

## Wijnen bij menu april 2018

De wijncie heeft de volgende 3 wijnen geselecteerd:

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Domein / Château:	Charme de Fonbadet
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	95% sauvignon blanc & 5% sémillion
Serveertemperatuur:	10°C
Commentaar wijncie.:	<p>Een witte bordeaux met een mooie lichtgele kleur. Licht kruidige neus met hints van grapefruit, groene appel en kruisbes. Mooi evenwicht tussen het frisse fruit en een goed geïntegreerd tintje van eikenhout. Je proeft dat de wijnranken op kalkrijke grond groeien, hierdoor heeft de wijn een subtiele kalksmaak. De wijn is deels opgevoed in gebruikte eikenhouten vaten en deels in cementen tanks.</p> <p>De wijncommissie is van mening dat deze wijn een goed aperatief is en daarnaast goed past bij het gerecht met scheermes, zeekraal en citrus. Daarnaast zijn wij van mening dat de wijn ook prima matcht met de heilbot, zoetzure radijs en venkel.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 7,87 per fles incl btw (winkelprijs €8,95)

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côtes de Thongue - Languedoc
Domein / Château:	Les Vignerons d'Alignan du Vent
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	100% chardonnay
Serveertemperatuur:	10°C
Commentaar wijncie.:	<p>Een Chardonnay uit een van de oudste wijnggebieden van Europa. De wijn heeft een goudgele kleur. In de neus onder andere tropische aroma's zoals ananas en mango. Door de 12 maanden houtrijping krijgt de wijn ook kenmerken als vanille, espresso, toast en caramel. Het is een toegankelijke volle wijn en je proeft een botertoon, appel, een vleugje vanille en exotische tinten van ananas en perzik.</p> <p>De wijncommissie is van mening dat deze kenmerken de wijn een goede begeleider maakt van de voorgerechten met een meer uitgesproken oosterse tint, zoals de kimchi en de tongschar met misosaus. Indien er in een kookgroep besloten wordt slechts één witte wijn te drinken, dan adviseert de wijncommissie voor de Chardonnay te kiezen.</p> <p>Minimaal 30 minuten decanteren in een karaf komt de smaak nog meer ten goede.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€7,44 per fles incl btw (winkelprijs €7,95)

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Tierra de Castilla – Valladolid
Domein / Château:	Barcolobo
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	100% tempranillo
Serveertemperatuur:	14-16 °C
Commentaar wijncie.:	<p>Een Tempranillo uit de Duero vallei met een heldere intens kersenrode kleur. De wijngaarden liggen midden in een natuurgebied en de wijn wordt op een volledig natuurlijke wijze gemaakt, zonder gebruik van chemicaliën. De druiven worden met de hand geoogst en geselecteerd, de wijn heeft 4 maanden houtrijping gehad.</p> <p>In de neus veel rood fruit met hints van vanille, kruiden en cacao. De smaak is evenwichtig, fruitig en fris. Je proeft de zachte tannines, die nog zachter zullen worden in combinatie met het lamsvlees. De wijn heeft een aangename lange en zachte afdronk waarin de frisheid blijft aanhouden.</p> <p>De wijncommissie is van mening dat de wijn goed combineert met de lamsrouleau waarin curry pasta verwerkt wordt.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 10,28 per fles incl btw (winkelprijs € 11,95)

\*Ga naar [www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen](http://www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen) voor het bestellen van deze maandwijn en het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).