

Wijnkring

Mousserend
Engelse bubbels

Ribera del Duero
De koning van Tempranillo

Italië
A Yankee in Chianti

Hongarije
Fantastische Furmint

Iconische wijnregio's

Barossa en Eden Valley

Nazomeren met een glas in je hand

De laatste jaren lijken we de herfst steeds later en later te willen omarmen. Zodra de zonnestralen verschijnen willen we hier zolang mogelijk van genieten. Nazomeren noemen we dat. Door sommigen ook wel 'Indian Summer' genoemd en vroeger sprak men ook weleens over een 'oudewijvenzomer'... Tsja. Gelukkig veranderen tijden.

Wij willen dan ook een lans breken voor de herfst. Want zeg nou zelf, hoe mooi kunnen een goed boek en een glas wijn bij de openhaard zijn? Wat dacht je van gezellig onder een dekentje op de bank zitten terwijl er een film aan staat? En dan vergeten we gemakshalve die mooie nazomermiddag op het terras nog even. Je kunt in de herfst alle kanten op en dat blijkt ook wel als je door het magazine bladert.

Van knisperende bubbels om op dat terras van te genieten tot een interview met een Amerikaanse wijnmaker in Chianti. Ook komt de veelzijdigheid van de Rioja mooi tot zijn recht, met Ramón Bilbao en Marqués de Murrieta. En mocht het weer nu zo slecht zijn dat je niet meer naar buiten durft, dan biedt ons Foodies-recept soelaas. Dag nazomer, proost op de herfst!

Meer inspiratie of advies nodig? Kom langs in één van onze winkels. Wij helpen je graag!

Team Wijnkring

04 La Vieille Ferme

'The Chicken Wine'



05 Farina

Italiaans wit en rood

06 Príncipe de Viana

Het hart van Navarra

07 Hambledon

Mousserend uit Engeland



08 Clos Amador

Frisse en fruitige Cava

09 Can Bas

Veelzijdig Penedès

10 Yalumba

We're going Down Under

12 Tenuta di Arceno

A Yankee in Chianti

14 Ramón Bilbao

Twee karakters



15 Marqués de Murrieta

Pure weelde

16 Cruz de Alba

Ontdek Ribera del Duero

18 Laurent Miquel

Met heerlijk recept van Foodies

20 Pyros

Elegantie is het toverwoord

21 Royal Tokaji

Fantastische Furmint



22 Langlois

Met recept van QL Hotels

24 Ogier

Onmiskkenbaar Rhône

25 Graham's

Aged Tawnies

26 Masca del Tacco

Italiaanse klasse



27 San Polo

Elke slok is een belevenis

La Vieille Ferme 'The Chicken Wine'

Keuze uit:

Blanc
Rosé
Rouge

~~8.⁹⁵~~
7.⁹⁹ ■ per fles

Fun Fact

Deze wijn kreeg dankzij het bekende kippenetiket een wereldberoemde bijnaam: 'The Chicken Wine'.

La Vieille Ferme (betekenis 'de oude boerderij') is een Frans wijnmerk van de Familie Perrin, uit de zuidelijke Rhône-vallei. Geproduceerd in een rustige en zonnige streek, is elke kleur een uitdrukking van het terroir. De wijnen worden geproduceerd in de regio's Ventoux en Luberon in de zuidelijke Rhône, afhankelijk van het type wijn (rood, wit, rosé). De wijngaarden liggen rond Orange, in de Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur. De hoogte van de Luberon geeft frisheid en finesse aan de witte en roséwijnen. De Ventoux geeft elegantie en structuur aan de rode wijn.

Italië Farina

Appassimento Bianco en
Rosso del Veneto

~~10.⁰⁰~~ **8.⁴⁹** ■ per fles



Spanje



Spaans temperament aan tafel

Spaanse passie begint aan tafel met Príncipe de Viana uit Navarra. Voor de liefhebbers van wit is er de Barrel Fermented Chardonnay. Deze heldergele wijn barst van het tropische fruit, limoen en een vleugje vanille door de vergisting (vandaar de naam 'fermented') op eikenhouten vaten. Serveer hem bij een rijke pasta, frisse salade of zomers rijstgerecht.

Liever rood? De Crianza, een blend van Tempranillo, Merlot en Cabernet Sauvignon, rijpt maar liefst twaalf maanden op hout. Dit zorgt voor een volle smaak van kersen, cacao en kaneel met een heerlijk lange afdrank. Een droomcombinatie met gegrild vlees, groenten, stoofschotels of een plankje rijpe kazen. Twee karaktervolle wijnen die de toon zetten voor een avond écht genieten. ¡Salud!

vegan

**Príncipe de Viana
Chardonnay Barrel
Fermented en Crianza**

~~10.50~~ **8.99** per fles



Wijnkring Magazine



Mousserend uit Engeland



©Milly Fletcher

vegan

**Hambleton Classic
Cuvée Brut**

~~45.50~~ **43.99** per fles



Zuid-Engeland maakt briljante mousserende wijnen, die zelfs Champagne naar de kroon steken! Begin jaren 50 begon Sir Guy Salisbury-Jones als hobby een wijngaard bij zijn Mill Down House in Hampshire, even ten noorden van Portsmouth. Maar in de jaren 90, met de klimaatverandering en nieuw elan van zijn opvolgers, begon de

ware triomf. De opwarming heeft ervoor gezorgd dat de omstandigheden in Zuid-Engeland inmiddels vergelijkbaar zijn met die van de Champagnestreek dertig jaar geleden. Daarbij is de geologie hetzelfde, met een sterk kalkhoudende bodem. De technieken, druivenrassen en aanpak zijn bij Hambleton hetzelfde als die van de topcuvées in Frankrijk.



**Clos Amador Brut
Reserva Delicat**

~~12.²⁰~~ **10.⁴⁹** per fles

Spanje

Pure expressie

Stille, dus niet-mousserende wijn uit de Penedès, wie had dat gedacht? De streek is immers beroemd vanwege de bruisende cava's. Can Bas echter produceert klinkende wijnen zonder een spoor van koolzuur, elk van een single vineyard, 'vins de finca'. De Can Bas d'Origen P3 Xarel-Lo is een stille wijn van de druif Xarel-Lo, waarvan dus de meeste Cava gemaakt wordt. Pure expressie van het oude terroir, waar al sinds de Romeinse tijd wijn wordt verbouwd, lang voordat het schuimen ervan werd gewaardeerd. Stil dus, stil maar bedachtzaam; wijn van hoog niveau.



Uitstekend als aperitief of in combinatie met gerechten op basis van kip, vis en pasta. Past perfect bij de oosterse keuken, maar ook bij gerijpte kaas.



biologisch

vegan

**Can Bas d'Origen
P3 Xarel-Lo**

~~20.⁹⁵~~
19.⁴⁹ per fles

"A great wine is the result of letting nature run its course."

Australië

We're going Down Under...

...naar één van de meest iconische wijn-regio's ter wereld: Barossa Valley. Zeg je Australische wijn? Dan zeg je eigenlijk Barossa.

Wat deze regio zo uniek maakt, zijn de eeuwenoude wijnstokken die hier nog altijd staan, een zeldzaamheid die je niet zomaar overal vindt. Combineer dat met een indrukwekkende bodemdiversiteit, van rode klei en leem tot zandbodems, en je begrijpt waarom Barossa zoveel verschillende wijnsoorten voortbrengt. Wijnbouw vindt hier al eeuwen plaats, met een aantal toonaangevende wijnhuizen die de regio op de kaart hebben gezet, waaronder Yalumba. Dit wijnhuis is een van de oudste familiebedrijven van Australië, oprichter Samuel Smith plantte in 1849 hier de eerste wijnstokken in het hart van de Barossa Valley. Sindsdien zijn er al zes generaties aan het werk, en vandaag staat Louisa Rose als vrouwelijke wijnmaker aan het roer. Geen wonder dus dat ze een lijn lanceerden als eerbetoon aan hun grondlegger:

Samuel's Collection. Wijnen die de roots tonen van hun geschiedenis en land. De Samuel's Collection vertelt een verhaal in vier wijnen. Een frisse, bloemige Roussanne als opener. Een Shiraz die meteen herkenbaar is, met dat typische vleugje eucalyptus en een peperige kick. De Shiraz Cabernet Sauvignon, de blend waar Yalumba groot mee is geworden: vol rijp fruit, kruidig en zachte tannines. En tot slot de Grenache, gemaakt van oude bush vines, oude struikwijnstokken die diep wortelen en wijnen geven met karakter: sappig rood fruit en een hele zacht smaak. Yalumba kijkt volop naar de toekomst, met duurzaamheid hoog in het vaandel. Minimale interventie, respect voor de bodem en een rotsvast geloof in de natuur. "A great wine is the result of care, attention and letting nature run its course."



Yalumba
Samuel's Collection

vegan

Keuze uit:

Shiraz

Roussanne

Barossa Bush Vine Grenache

Shiraz Cabernet Sauvignon

20.95 18.49 per fles



Italië

A Yankee in Chianti

Tenuta di Arceno is een eeuwenoud Toscaans wijndomein aan de zuidrand van Chianti Classico, nabij Siena. Al sinds de 16e eeuw staat het gebied bekend om zijn wijnbouw. Het landgoed ligt tussen de rivieren Ambra en Ombrone, in een streek die ooit het hart vormde van de Etruskische beschaving. De naam Arceno is afgeleid van het Etruskische woord archè, wat 'oorsprong' betekent. Door de eeuwen heen kwam het domein in handen van verschillende vooraanstaande Italiaanse families. De familie Del Taja bouwde het landgoed vanaf 1504 geleidelijk op en breidde het uit met diverse architectonische toevoegingen. In 1829 werd het verkocht aan de invloedrijke Sienaanse familie Piccolomini, die het domein verder verfraaide met tuinen, meren en villa's die vandaag de dag nog steeds het landschap bepalen.

Kendall-Jackson

Een nieuw hoofdstuk begon in 1994, toen Jess Jackson en Barbara Banke Tenuta di Arceno overnamen. Daarmee werd de rijke traditie van het landgoed voortgezet onder de familie Jackson. Het was bovendien één van de eerste wijndomeinen buiten Californië waarin zij investeerden. De familie Jackson is wereldwijd bekend van het huis Kendall-Jackson, een van de meest toonaangevende wijnhuizen van de Verenigde Staten.



**Il Fauno
di Arcanum**

40.⁰⁵ **37.99** per fles

**Tenuta di Arceno
Chianti Classico**

24.⁰⁵ **21.99** per fles



In gesprek met wijnmaker

Lawrence Cronin

1. Lawrence, je werkt al bijna 25 jaar bij Tenuta di Arceno. Wat zijn de grootste veranderingen in het wijnmaakproces in die periode?

Het proces is continu in ontwikkeling. In 25 jaar tijd leer je wat je wel en niet moet doen. Naarmate de tijd verstrijkt en je de individuele wijngaardpercelen beter leert kennen, worden de wijnen preciezer. In 2016 en 2018 zijn we overgestapt op 100% Cabernet Franc voor Arcanum en 100% Merlot voor Valadorna. Deze verandering is voortgekomen uit een beter begrip van elk perceel. We begrijpen nu beter welke klonen en onderstammen we moeten planten om de beste resultaten te behalen met onze bodem en het steeds veranderende klimaat. Technologische vooruitgang heeft gezorgd voor schonere en perfectere wijnen. Zo hadden we in 2002 nog geen optische sorteermachine, die ervoor zorgt dat er alleen schoon en perfect fruit in de tank terechtkomt voor de fermentatie.

2. Jullie gebruiken eigen hout om eigen vaten te laten maken. Bijzonder! Ze hebben ook een herkomstbenaming en zelfs een locatieaanduiding met coördinaten. Hoe werkt dat?

Het is een zegen om zoveel controle te hebben over de vaten die hier gebruikt worden. Ik weet precies uit welke bossen het hout komt en zelfs uit welk deel

van het bos. We hebben 5 tot 6 verschillende toasting protocollen, waarvan er een aantal door onszelf zijn ontwikkeld. Na verloop van tijd kunnen we tot conclusies komen over welke bossen in combinatie met een specifieke toastmethode het beste werken voor onze verschillende druivensoorten. Sommige vaten werken beter met Sangiovese, andere beter met Cabernet Franc.

3. Je bent geboren en getogen in New York. Wat was voor jou als wijnmaker de belangrijkste reden om naar Italië te verhuizen?

Het was een lange, kronkelige wijnroute die door Californië, Nieuw-Zeeland, Australië, Chili en Sicilië voerde, om uiteindelijk hier in Toscane aan te komen. Toen ik in New York opgroeide, woonde mijn grootmoeder nog steeds op Sicilië (we hebben daar nog steeds het familiehuis), dus Italië was altijd al aanwezig in mijn leven. Ik weet niet zeker of ik zelf besloten heb om hierheen te verhuizen, ik denk dat het

‘Ik weet precies uit welke bossen het hout komt en zelfs uit welk deel van het bos’

lot dat voor mij heeft gedaan. Misschien werd ik wel teruggetrokken door de aantrekkingskracht van mijn voorouders.

4. Wat zijn je favoriete gerechten om te combineren met Il Fauno di Arcanum en Tenuta di Arceno Chianti Classico?

Deze twee wijnen vormen een geweldige combinatie voor een diner met vrienden. Thuis begin ik meestal met de Chianti Classico, gecombineerd met lokale salumi/kazen of pasta met tomatensaus. De Fauno vind ik heerlijk bij gerechten met truffel/champignons en natuurlijk de beroemde Bistecca Fiorentina. Deze twee wijnen passen niet alleen goed bij allerlei gerechten, ze vullen elkaar ook perfect aan!

Ramón Bilbao

Twee karakters

Twee Spaanse druivenrassen dit keer bij Ramón Bilbao, twee rode, met twee smaken, twee karakters die elk passen bij eigen momenten en situaties. De setting: Noord-Spanje. Nou ja, het noorden van de ‘meseta’, de hoogvlakte, met bovenin de Rioja en een stukje naar het zuidwesten van Rueda.

Uit de Rioja twee druiven, Tempranillo en Garnacha, die gebruikelijk samen in de lokale wijn gebruikt worden. Dit keer treden ze solo voor het voetlicht. En dan proef je de verschillen!



vegan

Edición Limitada Garnacha

De Edición Limitada Garnacha gist in betonnen cuves om het primair-fruitige te behouden. Daarna volgt rijping in Frans eikenhout. Uitkomst: wijn waarin vooral rood fruit naar voren komt, met een fluweelzachte, warme smaak.

vegan

Edición Limitada Tempranillo

De Tempranillo Edición Limitada gist in eikenhout en sluimert daarna in Amerikaanse en Franse vaten. Dat levert een heel andere aard op, met blauwe bessen, pruimen en een randje sigarenkist. De smaak heeft spanning en diepgang.

WIJN TIP

Lekker bij

Beide rode wijnen passen bij najaarsgerechten, stoofpotten, gebraden vlees en ovenschotels. En toch zo verschillend!

14.⁹⁵
13.49 per fles



Spanje

Marqués de Murrieta



Marqués de Murrieta
Reserva
~~27.⁹⁵~~ **24.⁹⁹**
per fles

Het geheim van klassieke rode Rioja? Amerikaans eikenhout. Tenminste, vaten daarvan, waarin de wijn maanden of zelfs jarenlang rijpt. Het hout van de Amerikaanse witte eik, die in Europa niet voorkomt, heeft een andere nerf en geeft een specifiek aroma af, met een duidelijke vanilletoon. Maar dat alles zou niet werken als er niet het sap van de Tempranillodruif in terecht komt. Dat is de kenmerkende variëteit van de Riojaheuvels en daarmee druivenras nummer één voor Marqués de Murrieta in de Rioja Alta.

Hier in het zonnetje is Marqués de Murrieta Reserva de wijn van het huis bij uitstek. Gemaakt van het allerbeste fruit uit de 300 hectare wijngaarden, en 24 maanden lang opgevoed in kleine vaten van dat Amerikaanse eikenhout, gevolgd door jarenlange rijping in de fles. Ga er maar voor zitten, want dit is pure weelde. Tegen een achtergrond van rijp rood fruit komen er associaties van peper voorbij, sandelhout, thee en de kruiden van de Middellandse Zee, alles ingelijst door vanille. Fluwelig in de mond, intens en lang aanhoudend en daarmee wellicht het vineuze hoogtepunt van diners en andere feestelijke maaltijden. Klasse!

Ribera del Duero

De koning van Tempranillo



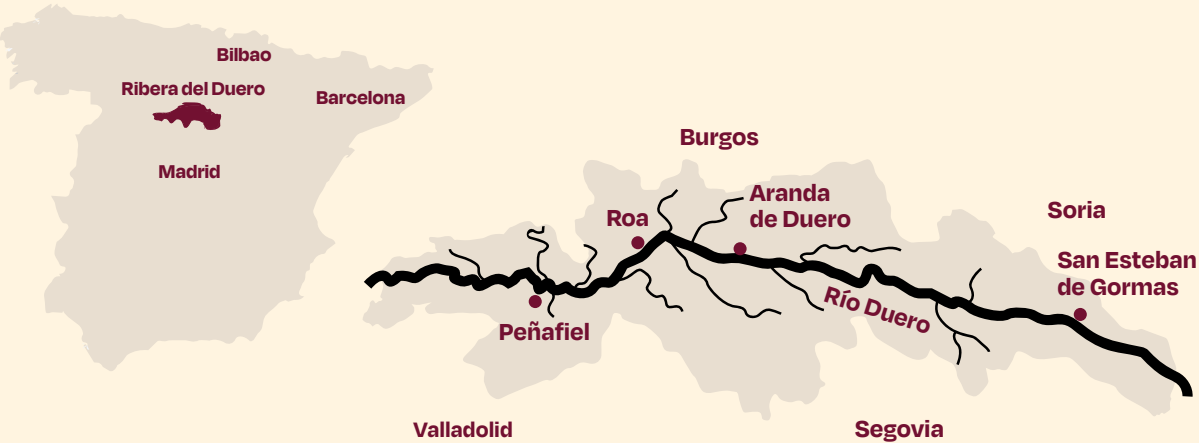
Ontdek Ribera del Duero, de koning van de Spaanse Tempranillo. Degenen die ze al eens geproefd hebben, weten het: de wijnen uit Ribera del Duero behoren tot de absolute wereldtop. Wie op zoek is naar de beste en meest elegante Spaanse wijnen gemaakt van de tempranillodruif, kan simpelweg niet om deze regio heen. Het is dan ook niet verwonderlijk dat steeds meer Nederlandse wijnliefhebbers de rijke, complexe en karaktervolle rode wijnen uit dit gebied ontdekken.

Het geheim van de Duero-oever
Ribera del Duero, wat letterlijk 'oever aan de rivier' betekent, is het meest gerenommeerde Spaanse wijngebied. Het ligt boven Madrid en beschikt over wereldberoemde wijnhuizen. De wijnen danken hun spannende karakter aan de hoge ligging van de wijngaarden op een indrukwekkende hoogvlakte langs de oevers van de rivier de Duero, tussen de 720 en 1.100 meter boven zeeniveau. De regio kent een extreem klimaat met enorme temperatuurverschillen: in de zomer kan het kwik stijgen tot wel

40°C, terwijl het in de winter daalt tot min 18°C. Ook tussen dag en nacht schommelt de temperatuur flink. Juist door deze extreme contrasten rijpen de druiven langzamer, behouden ze hun frisheid en ontwikkelen ze volle, complexe aroma's en een fantas-



tische concentratie. De wijnen uit de Ribera del Duero bestaan altijd uit minimaal 75% Tempranillo, lokaal ook wel Tinto Fino of Tinta del País genoemd. De regio onderscheidt zich door hun hoge kwaliteit, beperkte productie en innovatieve toewijding.



Proef de Ribera del Duero in de veelzijdigheid van ons prachtige wijnhuis Cruz de Alba.

Cruz de Alba is een onderscheidend wijnhuis waar wijnen worden gecreëerd die zowel kracht als elegantie uitstralen, met een duidelijke nadruk op duurzaamheid en authenticiteit. Dankzij het gebruik van biodynamische wijnbouwmethoden en een grote eerbied voor de natuurlijke omgeving, weet het wijnhuis wijnen te maken die de essentie van het terroir laten spreken. De biodynamische Cruz de Alba Crianza verast met sappige kersen, rood fruit en kruidige tonen, terwijl de biologische Fuentelún Reserva een stap verder gaat met zwart fruit, chocolade en een fluweelzachte afdronk. Mag het écht bijzonder zijn? Dan is de Finca Los Hoyales een wijn om rustig van te genieten. Complex, krachtig en elegant, met volop rijp fruit, kruiden en een afdronk die nog lang blijft hangen. Ribera del Duero in zijn puurste vorm.



biodynamisch **vegan**
Cruz de Alba Crianza
~~21.⁹⁵~~
18.49 per fles

biologisch
Cruz de Alba Fuentelún Reserva
~~31.⁸⁰~~
27.99 per fles

Cruz de Alba Finca Los Hoyales
~~65.⁹⁵~~
63.99 per fles

foodies ♥ Wijnkring

Goed nieuws voor liefhebbers van lekker eten én mooie wijnen: Wijnkring is een bijzondere samenwerking gestart met Foodies Magazine. In dit partnership staat één ding centraal: het creëren van de perfecte wijn-spijscombinaties, waarbij inspirerende recepten en zorgvuldig geselecteerde wijnen elkaar versterken.

Voor deze wijn-spijscombinatie kiezen we kabeljauw met madrascurrysaus en mosselen met Laurent Miquel Lieu-dit La Vérité Viognier. Dit Franse gerecht gecombineerd met de Franse Viognier wijn van Laurent Miquel geeft je het ultieme zomergevoel. Alsof je even op vakantie bent!



Foodies wijn-spijs combinatie

Kabeljauw met madrascurry-saus en mosselen

Ingrediënten

voor 4 personen

100 g doperwtjes
150 g peultjes
zout en peper
100 g zeekraal
4 x 100 g kabeljauwfilet
 $\frac{1}{2}$ eetlepel olie
1 el boter + extra
sap van 1 citroen, naar smaak
ijswater

Voor de saus

1 sjalot
1 el boter
 $\frac{1}{2}$ tl madrascurrypoeder
200 ml witte wijn
ca. 300 g kleine mosselen
 $\frac{1}{2}$ bosje basilicum
125 g crème fraîche
zout en peper

Pel en snipper voor de saus de sjalot zeer fijn. Fruit de sjalot in 1 el boter glazig. Voeg het currypoeder toe en fruit nog 2 minuten. Blus af met de witte wijn en voeg de mosseltjes toe. Leg een deksel op de pan en stoof de mosseltjes in ca. 5 minuten gaar. Schep de mosseltjes uit de pan in een vergiet en laat afkoelen. Voeg de basilicum en de crème fraîche toe aan de saus en pureer de saus glad met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Houd de saus warm.

Maak de doperwtjes en peultjes schoon en blancheer ze kort in kokend water met wat zout. Koel terug in ijswater en laat daarna goed uitlekken. Was de zeekraal kort in koud water. Verhit een bakpan goed voor op middelhoog vuur. Bestrooi de kabeljauwfilets met zout en peper. Giet $\frac{1}{2}$ el olie en $\frac{1}{2}$ el boter in de pan en bak de vis ca. 5 minuten op een kant tot hij mooi goudbruin is. Stoof intussen in een andere pan de groenten kort warm met een beetje boter.

Keer de vis voorzichtig om in de pan en voeg nog $\frac{1}{2}$ el boter toe. Laat de vis nog ca. 2 minuten garen op lager vuur. Voeg wat citroensap toe aan het braadvet en schep dit over de vis. Verdeel de groenten over diepe bordjes, leg er de vis op en maak af met de mosselsaus. Eet smakelijk!

Foodies
tip

vegan

Laurent Miquel Lieu-dit La Vérité Viognier

Pure expressie van de Viognier druif. Prachtige aroma's van witte perzik, abrikoos en honingzoete bloemen. De afdrank van deze wijn is indrukwekkend en houdt lang aan.

~~21.⁹⁵~~
19.⁹⁹ ■ per fles

vegan

Laurent Miquel Lieu-dit Bardou

Deze rode wijn gemaakt van Syrah is uitgesproken aromatisch. In de neus tonen van donker fruit en verfijnde kruiden, met hints van vanille en toast.

~~24.⁹⁵~~
21.⁹⁹ ■ per fles

Bekijk hier
het recept



Argentinië

Elegantie is het toverwoord



Elegantie, dat is het toverwoord bij de wijnen van Pyros uit Argentinië. Dat wordt gegarandeerd door de zeer hooggelegen wijngaarden – 1400 meter boven zeeniveau – en door de aanpak van wijnmaker José Galante. Hij maakt discreet gebruik van Frans en Amerikaans eikenhout, laat ook rode wijn een ‘koude weking’ ondergaan voordat de fermentatie start en hanteert de eigen gist van de druiven.

Resultaat: fijnzinnige, fris-rijke Chardonnay, geurend naar peer, perzik en jasmijn en een hint van boter, en een frisse, levendige Malbec, vol van zwart fruit en kruidigheid. Paradepaard is de Pyros Single Vineyard Block N°4 Malbec, een ontdekkingsreis in een fles, geschakeerd en met een lange afdronk. Eetwijnen, alle drie, verwenwijnen eersteklas. Voor je beste vrienden en jezelf.



vegan

Pyros Appellation Chardonnay en Malbec

~~16.95~~
14.99 ■ per fles

vegan

Pyros Single Vineyard Block N°4 Malbec

~~29.95~~
27.99 ■ per fles

Hongarije

Fantastische Furmint



Bestaat er iets heerlijkers, iets grootsers op wijng gebied dan Tokaji Aszú? Het is de zoete botrytiswijn van Hongarije, intens en verleidelijk. In de 19e eeuw was het de favoriete wijn van de welgestelden in heel Europa. Maar de moderne mens heeft minder met zoet. Hoe fantastisch ook, de Aszú wordt steeds minder verkocht. Reden voor de Hongaren om van de belangrijkste druif, de Furmint, een droge versie te maken. En wat voor een! Het bedrijf Royal Tokaji werd in 1990 opgericht door onder andere de Engelse wijnjournalist Hugh Johnson. Het IJzeren Gordijn was weggefallen en de oude glorie van de wijnen kon worden hersteld. Dat was nodig ook, want in de communistische tijd waren de wijngaarden verwaarloosd en veel kennis was verloren gegaan. Nu

gonsde de energie en het enthousiasme door de streek en met de jaren kwam de kwaliteit terug. Die is gebaseerd op twee belangrijke factoren: het gebiedje, waar de riviertjes Tisza en Bodrog samenkomen en in de herfst hun vochtige mist door de wijngaarden verspreiden, en de Furmintdruif, die prettig gevoelig is voor de ‘nobe le rot,’ botrytis cinerea. De droge Furmint is echter niet gebaat bij aantasting door de edelrot. Gelukkig vindt de oogst plaats voordat de botrytisschimmel op gang komt; dat gebeurt immers pas wanneer de herfstnevels opstijgen van het rivierwater. Resultaat: een kernachtige wijn, zeer fris en droog, met aroma's van geel fruit, droogbloemen en kruiden. Past zeer goed bij kip, milde kaas en verfijnde groentegerechten.



The Royal Tokaji Dry Furmint

~~14.95~~ **12.99** ■ per fles



Foodpairing - A Taste of QL

Lam met daslook en courgettebloem

met Oost-Indische kers

Ingrediënten
voor 4 personen

Lamsfarce
250 gr lamsgehakt
110 gr lardo
28 gr sjalot, fijngehakt
25 gr miso
17 gr gerookte olie
15 gr Trappeur-zout
4 gr zout
4 courgettebloemen

Lamsrug
400 gr lamsrug
peper en zout

Daslooksaus
580 ml sparazijn
320 gr gezouten citroen
180 ml oranjebloesemwater
800 gr crème fraîche
60 gr dashi
20 gr zout
10 gr lecithine
1.000 ml daslookolie
300 gr roomboter

Ingemaakte groene aardbeien
500 gr groene aardbeien
200 ml kamilleazijn

Kamilleazijn
65 gr kamille
1 liter water
1 liter natuuraazijn
1 kg suiker

Mini-courgettes
4 mini-courgettes
gerookte olie
zout

Afwerking
150 gr lamsjus
80 gr daslookolie
Oost-Indische kers

Lamsfarce
Draai het lamsgehakt en de lardo samen door een middelgrove gehaktmolen. Meng vervolgens met de sjalot, miso, gerookte olie en beide soorten zout tot een gladde farce. Vul de courgettebloemen met circa 63 gram farce per bloem en vacumeer ze. Gaar de bloemen gedurende 1 uur op 60,5 °C.

Daslooksaus
Verwarm de sparazijn, gezouten citroen, oranjebloesemwater, crème fraîche, dashi, zout en lecithine tot circa 80 °C. Monteer vervolgens met de daslookolie en roomboter tot een luchtige, romige saus. Klop vlak voor het serveren licht schuimig.

Lamsrug
Breng de lamsrug op smaak met peper en zout en grill deze op de barbecue tot rosé. Laat het vlees enkele minuten rusten voordat het wordt aangesneden.

Kamilleazijn en groene aardbeien
Verwarm voor de kamilleazijn het water, de azijn en de suiker en voeg de kamille toe. Laat het mengsel een nacht trekken en zeef vervolgens. Vacumeer de groene aardbeien met de kamilleazijn zodat ze een frisse, florale smaak krijgen.

Mini-courgettes
Halveer de mini-courgettes in de lengte, breng op smaak met gerookte olie en zout en gaar ze sous-vide gedurende 5 minuten op 85 °C.

Serveren
Verwarm de lamsjus en monteer deze met de daslookolie. Verdeel de lamsrug, gevulde courgettebloemen, mini-courgettes en ingemaakte groene aardbeien over de borden. Lepel de schuimige daslooksaus rondom en werk het gerecht af met Oost-Indische kers.



WIJN
TIP

Zie je weleens 'Clos' op een wijn-etiket staan? Simpel gezegd betekent dit dat de wijn uit een heel specifiek stukje wijngaard komt dat historisch gezien met een muur omheind was. Waarom dat zo bijzonder is? Die oude muur markeert een unieke plek. Hierdoor proef je een heel precies 'terroir' (de unieke eigenschappen van die specifieke grond) en krijgt de wijn een super exclusief karakter.

biologisch

Langlois Clos Saint Florent
Saumur Blanc en Rouge

27.⁰⁵
per fles

24.⁹⁹



QL QUALITY LODGINGS

Quality Lodgings is al meer dan 20 jaar dé collectie van onafhankelijke kwaliteitshotels in Europa, waar authentieke gastvrijheid en culinair genieten moeiteloos samenkomen. De chef-koks hebben dan ook stuk voor stuk een goede tot zeer goede naam. Ontdek alle QL Hotels op qualitylodgings.com.

Chef-kok Bas Diepenbroek en zijn sous-chef Liam Boyle staan aan het roer van de keuken van Restaurant JUDITH bij Kasteel Engelenburg. Met ervaring in gerenommeerde keukens combineren zij de klassieke Franse keuken met Mediterrane en Noord-Europese invloeden. Met de mooiste seizoen producten, ambacht en verfijning creëren zij eigen-tijdse gerechten waarin vakmanschap en respect voor het product centraal staan.

Ontdek meer





Frankrijk

Ontdek de wijnen van Maison Ogier. Onmiskenbaar Rhône.

Tussen de lavendelvelden van de Provence en de indrukwekkende Mont Ventoux ligt een van de mooiste wijnregio's van Frankrijk: de Rhônevallei. In het hart van Châteauneuf-du-Pape, de allereerste officiële AOC van Frankrijk, bevindt zich Maison Ogier. Een wijnhuis dat al sinds 1859 geschiedenis schrijft en waar traditie en vakmanschap nog altijd centraal staan.

Perfekte basis

De wijngaarden rondom Châteauneuf-du-Pape zijn meteen herkenbaar aan de beroemde galets roulés: grote, ronde keien die overdag warmte opslaan en die



's nachts langzaam weer afgeven aan de wijnstokken. Samen met de mediterrane zon en de droge mistralwind creëren ze een ideaal klimaat voor druiven die houden van warmte en rijpheid. Die omstandigheden vormen de perfecte basis voor de klassieke Rhône-druivenrassen die de regio wereldberoemd hebben gemaakt. Voor rood draait het in de Rhône voornamelijk om Grenache, Syrah en Mourvèdre. Voor wit domineren druiven als Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc en Viognier, die zorgen voor frisse maar tegelijk rijke en aromatische wijnen. Dat karakter komt ook terug in de Artésis Blanc en Rouge van Ogier.



biologisch

Artésis Blanc

De Artésis Blanc combineert fris steenfruit en een vleugje tropisch fruit met de kruidigheid van Grenache Blanc en de bloemige elegantie van Viognier. Een wijn die zich thuis voelt naast gegrilde vis of lichte Provençaalse gerechten.

~~12.95~~
10.99 ■ per fles



biologisch

Artésis Rouge

De Artésis Rouge laat juist de warmere kant van de Rhône zien, met bramen, rijpe kersen en subtiele kruiden in een toegankelijke maar karaktervolle stijl. Heerlijk bij stoofgerechten, gegrild vlees of een stukje oude kaas. Twee wijnen, twee stijlen, maar allebei onmiskenbaar Rhône.

~~12.95~~
10.99 ■ per fles

Graham's Port

Iets bijzonders op tafel

Met deze prachtige Ports van Graham's weet je zeker dat je iets bijzonders op tafel zet! Verras je smaakpapillen en die van je gasten met deze Tawny Ports. De jaaraanduidingen geven het gemiddelde aantal jaar van de lagering op hout weer, bij Graham's is dit nog eens vijf jaar meer dan de standaard. Port blijft lang goed, mits de fles goed is afgesloten. Graham's 20 Year Old Tawny is het resultaat van de zoektocht van de Master Blender naar de perfecte balans tussen jonge en oude Port wijnen. Een bouquet van amandelen, honing, karamel en gedroogd fruit. De stijl van de Graham's 30 Year Old Tawny is zacht, zeer subtiel en prachtig in balans.



Graham's 20 Year Old Tawny Port

Deze Port is een voortreffelijke combinatie met noten, gedroogde vruchten en fruitcake, maar is ook heerlijk bij vanille ijs en crème brûlée.

~~51.95~~
47.99 ■ per fles



Graham's 30 Year Old Tawny Port

Echt bijzonder wordt deze Port met gerookte paling met frisse appel. Liever kaas? Kies dan voor Pont l'Eveque uit Normandië of een oude Hollandse geitenkaas.

~~109.00~~
99.99 ■ per fles

Italiaanse
klasse



Keuze uit

L'Uetta Fiano Puglia
Susumaniello Rosato
Lu Rappaio Primitivo
Susumaniello Puglia

Vanaf
~~15.50~~
13.49 per fles

Elke slok is een belevenis

Brunello di Montalcino maken is niet zomaar wat. Je verdrinkt zo ongeveer in de regels en bepalingen, over teelt, opbrengst, vinificatie en rijping van je wijn. Streng, zeer streng allemaal. Misschien komt dat nou net doordat Brunello voor Italiaanse begrippen geen wijn met veel historie is. De eerste werd in 1869 gepresenteerd en was een (geslaagd) probeersel; na de Tweede Wereldoorlog kwam de productie pas echt op gang. De wijnmakers legden zichzelf meteen zware eisen op, die de wetgevers bekrachtigden. Sindsdien zijn er wat aanpassingen geweest, maar toch.

Proef je dat in de wijn?

Fijn, zul je zeggen, maar proef je dat in de wijn? Ja, ja en ja. Daarvan zijn we volkomen overtuigd. Schenk onze San Polo maar in! Die intense gloed, die adembenemende veelzijdigheid in aroma's en smaak vind je niet snel in andere Italiaanse wijnen. Elke slok is een belevenis, de afdronk viert daarna nog een eigen feestje. Biologische wijn, 30 maanden gerijpt in grote foeders en daarna lang in de fles. Groots bij geroosterd vlees, bij wild (pasta met wildzwijnsaus!), bij rijpe schapenkaas. Streng maar rechtvaardig.



biologisch

**San Polo
Brunello di Montalcino**

~~69.00~~ **64.99** per fles

