



Nederlands Wijn Gilde, afdeling Noord-Brabant

Op woensdag 13 november 2019 vond de wijn- en spijsproeverij plaats in het Amrâth Hotel Brabant in Breda.

Jac Leunisse en NWG-wijnmeester Jan van Asseldonk hadden voor deze avond weer spannende combinaties bedacht. De chef-kok, Rene Cobussen, van Amrath Hotel Brabant zorgde er weer voor dat de mooie gerechten op tafel kwamen.

De opbouw en combinatie wordt onderstaand beschreven:

Menu (6 gerechtjes)

1. Zacht gegaarde kabeljauwhaas (45 min., 68°) / garnalen mayo / zoetzuur bedje (geelwortel/courgette) / sepia kroepoek (inktvis inktkleuring).
2. Kalfsmuis (60 min., 78°) / kleine zwammen (beukenzwam/enoki) / truffelolie / lavazout.
3. Wildbouillon (bisque van ree / Berenburg / Jägermeister) / soepstengel / parmaham.
4. Zeewolf (grill) / tomatensalsa-pastinaak / padano kaas
5. Hertenbiefstuk / knolselderij / zwarte knoflook / little gem (licht gegrild / geklaarde boter / sous-vide).
6. Panna cotta / karamelijs / likeur 43 (ingekookt + tonkabonen).

Wijnen bij bovenstaand menu (de nummering verwijst naar de gerechten)

- 1a. Oostenrijk, pinot blanc 2018, Weingut Auer, Thermenregion, 13%
- 1b/2a. Portugal, Adega de Pegões (bij Sétubal), Selectionada 2018, druivensoorten: antão vaz, arinto, verdelho, chardonnay. 4 maanden rijping in vaten van Amerikaans eiken, 13%
- 2b/3a. Frankrijk, Côtes du Rhône, Domaine de la Mordorée, rosé wijn 2018, druivensoorten: grenache, syrah, cinsault
- 3b. Spanje, Lustau, Manzanilla, Papyrusa, Sanlúcar de Barrameda, druif: palamino, 15%
- 4a. Spanje, Bodega Navajas, Rioja blanco 2015, druivensoorten: viura en chardonnay. 6 maanden houtlagering, 13%
- 4b/5a. Italië, Chianti, wijnhuis: tenuta di Sticciano, Chianti Maggiano 2016, DOCG, druif: sangiovese, 13%
- 5b. Zuid-Afrika, Robertson Winery, Prospect Hill, druif: cabernet sauvignon 2015. 11 maanden rijping op nieuwe Frans eiken vaten (225 liter), 13,5%
6. Chili, De Martino, late harvest, druif: semillon 2005