJN

*Zweigelt
Novemberlese*



BEREIDINGSWIJZE

Leg de kalfslapjes tussen plasticfolie en sla ze een beetje plat. Kruid de lapjes langs beide kanten naar smaak met peper en zout. Snijd de mozzarella in dunne plakken. Leg vervolgens een plakje prosciutto neer en een kalfslapje er bovenop. Leg een plakje mozzarella in het midden en rol het pakketje op. Prik het pakketje vast met een cocktail prikker en een blaadje salie. Bak de Saltimbocca rondom aan in ongeveer 3-4 minuten op hoog vuur, totdat ze een mooie bruine kleur hebben. Haal de pakketjes dan uit de pan en bedek ze met zilverfolie. Blus de pan met de witte wijn. Laat de wijn voor de helft inkoken en voeg dan de kalfsfond toe. Laat de saus nog eens voor de helft inkoken. Breng vervolgens op smaak met peper en zout. Werk de saus af met enkele klontjes boter. Voeg de kalfspakketjes toe aan de saus en laat nog 5 minuten op laag vuur sudderen.

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN

- 8 dunne kalfslapjes
- 8 lapjes prosciutto
- 1 bol mozzarella
- 8 blaadjes salie
- 350 ml kalfsfond
- 200 ml witte wijn
- Klontjes boter
- Peper en zout



*Ideale
combinatie!*



WAT HEBBEN WIJN EN OPSLAG MET ELKAAR TE MAKEN?

Wij vroegen het aan ruimte visionair Eric Stubbé van ALLSAFE Mini Opslag.

Eric, je bent een wijnliefhebber. Wat heb je precies met wijn?

Wijn is voor mij echt een 'gezelschapsdrank'. Ik geniet ervan bij een goede maaltijd of een lekker stuk kaas. En hoe ouder ik word, hoe meer ik kwaliteit ga waarderen. Barolo en Chardonnay zijn mijn favorieten.

Wat is de connectie van ALLSAFE met wijn?

Er is een grote groep wijnliefhebbers die wijnen kopen die niet direct gedronken worden, maar bedoeld zijn om te bewaren. Deze mensen vinden het leuk om een hele verzameling samen te stellen, maar daar is thuis niet altijd ruimte voor. Ik ging een keer met een groep koken en wij deden de inkopen bij

de groothandel. De wijnadviseur vertelde dat hij zoveel wijn kocht dat hij het van zijn vrouw niet meer in huis mocht neerzetten. De oplossing was eenvoudig want tegenwoordig slaat hij zijn wijnen op bij ALLSAFE. Hij blij en zijn vrouw blij!

Hoe zie je de toekomst van wijn-opslag? Nieuwbouwwoningen hebben bijvoorbeeld geen kelder meer; gaan mensen meer gebruik maken van opslagruimte?

Zeker. Mensen worden ouder. En hoe ouder mensen worden, hoe meer spullen ze verzamelen. Door gebrek aan ruimte huren mensen steeds vaker externe opslag. Tegelijk willen ze makkelijk bij hun spullen kunnen. Bij ALLSAFE

kunnen mensen hun eigen spullen pakken wanneer ze dat willen, dat geeft een vertrouwd gevoel.

ALLSAFE biedt nog een andere opbergoplossing aan: mrBOX. com 'je spullen in the cloud'. Wat is dat?

Gemiddeld zijn we 10 minuten per dag aan het zoeken naar spullen omdat we niet meer weten waar het ligt. mrBOX helpt je je spullen snel en eenvoudig terug te vinden. **-Dus met de mrBOX app krijg je overzicht?** mrBOX slaat je fysieke spullen in 'the cloud' lees: 'extern gebouw' op. In de app registreer je je spullen, bijvoorbeeld je wijncollectie. De app onthoudt welke spullen je waar opslaat. Kleine spullen stop je in een opbergdoos met een

Wat is je favoriete wijn moment?

Dat is verschillend, maar altijd in gezelschap. Lekker op een terrasje bijvoorbeeld met een koele witte wijn in een zomerse omgeving; heerlijk! Maar ook bij de openhaard in de namiddag met wat borrelhappen. Lekker genieten van een goede rode wijn en dan het liefst een wat sterkere rode wijn. Mooie momenten om er lekker van te genieten, echt bewust te drinken.



QR-code. Op de grotere spullen plakken we een QR-sticker op het voorwerp zelf. Omdat je weet waar het ligt hoef je niet meer te zoeken en gaan mensen hun spullen vaker gebruiken. Iets nodig? mrBOX brengt je box, indien nodig binnen 5 uur en haalt hem weer op. Superhandig, die oneindige wijnkelder, overzichtelijk zonder dat het ruimte in je huis inneemt.

Is online/ webshops een bedreiging voor wijnopslag?

Nee, eerder een kans zoals met mrBOX. Ik denk dat het er vooral om gaat dat je meegaat in de wensen van de klant. We zeggen ook altijd: we bieden geen opslag aan, we geven ruimte. Wijnopslag inzichtelijk maken met een app zorgt ervoor dat je je wijncollectie en de inhoud ervan overal kunt checken. Door de registratie in de app kun je perfect zien wanneer een wijn gedronken zou moeten worden. Je zou zo'n app ook kunnen laten communiceren met online-wijnaanbieders, bijvoorbeeld: 'je bent een wijnliefhebber en er is nu een aanbieding bij je slijterij'.

Wanneer is het voor een consument / ondernemer aantrekkelijk om opslagruimte te huren?

Eigenlijk al vanaf 1 kuub, hier past de inhoud van 19 verhuisdozen in. Genoeg ruimte voor een mooie wijnvoorraad en dat kan al vanaf € 1,40 per week. Onze panden zijn geconditioneerd en meerdere keren per dag wordt de temperatuur en luchtvochtigheid in het pand gecontroleerd. Je eigen unit is 7 dagen per week toegankelijk, een spontane BBQ? Je kan altijd terecht om een paar flessen op te halen en te genieten van je collectie.

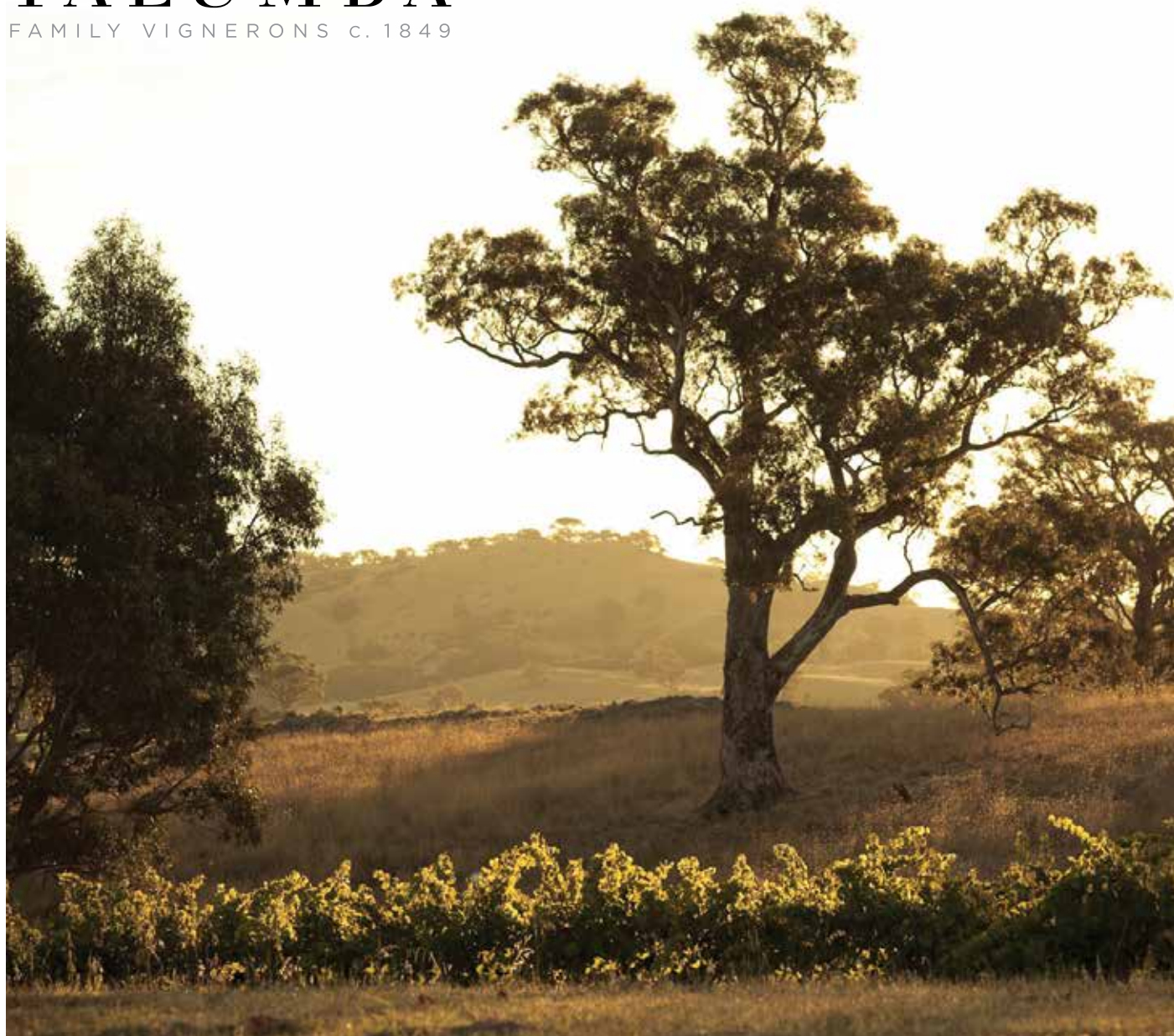
Tot slot; wat zou je als gerecht bij een goede Barolo adviseren?

Kalfslende vind ik erg lekker. En daar mag gewoon wat sla en gekookte aardappelen bij en een lekkere jus is altijd goed. **-En voor de zomer, bij de Chardonnay? Wat is daar een favoriet gerecht bij?** Ik ben een liefhebber van witlof met ham en kaas. Een beetje een boers, maar erg lekker gerecht, vooral met een heerlijke Chardonnay natuurlijk! ● www.allsafe.nl

ALL THE LAND AROUND.

Een familiebedrijf dat al meer dan 160 jaar succesvol is en nog steeds groeiende. Australië staat bekend om haar oorspronkelijke inwoners, de Aboriginals. De naam Yalumba is dan ook afkomstig uit de Aboriginal taal en betekent 'all the land around'. Vandaag de dag is Yalumba het oudste familie wijnbedrijf in Australië. Dat heeft ongetwijfeld iets te maken met hun motto: 'We are about evolution, not revolution'. Ze willen het oude met het nieuwe laten samensmelten. Zo gelooft men bij Yalumba dat één goede wijn leidt tot een andere goede wijn en zo verder.

YALUMBA
FAMILY VIGNERONS C. 1849



BETTER WITH A 'Y'

De wijnen

Yalumba The Y Series Unwooded Chardonnay

Streek: South Australia
Druif: Chardonnay

grapefruit | ananas



salade Niçoise | gestoofde vis
kip

~~11.95~~
9.49



Yalumba The Y Series Shiraz Viognier

Streek: South Australia
Druif: Shiraz | Viognier

rood fruit | specerijen



lamsvlees en rood vlees

~~11.95~~
9.49

Barossa Old Bush Vine Grenache is een wijn die omschreven wordt als één van de helden van Australië. Lichter van kleur dan Shiraz of Cabernet Sauvignon, met een bijzonder fruitige smaak. Yalumba prijst zichzelf erg gelukkig met de oudste Grenache wijngaard in de Barossa; deze is namelijk aangeplant tussen 1898 en 1973.

Yalumba Barossa Old Bush Vine Grenache

Streek: South Australia
Druif: Grenache

pruimen | bosbessen | bessenjam
kersen



gegrild vlees | kaasplankje

~~16.25~~
13.99



PRACHTIGE JANSZ BUBBELS



Jansz is hét toonaangevende wijnhuis voor mousserende wijnen in Tasmanië. Tasmanië is een eiland en ligt ongeveer 250 kilometer ten zuidoosten van Australië. De wijngaarden van het wijnhuis liggen voornamelijk in het noordoosten van Tasmanië. De naam Jansz is een eerbetoon aan de Nederlandse ontdekkingsreiziger Abel Janszoon Tasman, die Tasmanië in 1642 ontdekte. Het klimaat in de wijngaarden lijkt erg veel op dat van de Champagnestreek. Het beroemde Champagnehuis Roederer zag dan ook de enorme potentie en werd grondlegger van dit bijzondere wijnhuis dat tegenwoordig eigendom is van Robert Hill-Smith, die tevens eigenaar is van Yalumba.



Wijnmaker Natalie Fryar

Jansz Premium Non Vintage Brut Cuvée

Streek: Tasmania
Druif: Chardonnay | Pinot Noir
Pinot Meunier

citrus | honing | cashewnoten |
toast



lichte visgerechten | gerookte zalm
oesters | aperitief

~~22.25~~
19.99





KENDALL-JACKSON CALIFORNIË

De filosofie van Kendall-Jackson is al jaren hetzelfde; volledige toewijding aan het produceren van alleen de allerbeste kwaliteit wijnen van druiven die in de koele, kustwijngebieden groeien in Californië. Bij Kendall-Jackson worden de verschillende klimaten goed gekoppeld aan de juiste bodemsoorten per druivensoort.

Kendall Jackson Vintner's Reserve Chardonnay: Deze wereldwijde topper is een heerlijk volle en licht romige witte wijn uit Californië. Knapperig, fris en elegant met heerlijke aroma's van tropisch fruit als mango, ananas, perzik, appel en peer. De wijn heeft een volle smaak met heerlijke, licht romige, geroosterde tonen. Al meer dan 25 jaar Amerika's meest verkochte Premium Chardonnay! Kendall Jackson Vintner's Reserve Zinfandel is het prototype van een Zinfandel. Rustieke wijn met aroma's van pruimen en donker fruit. Accenten van ceder en kruiden brengen de wijn naar een prachtige afdronk, die lang aanhoudt.
De Zinfandel in al zijn glorie!



De wijnen



Kendall Jackson Vintner's Reserve Chardonnay

Streek: Coastal Vineyards
Druif: Chardonnay

fris | vol | licht romig | mango
perzik | appel | peer | toast



aperitief | visgerechten | kip
gerookte paling | romige kazen

~~18.50~~
12.99



Kendall Jackson Vintner's Reserve Zinfandel

Streek: Mendocino County
Druif: Pinot Noir

donker fruit | pruimen | ceder
kruiden | stevige tannine



rood vlees | gegrilde steak
stevige kaas

~~18.50~~
12.99



BODEGAS SALENTEIN

Bodegas Salentein is opgericht in 1992 en is dé pionier van de beroemde wijnstreek Valle de Uco in de provincie Mendoza, het belangrijkste wijngebied van Argentinië. Bodegas Salentein bezit meer dan 2.000 hectare aan wijngaarden en de wijnstokken op deze wijngaarden zijn tussen de 2 en 35 jaar oud. Salentein richt zich vooral op de productie van rode wijn, omdat het klimaat zich daarvoor bij uitstek leent. Ongeveer 80% van de wijnstokken brengen blauwe druiven voort. De Barrel Selection wijnen zijn afkomstig van wijngaarden gelegen tussen de 1.050 en 1.700 meter hoogte. De grond is er rotsach-

tig en wordt gevoed door het pure smeltwater uit het Andesgebergte. De regio kent grote temperatuurschommelingen en een perfecte blootstelling aan de zon. Dit zijn de ideale omstandigheden voor het verbouwen van de beste kwaliteit druiven. De Barrel Selection wijnen rijpen op eikenhouten vaten bij een constante temperatuur van 12 graden Celsius. Door al deze eigenschappen is de Barrel Selection Chardonnay de best verkochte Salentein wijn van Nederland en is de Malbec het boegbeeld van alle Salentein wijnen.



De wijnen

Salentein Barrel Selection Chardonnay

Streek: Mendoza
Druif: Chardonnay

tropisch fruit | vanille | karamel



zeebaars | gebakken tong
gegrilde tonijn | kalfsvlees

~~14.95~~
11.99



Ideale combinatie!

Salentein Barrel Selection Malbec

Streek: Mendoza
Druif: Malbec

bramen | pruimen | cacao | vanille



black angus beef | harde kaas
gegrild vlees

~~14.95~~
11.99

GERECHT

*Black Angus Beef
met bladspinazie,
bloemkoolpuree en
truffelsaus*

WIJN

Salentein Malbec

BEREIDINGSWIJZE

Begin als eerste met de saus. Verhit in een braadpan de boter en roer de sjalotjes en de uisnippers erdoor. Bak ze tot ze zacht, maar niet bruin zijn. Roer de bloem erdoorheen en bak het geheel op laag vuur tot het mengsel bruin begint te worden. Voeg de wijn en de bouillon toe en breng op smaak met peper en zout. Breng alles aan de kook en laat het 1 uur zonder deksel op de pan pruttelen. Roer er af en toe doorheen. Laat de vloeistof tot de helft inkoken. Als de saus klaar is, giet het dan door een zeef in een andere pan. Voeg de fijngesneden truffel toe aan de saus en laat de saus nog 4 minuten zachtjes doorkoken. Proef de saus en voeg eventueel nog wat zout / peper toe. Bak de Black Angus Beef om en om goudbruin. Haal het vlees uit de pan en dek het af met zilverfolie. Voeg de beukenzwammen toe aan het bakvet en bak ze mooi goudbruin. Voeg naar smaak peper en zout toe. Verwarm de oven alvast voor op 180 °C.

Was nu de spinazie en verwijder de grove steeltjes. Centrifugeer de blaadjes droog en bak ze vervolgens 'al dente' in 1 el walnotenolie. Doe de aardappelen en bloemkool bij elkaar in een pan en breng het aan de kook tot het beetgaar is. Pureer de aardappels en bloemkool samen met de room. Zet de Black Angus Beef gedurende 4 minuten in de oven (180°C). Dresser de paddenstoelen op de borden en leg hier het vlees op. Schenk er wat saus overheen en serveer de bloemkoolpuree ernaast. Garneer met de fijngesneden bieslook en platte Italiaanse peterselie.



BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN

- 600 gr Black Angus Beef
- 300 gr geschilde aardappelen
- Halve stevige bloemkool
- 150 gr bladspinazie
- 100 gr beukenzwammen
- 1 dl room
- 1 el walnotenolie
- 2 el fijngesneden bieslook
- 2 el peterselie, fijngesneden
- Peper en zout

VOOR DE TRUFFELSAUS

- Klontje boter
- 1 sjalotje, fijngesneden
- 1 ui, gesnipperd
- 10 gr bloem
- 0,4 liter witte wijn
- 0,5 liter vleesbouillon
- 2 el truffel, fijngesneden



ERRAZURIZ WINEMAKER'S SELECTION

ERRAZURIZ
FAMILY WINES SINCE 1870

De Winemakers Selection is de instapserie van Errazuriz. Een serie die door wijnmaker Francisco Baettig persoonlijk is uitgekozen. Dat betekent dat de beste druiven van de beste wijngaarden samen komen in deze wijnen. Een perfecte mengeling tussen kwaliteit van de wijnmaker en die van het terroir.

Hoofd wijnmaker Francisco Baettig zet zich sinds 2003 in voor Viña Errázuriz. Baettig beheerst de kennis en bezit de kunst om wat hij voor ogen heeft te vertalen naar unieke wijnen waarbij alle componenten goed tot hun recht komen. Ervaring deed Baettig onder andere op bij vooraanstaande wijnhuizen in Argentinië, Frankrijk en Amerika. In 2011 ontving Francisco een mooie beloning voor zijn werk: '2011 Winemaker of the Year Award', uitgereikt door Círculo de Cronistas Gastronómicos y del Vino de Chile (Chileense Gilde van gastronomie en wijn redacteurs). Baettig maakt

onderdeel uit van de generatie wijnmakers die erin geloven dat wanneer je de wijngaarden en de druivensoorten volledig begrijpt, je wijnen kunt produceren waarbij de vrucht en karakteristieke kenmerken het beste tot hun recht komen.



Francisco Baettig



Ideale combinaties

De wijnen

Winemaker's Selection Chardonnay - Sauvignon Blanc

Streek: Central Valley
Druif: Chardonnay | Sauvignon Blanc

abrikozen | pruimen | honing | limoen
vanille



verse vis | zomerse salades

~~8.50~~
6.49

per fles, bij afname van 6 flessen



Winemaker's Selection Carmenère - Cabernet Sauvignon

Streek: Central Valley
Druif: Cabernet Sauvignon | Carmenère

bessen | kruidig | zachte tannine



lamsvlees | geroosterd vlees
pizza | pasta

~~8.50~~
6.49

per fles, bij afname van 6 flessen



Winemaker's Selection Merlot - Cabernet Sauvignon

Streek: Central Valley
Druif: Merlot | Cabernet Sauvignon

rood fruit | vleugje eikenhout



rood vlees | gevogelte | harde kazen

~~8.50~~
6.49

per fles, bij afname van 6 flessen





DRUIVEN UIT HET BESTE GEBIED

Ramón Bilbao is sinds 1924 gevestigd in Haro en bezit 180 hectare aan wijngaarden in de Rioja. Het bedrijf is het snelst groeiende wijnhuis in de regio en wordt alom beschouwd als de meest innovatieve wijnproducent van Spanje. Ramón Bilbao Edición Limitada staat voor trots! De Tempranillo druif waarvan deze wijn gemaakt wordt, groeit in één van de beste gebieden van Rioja Alta; Finca Valpierre. Dit gebied ligt op een hoogte van 600 meter boven de zeespiegel. Als de Tempranillo druiven optimaal zijn gerijpt worden de beste trossen geoogst. Meestal gebeurt dit in de laatste week van oktober. Een wijn die vele prijzen heeft gewonnen en een brug vormt tussen de traditionele (op hout gerichte) en de moderne (op fruit gerichte) Rioja wijnen. Geniet!



RAMÓN 'BILBAO
HARO · RIOJA ALTA

De wijnen

Ramón Bilbao Edición Limitada

Streek: Rioja
Druif: Tempranillo

pruimen in likeur | blauwe bessen
exotisch hout



Spaanse en Internationale keuken
gegrild vlees | gerookte ham
worstsoorten

~~14.95~~
12.99



ZILTIG ALS DE ZEE



Mar de Frades Albariño

Streek: Rias Baixas, Galicië
Druif: Albariño

mango | ananas | lychee



gegrilde vis | schaal- en schelpdieren
sushi | dim sum | pittig Aziatisch

~~15.45~~
12.49



Leuk weetje over het etiket van Mar de Frades? Het etiket is thermosensitief. Wat dat betekent? Als de wijn op de juiste temperatuur is om geschonken te worden, komt er een bootje tevoorschijn. Als de wijn te warm wordt voor consumptie verdwijnt het bootje. Niet alleen het bootje, alles aan deze wijn doet je denken aan de zee. De blauwe kleur van de fles, het logo met de golven van de zee die ook onderaan de fles terugkomen en natuurlijk de frisse en ziltige minerale tonen.

