

# wijnkring

op kwaliteit geselecteerd

## Oxford Landing

Pasen Down Under

## Steinger

Oostenrijks voorjaar

## Chanson

Bourgogne wijnen

## Salentein

Barrel Selection serie



*Inclusief:*  
**Frisse voorjaarswijnen**

Geniet van  
heerlijke  
aspergewijnen

## Inhoud

- 04 Laurent Miquel**  
Héritage Vineyards
- 05 Ogier**  
Voorjaarsbloemen in het Rhônedal
- 06 Epicuro**  
Voorjaarswijnen uit de Italiaanse laars
- 07 Ramón Bilbao**  
Asperges, lamsvlees? Ramón heeft dé wijn
- 08 Borges**  
Wit en rood van de bovenste plank
- 10 Oxford Landing**  
Pasen Down Under
- 12 Column Onno Kleyn**  
Kers op de taart
- 13 Steininger**  
Oostenrijks antwoord op aspergewijn
- 14 Markus Molitor**  
Moezelwijnen smaken als het voorjaar
- 16 Aspergewijnen**  
Welke wijn past bij asperges
- 18 Chanson**  
Heerlijke Bourgogne wijnen
- 20 Maison Piron**  
Lenterood uit de Beaujolais
- 21 Muré**  
Ideale aspergewijn, stil en bruisend!
- 22 Salentein**  
De Barrel Selection serie



## Leve de lente!

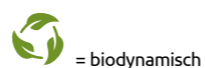
Bestaan er voorjaarswijnen? Natuurlijk! Frisse, fruitige wijnen in wit en rood, een eerste fles rosé misschien. Maar eigenlijk kan elke wijn voorjaarswijn zijn: het hangt immers van onszelf af! Niet elke lentedag is zonnig. Het regent, het waait, het is soms urenlang grijs.

Toch krijgen we er elke dag meer licht bij, langzaam wordt het warmer en opeens voelen we de opwinding, het optimisme van het ware voorjaar. Een heerlijk glas wijn versterkt dat gevoel, draagt bij aan ons welbevinden. Uit welke fles die komt? Precies die waar je het meest van houdt. In dit nummer geven we weer volop wijnideeën. Dat levert hooguit keuzestress op. Hoewel, stress en het voorjaar, dat is onzin. Leve de lente!

Meer inspiratie, advies of hulp nodig? We zien je graag in onze winkel.

**Team Wijnkring**

Aanbiedingen gelden van 3 maart t/m 13 april 2025, zolang de voorraad strekt • prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden • [www.wijnkring.nl](http://www.wijnkring.nl)



# L'AVENIR

STELLENBOSCH

~~6.95~~  
**5.99**  
per fles





Laurent  
**MIQUEL**

ANBEVOLEN DOOR  
**8.5**  
DE GROTE HAMERSMA

~~8.95~~  
**7.75**  
per fles

Wine  
**100%**  
VEGAN  
FRIENDLY

*Heritage Vineyards*

**CHARDONNAY  
RESERVE**

Pays d'Oc  
Indication Géographique Protégée  
Mis en bouteille par  
**Laurent Miquel**, à Cassan-sur-Olt, France

*Heritage Vineyards*

**CABERNET SAUVIGNON  
RESERVE**

Pays d'Oc  
Indication Géographique Protégée  
Mis en bouteille par  
**Laurent Miquel**, à Cassan-sur-Olt, France

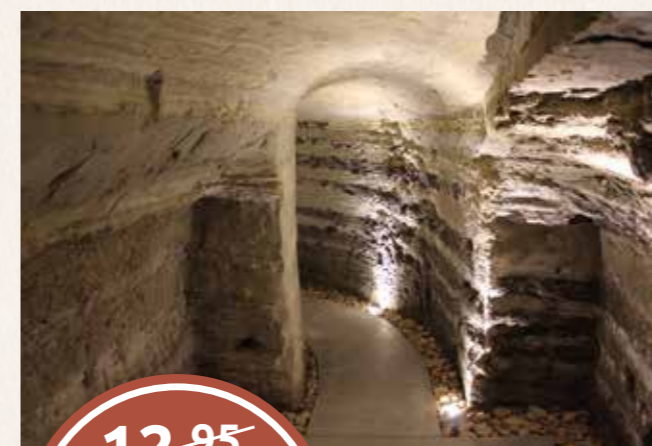
## Ogier

### Frankrijk



In de 14e eeuw resideerden de pausen niet in Rome, waar ze het te onveilig vonden, maar in Avignon. Ze bouwden er een imposant gefortificeerd paleis. Uiteraard dronk het pauselijk hof wijn, heel veel wijn. En die kwam vooral uit een dorp dichtbij, Châteauneuf, dat al snel 'van de paus' ging heten, 'du Pape'. Nog altijd is Châteauneuf een beroemde wijn en het plaatsje een spil in de regionale wijnbouw. Het vermaarde, daar gevestigde huis Ogier produceert wijn in allerlei plekken in het Rhônedal, waaronder zeer smakelijke, toegankelijke witte en rode Côtes-du-Rhône met als naam Artésis. Opvallend, maar wijnliefhebbers kennen dikwijls de rode veel beter dan de witte. Hoe onterecht!

De Artésis Blanc is een droom van een wijn, gemaakt van maar liefst zes regionale druivenrassen waaronder Roussanne, Marsanne en Viognier. Die zorgen voor het intense aroma, we noemen peer, acaciabloemen en amandel, en voor een frisse, kernachtige smaak. Gaan we naar de rode, dan herkennen we de geuren van de Rhônedruiven, de sappige kersen en pruimen van de Grenache, Syrah en Mourvèdre, met altijd die kruidige toon die herinnert aan de tijm, rozemarijn en salie van de heuvels.



~~12.95~~  
**9.99**  
per fles



De wijnen

ANBEVOLEN DOOR  
**8.5**  
DE GROTE HAMERSMA

**Artésis Blanc**

Streek: Rhône  
Druiven: Grenache Blanc,  
Clairette, Bourboulenc,  
Roussanne, Marsanne,  
Viognier

subtiel • peer • amandel •  
acacia honing

kruidige visgerechten • gekookte  
mosselen • salades met kip



ANBEVOLEN DOOR  
**8.5**  
DE GROTE HAMERSMA

**Artésis Rouge**

Streek: Rhône  
Druiven: Grenache, Syrah,  
Mourvèdre

fris • expressief • pruimen •  
kersen • bramen • kruiden

vleesgerechten • wild • stevige  
oude kaassoorten

# Epicuro

Italië

~~7.95~~  
**6.99**  
per fles

Asperge  
wijn



Wat is het toch met Pinot Grigio? Die wijn veroverd de harten van de Nederlanders waar we bij staan. En dan in de Italiaanse versie, want die uit Frankrijk – Pinot Gris – en Duitsland – Grauburgunder – zijn anders, vaak wat voller en daarbij een stuk duurder. Italië produceert vooral in de Veneto grote hoeveelheden frisse, toegankelijke Pinot Grigio voor weinig geld. De heerlijkheid gebiedt te zeggen dat het soms een beetje magere wijn is. Maar kijk eens wat Epicuro op Sicilië doet! Maakt er een verrukkelijke wijn, geurend naar perzik en peer, sappig en lichtvoetig. Daar kun je mee voor de dag komen en dat doen we dan ook. Ideale aspergewijn!

Epicuro is een lijn van het wijnhuis Femar bij Rome. De Vermentino is afkomstig uit dezelfde omgeving. Een optimistische witte wijn die zich langs de mediterrane kusten volkomen thuisvoelt. Ruikt naar citrus, naar wit fruit, naar anijs zelfs, en is het eerste antwoord op wijn bij alles wat de zee voortbrengt. Garnalen, schelpjes maar zeker ook gebakken vis, van fritto misto tot kibbeling! Femar werkt in verschillende regio's van Italië. Daarbij hoort ook de hak van de laars, Apulië of, zoals het daar heet, Puglia. Daar maakt men rondborstige rode wijnen. Epicuro Negroamaro bijvoorbeeld, krachtig, uitgewogen, smakend naar rijpe pruimen en blauwe bessen. Epicuro Rosso di Puglia, gemaakt van Negroamaro en Syrah, komt nog iets rijper over. Vol, gul en verrijnd. Behaaglijk rood uit het diepste zuiden!



De wijnen

## Epicuro Pinot Grigio



Streek: Puglia  
Druif: Pinot Grigio

fris • perzik • peer  
X aperitief • geroosterde vis • pasta met roomsaus • prosciutto

## Epicuro Negroamaro



Streek: Puglia  
Druif: Negroamaro

fris • wilde bessen • rijpe pruimen • rode aalbes  
X pastagerechten • steak • lamsvlees • medium gerijpte kazen

## Epicuro Vermentino



Streek: Lazio  
Druif: Vermentino

vol • zacht • steranijs • fenegriek  
X visgerechten • schaal- en schelpdieren • geitenkaas • tapas

## Epicuro Cuvée Rosso di Puglia



Streek: Puglia  
Druiven: Negroamaro, Syrah

pruimen • kersen • specerijen • zoetig fruit  
X gerechten met een rijke saus • stoofschotels • wild • belegen kazen

# Ramón Bilbao

Spanje

Mocht je soms denken dat Nederland het enige land is waar witte asperges in ere gehouden worden, dan is dat niet zo! In Vlaanderen is men er ook dol op en verder vind je ze bijvoorbeeld bij de Loire in Frankrijk. En dan is er Spanje. Vooral langs de rivier de Ebro is de teelt indrukwekkend. Wat drinkt men daar bij de heerlijke witte scheuten? Witte wijn van de Verdejodruif, en dan het liefst uit de beroemdste denominación daarvoor, Rueda. Wij stellen daarom die van Ramón Bilbao voor, een opmerkelijk geurige, fris sappige wijn met de nodige diepgang. In het aroma strijden venkel en exotische vruchten om de eer, met wat anijs erbij, wat citrus ook. Daar passen klassieke asperges bij, met ei, ham en kleine aardappeltjes, maar zeker ook een gedurfdere bereiding met zalm en limoendressing.

Ramón Bilbao's Crianza is een hartverwarmende rode wijn met wat houtrijping. Hij ruikt en smaakt naar donker fruit, naar vanille en wat kokos zelfs. In Spanje twijfelen ze niet: daar hoort lamsvlees bij; lamskoteletjes, lamsvlees, lamsvlees, stuk voor stuk voorjaarschotels die het optimisme van de naderende zomer illustreren. Vier de lente met Spaanse wijnen!



©Freepik



De wijnen

## Ramón Bilbao Verdejo



Streek: Rueda  
Druif: Verdejo

fris • passiefruit • anijs • venkel • tropisch fruit  
X gerookte zalm • witte asperges • salades met vis • schaal- en schelpdieren

~~12.95~~  
**10.99**



Asperge  
wijn

## Ramón Bilbao Crianza



Streek: Rioja  
Druif: Tempranillo

rijk • zwart fruit • pruimen • kruiden • kokos  
X vleesgerechten • rijke vissoorten • (Spaanse) worstsoorten • zachte kazen

~~14.95~~  
**12.49**



# Borges

## Portugal

Midden in het dal van de Douro, waar de druiven voor port rijpen, produceert Vinhos Borges heerlijke witte en rode wijn. Daarvoor gebruiken ze dezelfde lokale, op en top Portugese druivenvariëteiten. Dit zijn rassen die zich thuisvoelen in de zonverschroeide omgeving, de wijnterrassen op de steile hellingen langs de rivier, rassen die de droogte perfect kunnen weerstaan. Het resultaat? Een Branco die sappige frisheid paart aan aroma's van citrus en exotisch fruit, en een gloedvolle rode, geurend naar rijpe pruimen, oranjebloesem en vanille. Een beetje portkarakter, precies, maar dan in een droge rode wijn. Portugal op z'n best!



11.95  
**9.99**  
per fles

### De wijnen

#### Quinta da Soalheira Branco

Streek: Douro  
Druiven: Viosinho, Rabigato, Códega, Gouveio

fris • tropisch fruit • citroen

visgerechten • kipgerechten •  
charcuterie • pasta's • risotto



#### Quinta da Soalheira Tinto

Streek: Douro  
Druiven: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinto Cão, Sousão

zwarte pruimen • oranjebloesem •  
vanille • tonen van rook

vleesgerechten • wild • kazen



# Drie vragen aan...

Fábio Maravilha



• Portugal,  
Hoofd wijnmaker  
bij Borges



Fábio

# 2.

*De lente staat bekend om frisheid en vernieuwing. Hoe komt dat lentegevoel tot uiting in de Quinta da Soalheira Branco?*

Quinta da Soalheira Branco wijn weerspiegelt de lente door zijn elegantie, subtiliteit en harmonie, omgeven door levendige zuurgraad, aangezien we de druivenrassen hebben geplant tussen 450 en 600 meter hoogte, waar we ook unieke frisse aroma's van citrusvruchten en witte bloemen zullen krijgen. De combinatie van frisheid en lichtheid roept het gevoel van vernieuwing en energie op, wat typisch is voor dit seizoen, ideaal voor momenten buitenshuis!

# 1.

*Welke inheemse druivenrassen spelen een hoofdrol in deze wijnen, en hoe beïnvloeden ze het smaakprofiel?*

De wijnen van Quinta da Soalheira do Douro vallen op door het gebruik van inheemse druivenrassen, zoals Touriga Nacional, Tinta Roriz en Touriga Franca in de rode wijnen en Viosinho, Gouveio en Rabigato in de witte wijnen. Touriga Nacional zorgt voor intense bloemige aroma's, zoals viooltjes, en een opvallende structuur. Tinta Roriz voegt body, volume en tonen van rood fruit toe. Touriga Franca draagt zijn elegantie en aromatische complexiteit bij.

*'De combinatie van frisheid en lichtheid roept het gevoel van vernieuwing en energie op, wat typisch is voor dit seizoen'*

In de witte wijnen zorgen Viosinho en Rabigato voor frisheid en mineraliteit, terwijl Gouveio balans en citrustonen toevoegt. Deze balans tussen structuur en frisheid zorgt voor veelzijdige en verfijnde wijnen.

# 3.

*Welke gerechten zou jij aanraden om te combineren met de Quinta da Soalheira Branco en Tinto tijdens een Paasbrunch?*

Voor zover ik weet bestaan de Paasbrunches in Nederland vaak uit lichte en gevarieerde gerechten. Voor de Quinta da Soalheira Branco raad ik geitenkaas- en spinaziequiches, gerookte zalm met dillesaus en lentesalades met asperges en vinaigrettedressing aan.

Voor Quinta de Soalheira Tinto raad ik vleeswaren aan, zoals gerookte ham, champignongerechten (taarten of risotto's) en licht gerijpte zachte kazen. De veelzijdigheid van deze wijnen vormt een aanvulling op de diversiteit aan smaken die aanwezig zijn in een brunch.



# Oxford Landing

## Australië



Pasen in de herfst? Nou en of. Als je in Australië bent, tenminste. Op het Zuidelijk Halfrond zijn de seizoenen tegengesteld aan die van ons. Terwijl wij de lente vieren met eitjes en asperges is men daar druk met de wijnoogst. Bij Oxford Landing Estates bijvoorbeeld. Dat levert desalniettemin wijnen op die naadloos aansluiten bij ons voorjaar, bij de paastafels, brunches, dineetjes, picknicks en wat al niet.

Asperges met ei en ham? Dan is de Oxford Landing Estates Sauvignon Blanc perfect. Fris, opgewekt, geurend naar kruisbessen, naar asperges zelfs. Serveer je ons witte goud echter met veel botersaus dan is de Chardonnay de beste keus. Vol en gebalanceerd, met een aroma van rijpe perzik, meloen en wat citrus. Ook zalm past er geweldig bij. Australië blinkt natuurlijk ook uit in rode wijnen. Van hun eigen kloon van Syrah, die ze er Shiraz noemen maakt Oxford Landing Estates een diep gekleurde wijn met geuren van pruimen, viooltjes en witte peper. Smaakt fantastisch bij paaslam, de bout gebraden in de oven met veel kruiden. En dan is er de Merlot. Die gaat lamsvlees ook niet uit de weg, maar met zijn aroma van framboos, kers en zoethout is hij tevens heerlijk bij een stevige rib-eye of een stoofpot!

De wijnen

### Oxford Landing Estates Sauvignon Blanc



Streek: South Australia  
Druif: Sauvignon Blanc

licht • fris • grapefruit • passiefruit • vers gemaaid gras



couscous • garnalen • forel • kipgerechten • gerechten met venkel

### Oxford Landing Estates Chardonnay



Streek: South Australia  
Druif: Chardonnay

romig • verse perzik • citrus • honingmeloen



rijke visgerechten • salades • kipgerechten

### Oxford Landing Estates Merlot



Streek: South Australia  
Druiven: 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

sappig • zacht • frambozen • pruimen • zwarte kersen • seringen • anijs • zoethout



rood vlees • kipgerechten • romige kazen

### Oxford Landing Estates Shiraz



Streek: South Australia  
Druif: Shiraz

zacht • pruimen • zwarte kersen • bramen • viooltjes • witte peper • chocolade • specerijen



lamsvlees • gerechten met rundvlees • kipgerechten

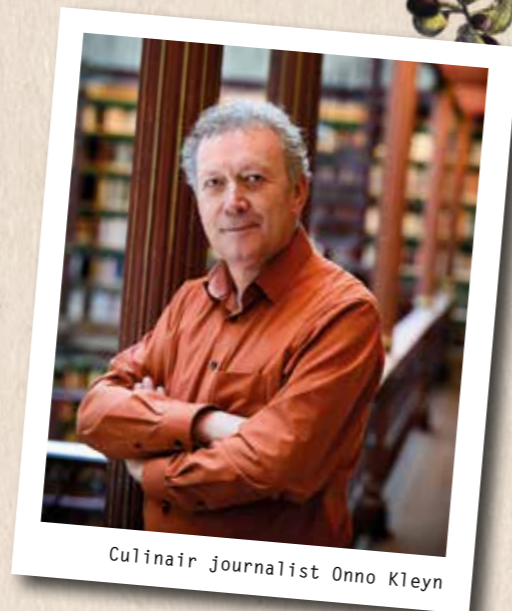
9.95  
**7.99**  
per fles

Asperge wijn



# Kers op de taart

**Wat is de juiste wijn bij een gerecht? De laatste jaren, nou ja, eigenlijk al veel langer, neemt de belangstelling daarvoor toe. En laat ik eens iets stevigs beweren: het gaat nu te ver. Kijk, meer en meer mensen gaan wijncursussen volgen. Dat is fijn, vooral ook voor henzelf, want met meer kennis wordt wijn leuker. Lekkerder misschien zelfs wel. In ieder geval is het aardig om met wat geestelijk gereedschap het wijn-aanbod te bezien. Vaak ontstaat er tegelijkertijd een milde verzamelwoede: je wilt allerlei wijnen proeven, van verschillende herkomst, verschillende druivenrassen, verschillende technieken.**



Culinair journalist Onno Kleyn

Zo begon ik ook ooit. Ik bewaarde aanvankelijk de lege flessen, die ik trots bovenop een kast plaatste, als een rij schildwachten die vanaf de kasteelmuren neerkeken op het gewoel beneden. Door trage trillingen in de loop van de maanden schoven ze echter ongemerkt naar voren, totdat mijn vader op een slechte dag alles om zijn oren kreeg. Hoe dan ook, kennis is fijn, zeker ook van wijn. Maar met die kennis komt onzekerheid. Dat klinkt misschien raar, zo werkt het nu eenmaal. Ooit dronk je bij je eten wat je lekker vond, nu sta je telkens te fronsen, te peinzen of je het wel goed doet. Het venijn zit in de eerste woorden van dit stukje: de 'juiste' wijn. Die bestaat namelijk niet. De foute wijn misschien wel.

*'Dat een daverende wijn, je favoriete wijn, een schok teweeg zal brengen is goed mogelijk'*

Hoewel zelfs dat betrekkelijk is. Alle theorieën, alle handvatten en hulpmiddelen verpulveren in aanwezigheid van je lievelingswijn. Ben je dol op Zuid-Afrikaanse Pinotage, dan smaakt hij je ook bij de zalm. Houd je ontzettend van heerlijk houtgerijpte Chardonnay uit Argentinië, dan glijdt hij bij een biefstuk met peper net zo goed triomferend je keel in.

Het rottige is echter dat je plezier nu wellicht verpest wordt door de kennis dat je verkeerd bezig bent. Zei die mevrouw bij jouw Wijnkringwinkel niet dat...? En had je op de cursus niet begrepen dat tannine en vis...? Matigheid is een prachtige deugd. Mildheid ook. Natuurlijk, nieuwe bekeerlingen zijn nooit matig of mild. Zij hebben het licht gezien en willen hun evangelie verkondigen. Dus nemen ze les, lezen boeken, hollen enthousiast naar proefsessies en doceren thuis aan partners, familie en vrienden bij het inschenken van een wijn waarom deze, precies deze bij het gerecht op tafel sensaties gaat veroorzaken die iedereen in de ziel zal etsen. Nou, misschien. We hopen telkens dat één en één drie gaat worden, maar vaak blijven we bij twee plus steken, of gewoon maar twee. Dat een daverende wijn, een schokkend lekkere wijn, je favoriete wijn een schok teweeg zal brengen is net zo goed mogelijk. Waarschijnlijk, wat mij betreft. Zelfs in een wat onhandiger combinatie met je gerecht. Wees mild voor jezelf!



## Steiningers Oostenrijk

Oostenrijkers houden van reinheid, van opruimen, van alles fris en helder. Misschien bestaat in Oostenrijk zelfs de voorjaars-schoonmaak nog wel. En in onze Nederlandse verbeelding passen witte asperges daar perfect bij. Precies als een soort symbool. Nu is het ook zo dat de Oostenrijkse witte wijn nummer één, Grüner Veltliner, bij asperges (Spargel) past als een toren bij een kerk. Spargel komen dan ook regelmatig op tafel bij Steiningers in Langenlois, in het Kamptal. Grootmoeder Brigitta bereidt ze dan voor de rest van de familie: haar echtgenoot en oprichter van het weingut, Karl, hun dochter Eva met haar man Peter, en de drie kleinzonen. De Grüner Veltliner (ter plaatse legt men het woordaccent op de i) van Steiningers is een ware voorjaarsdroom. Wat appel, kruidigheid en de kenmerkende witte peper markeren het aroma, de smaak is mooi gelaagd met een minerale toets. Als de asperges van het land komen, is het nog even kiezen welke bereiding als eerste op tafel komt. Spargel met Hollandaisesauce is favoriet, maar Spargelsuppe en Spargel mit Vinaigrette staan ook overal op het menu. Net als bij ons. En keer op keer blijkt de Grüner Veltliner van Steiningers de ideale begeleider. Guten appetit!



Eva en Peter



### De wijnen

#### Grüner Veltliner Kamptal

Streek: Kamptal  
Druif: Grüner Veltliner

klassiek • fruitig • zacht •  
mineralen • lichte peper

✕  
exotische gerechten • gevogelte •  
rijke visgerechten • asperges

~~13.95~~  
**11.49**

Asperge  
wijn





# Markus Molitor

## Duitsland

Voorjaar in het Moezeldal, dat is een reis waard. De uitlopende wijnstokken kleuren de hellingen appeltjesgroen en overal komen de veldbloemen op. Het water van de slingerende rivier spiegelt in de lentezon en op de terrassen in Bernkastel zitten de eerste toeristen alweer aan de proefglasjes wijn. Frische Spargel, asperges dus, staan overal op de menukaarten; heerlijker voorjaarseten bestaat niet. Wat drinken we daarbij? Witte wijn uiteraard. Grootse witte wijn, zoals die van Markus Molitor.

Voor veel wijnliefhebbers kleven er nog altijd foute beelden aan de wijnen van de Moezel. Achterhaalde ideeën, over slap, zoet, flauw. Leuk voor oma, niet voor ons. Terwijl ze toch heus bij de absolute wereldtop horen. Van de vaak ontzagwekkend steile hellingen van het slingerende Moseltal komt glorieuze wijn, met voorop die van de Rieslingdruif. En die wijn is tegenwoordig vooral droog, hoewel er zeker ook nog halfzoete en zoete wordt gemaakt, maar dan van een niveau dat oma te boven gaat.



Wijnmaker Markus Molitor

Bij de witte asperges past de Klosterberg Pinot Blanc van Molitor. Mild en fris, bloemig op een heerlijke manier, met veel finesse en zuiverheid. Wat uitgesprokener is de Klosterberg Riesling Trocken, met een zinderende frisheid en mineraliteit, een toonbeeld van elegantie. Probeer bij asperges met een exotischer garnituur vooral eens de Klosterberg Riesling Feinherb, waarin een milde zoetheid de sappige zuren in balans brengt. Eenmaal geproefd laat je alle vooroordelen tegen zoet varen. Voorjaar aan de Moezel!

15.95  
**13.99**  
per fles

### De wijnen

#### Haus Klosterberg Pinot Blanc

Asperge wijn

Streek: Mosel  
Druif: Pinot Blanc

puur • fris • leesteen

✂  
kreeft • krab • asperges met witte balsamicocrème • pasta's met truffel en parmezaan



#### Haus Klosterberg Riesling Trocken

Asperge wijn

Streek: Mosel  
Druif: Riesling

expressief • crispy • citrusfruit • minerale afdronk

✂  
gerookte vissoorten • sushi • Aziatische keuken



#### Haus Klosterberg Riesling Feinherb

Streek: Mosel  
Druif: Riesling

roze grapefruit • verse perzik • abrikoos • witte peper • vuursteen

✂  
gerookte vissoorten • sushi • Tandoori • Gado Gado



### Recept

#### Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 kg witte asperges
- 12 korenaar asperges
- 1 grote aardappel
- 2 eetlepels zout
- 1 eetlepel suiker
- 50 gram daslook
- 4 verse eieren
- 85 gram eidooier
- 35 gram water
- 35 gram azijn
- 50 gram daslookolie
- 50 gram kaviaar uit Laren
- 45 gram yoghurt
- 2 dl zonnebloemolie



Chef-kok Robert Hartelman

Chef-kok Robert Hartelman van Restaurant Cèpes, gevestigd in Hotel De Sterrenberg te Otterlo, werkt met trots aan gerechten die de Veluwe natuur naar het bord brengen. Met oog voor lokale ingrediënten en duurzaamheid creëert hij verfijnde smaken die de regio eer aandoen. Het gebruik van wild en seizoensgroenten zorgt ervoor dat de gerechten niet alleen een culinaire ervaring bieden, maar ook de Veluwe tradities en ambachten in leven houden. Bij Restaurant Cèpes draait alles om puurheid en kwaliteit, met respect voor de natuur. Een verblijf in Hotel De Sterrenberg betekent ontspannen in een luxe omgeving, met als hoogtepunt een diner in het restaurant, waar gerechten als ree van de Veluwe je laten proeven van het beste dat de streek te bieden heeft.

Restaurant Cèpes (Hotel De Sterrenberg, Otterloo) • [www.cepes.nl](http://www.cepes.nl)

## OTTERLOSE ASPERGES MET GEPOCHEERD EI, KAVIAAR UIT LAREN EN DASLOOK HOLLANDAISE

### Bereiding

Voor de asperges giet je water, zout en suiker in een brede pan die groot genoeg is voor de asperges. Schil de asperges met een dunschiller en snijd de kontjes eraf. Voeg de asperges toe aan de pan en breng het geheel aan de kook. Laat het 1 minuut doorkoken en haal de pan van het vuur. Laat de asperges in het kookvocht afkoelen. Zet intussen een andere pan op het vuur met water voor het pochieren van de eieren. Breek de eieren, scheid het eiwit van het eigeel en herhaal dit voor alle vier de eieren. Wanneer het water bijna kookt, maak je met een garde een draaikolkje en voeg je voorzichtig de eidooiers toe. Pocheer de dooiers 3 minuten en laat ze daarna in ijswater afkoelen. Schil de aardappel en snijd deze in plakjes van een halve centimeter. Snijd de plakjes vervolgens in slierten van 0,5 cm en daarna in blokjes van 0,5 cm. Verhit een pan met een laagje olie tot ongeveer 160°C en voeg de aardappelblokjes toe. Roer voortdurend met een garde tot de blokjes goudbruin zijn. Zeef de aardappelblokjes en bestrooi ze met zout.



Voor de daslookolie meng je de daslook met de zonnebloemolie in de blender gedurende 2 minuten. Zeef de olie door een fijne zeef en zet deze in de koeling. Breng een pan met een klein laagje water aan de kook en zet hier een vuurvaste kom in. Voeg de eidooier, azijn en water toe aan de kom. Klop op laag vuur tot de massa een lint vormt aan de garde. Haal de kom van het vuur en voeg druppelsgewijs de daslookolie toe. Breng op smaak met zout en giet de saus in een kidde met een gaspatroon. Voor de opmaak leg je de gepocheerde eidooiers in een pan met warm water om ze op te warmen. Kook de doperwten en de korenaar asperges 2 minuten. Snijd de witte asperges in stukjes van 3 cm en stoof deze met een beetje kookvocht voor 2 minuten.

Leg de gepocheerde eidooiers in het midden van het bord en rangschik de asperges, doperwten en korenaar asperges rondom. Spuit de daslook hollandaise boven op het ei en garneer met de kaviaar uit Laren en de aardappelkaantjes. Werk het geheel af met takjes kruiden naar keuze.

Eet smakelijk!



QL

QUALITY LODGINGS

Quality Lodgings is dé collectie van onafhankelijke kleinschalige en authentieke kwaliteitshotels. Culinaire genieten én overnachten gaan bij QL één op één samen. De chef-koks hebben dan ook stuk voor stuk een goede tot zeer goede naam. Alle QL Hotels vind je op [qualitylodgings.com](http://qualitylodgings.com)





# Wijn bij asperges

## Denk hier eens aan!

Wie is er niet dol op asperges? Alleen die bijnamen al... de koningin der groente, het witte goud... en dan is het ook nog eens een van de laatste échte Nederlandse seizoensgroente. Maar wat voor wijn drink je daar het beste bij?

### Aspergeseizoen

Traditioneel loopt het aspergeseizoen van de tweede donderdag in april tot Sint Jan (24 juni), maar vaak kun je al eerder asperges kopen. Elk jaar is er weer de race wie de primeur heeft met de eerste asperges van de koude grond. En heb je zo'n tros bemachtigd, snel de keuken in!

### Typische aspergewijn: Pinot Blanc

Asperges met een eitje en ham, daar past Pinot Blanc, en vooral die uit de Elzas perfect bij. De wijn is licht, zonder houtlagering en heeft weinig tannines. Dat zijn precies de kenmerken die het tot een ultieme aspergewijn maken. Het ingetogen frisse en fruitige karakter is nergens overheersend, zodat de koningin in de spotlights staat. De klassieke bereiding van het witte goud, met een eitje, peterselie en een beetje nootmuskaat, past ook heel goed bij Hollandse Auxerrois. What grows together, goes together! Traditionele streekgerechten passen nu eenmaal altijd goed bij de plaatselijke wijnen. Auxerrois heeft veel sappig fruit en niet te hoge zuren.



## Welke wijn past bij asperges

### Vette asperges

Een minder subtiel gerecht kan een expressievere wijn aan. Asperges in krokant bladerdeeg, of asperges verwerkt in een vette quiche, daar past een aromatische wijn met meer frisheid bij, zoals Riesling. Verdejo, het fruitzusje van Sauvignon Blanc en Pinot Grigio, dé groentewijn bij uitstek, passen perfect. Nog steeds: zonder hout. Hoewel... Pinot Grigio met houtrijping - een stuk voller en rijker - kan wel met asperges, maar zorg er dan voor dat je er iets bij serveert voor de balans, zodat de wijn het gerecht niet overstemt. Gegrilde vis is een prima keuze!

### Ga groen

En met groene asperges - er wordt maar drie procent aan groene asperges op Nederlandse grond geteeld, de rest is allemaal wit - daar kun je echt alle kanten op. Want deze kun je bakken, grillen, frituren (tempura, mmm!) Maak bijvoorbeeld een salade met geblancheerde groene aspergetips en rivierkreeftjes en schenk daar een Grüner Veltliner bij. Liever bubbels? Kan ook! Een salade met groene asperges en venkel kan perfect bij een champagne waar naast Chardonnay ook wat Pinot Noir inzit. En zelfs rood kan bij asperges! Zoek het dan in een gerecht met gegrilde groene asperges en een elegant stukje vlees. Blijf hier ook weg bij wijn met teveel tannines en ga voor een lichte rode wijn als Pinot Noir of Beaujolais. Genieten geblazen!

Onze tips!



FavorFlav.com  
FavorFlav is hét online foodmagazine voor iedereen die van lekker eten en drinken houdt. Je vindt er de lekkerste recepten, van vlees tot vegan, interviews met chefs, wijntips, restaurant-reviews en de leukste adresjes voor een snelle snack of chique sterrenbordje in binnen- en buitenland.



## Bourgogne wijnen

### Een lange geschiedenis

Met de aankoop, in 2022, van de wijngaarden (45 hectare maar liefst) in de Côte Chalonnaise, heeft Chanson een duidelijk signaal afgegeven. Ten eerste de kwaliteit in dit gebied doet niet onder voor Côte de Nuits en Côte de Beaune en daarnaast zullen we verzekerd zijn van voldoende volume van zowel witte als rode bourgogne.

#### Mercurey

Alles in de Bourgogne heeft een lange geschiedenis. De naam Mercurey verwijst naar de Romeinse god Mercurius en de Bourgondische hertog Filips de Stoute bepaalde in 1395 dat de Pinot Noir de enige blauwe druif was die in de bourgogne verbouwd mocht worden. Domaine Chanson zelf is in 1750 opgericht.

Uiteraard zijn de wijnen uit deze streek nog altijd van uitzonderlijk hoog niveau en dat kan alleen maar als je je door de eeuwen heen weet aan te passen aan de omstandigheden. We kunnen stellen dat Chanson daar keer op keer in slaagt.

Mercurey staat bekend om zijn rode wijnen, maar er worden ook zeer verdienstelijke witte gemaakt die door het veranderende klimaat aan belang winnen. Wij kunnen je dan ook beide variëteiten aanbieden.



#### De wijnen

#### Chanson Mercurey Blanc

Streek: Bourgogne  
Druif: Chardonnay

fris • citrus • wit fruit • toast eikenhout  
✕  
charcuterie • zeevruchten • gevogelte • geitenkaas

~~34,95~~  
**30,99**

#### Chanson Mercurey Rouge

Streek: Bourgogne  
Druif: Pinot Noir

rozenblaadjes • rijpe aardbeien • vanille  
✕  
rood vlees • gevogelte • lokale kazen (Abbaye de Citeaux, Langres, Époisses)

~~39,95~~  
**34,99**





## Maison Piron

### Frankrijk

Er wordt steeds meer witte wijn gedronken in Nederland. Frisser dan rood, makkelijker in de omgang, helderder in de beleving misschien. Rood komt op veel liefhebbers wat stugger over. Maar dan moeten we toch echt even ingrijpen. Wat dacht je van Beaujolais? En dan bedoelen we niet de primeurwijn van november, maar de heuse, ware Beaujolais. Fris van smaak en allesbehalve stroef of moeilijk. Kijk eens mee naar de Beaujolais-Villages en de Fleurie van Maison Piron. Beide zijn gemaakt van de Gamaydruif, Gamay noir à jus blanc officieel. Een verrukkelijke variëteit die buiten de Beaujolaisstreek slechts mondjesmaat aangeplant staat. Juist hier, aan de zuidelijke kant van het Bourgognegebied, net boven Lyon, komt hij tot volledige ontplooiing. Hij staat garant voor zeer fruitige aroma's en een sappige smaak, zeker als de wijn is gegist met de méthode beaujolaise, waarbij hele trossen ongekneusd en onder koolzuurdruk enkele dagen 'in zichzelf' fermenteren.

Beaujolais kan uitstekend rijpen – na verloop van tijd gaat hij verdacht op rode Bourgogne lijken – maar meestal drinken we hem binnen enkele jaren op. En dat doen we dan licht gekoeld, de keldertemperatuur van zo'n 14 graden celcius. Geen kelder? Een uurtje koelkast klaart de klus. Intens rood fruit als frambozen en aardbeien kenmerken de Beaujolais-Villages, net als de heerlijk lichtvoetige smaak. Piron's Fleurie is geconcentreerder, doet denken aan zwarte bessen en viooltjes en smaakt diep en gelaagd. Voorjaarswijn bij uitstek, dromerig lekker bij lentegerechten en milde kaas!



De wijnen

#### Maison Piron Beaujolais Villages



Streek: Beaujolais  
Druif: Gamay Noir

licht • elegant • cassis • aardbei

aperitief • licht gekruide gerechten • vis • gevogelte • charcuterie

~~14.95~~  
**12.49**



Drink licht gekoeld

#### Maison Piron Fleurie



Streek: Beaujolais  
Druif: Gamay

bloemig • iris • violet • perzik

gevogelte • lamsbout

~~19.95~~  
**16.99**



## Muré

### Frankrijk

Irissen, die bijzondere voorjaarsbloemen met hun mariablaue tint, sieren overal de huizen in de Elzas, vaak vlak tegen de muur, stralend in het zonlicht. Het was vader René Muré die besloot er een Pinot Blanc naar te vernoemen, als een eerbetoon aan de lente. De familie Muré maakt al sinds de 17e eeuw wijn in de beroemde streek tussen de Vogezes en de Rijn, die in de loop van de geschiedenis dan weer Duits, dan weer Frans was. 'We zijn Elzassers,' brommen de bewoners, maar dan in hun eigen dialect.

Bij Muré heeft René nog slechts een adviserende functie; de dagelijkse leiding is in handen van dochter Véronique en zoon Thomas. Samen dragen ze zorg voor de biodynamisch beheerde wijngaarden en de fabricage van de wijnen in hun domein, gelegen aan de Route du Vin. Die wijngaarden liggen er verspreid zoals bijna altijd in de Elzas. De reden? Elk druivenras heeft eigen eisen ten aanzien van grond en ligging. En de spreiding zorgt er ook voor dat niet alles op eenzelfde moment rijp is. Zo kan de oogst rustig geplukt en verwerkt worden. Vraag Véronique en Thomas naar een wijnsuggestie bij asperges en ze komen met twee voorstellen. Allereerst is dat die Pinot Blanc 'Les Iris', frisdroog van aard, wat tropisch fruit in de geur, heerlijk bij asperges met botersaus. Maar waarom ook niet eens een mousserende wijn erbij? De Crémant d'Alsace Prestige van Domaine Muré maakt van een aspergegerecht een waar feest!



De wijnen

#### Muré Pinot Blanc Les Iris



Streek: Elzas  
Druif: Pinot Blanc

fris • droog • rijp tropisch fruit

aperitief • asperges • salades • gerookte vis • charcuterie

~~15.95~~  
**13.99**



Asperge wijn



#### Domaine Muré Crémant d'Alsace Prestige



Streek: Elzas  
Druiven: Chardonnay, Pinot Noir, Riesling, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois

delicate mousse • nectarine • citroen

aperitief • salades met garnalen • diverse visgerechten

~~22.95~~  
**19.99**



SALENTEIN  
VALLE DE UCO  
MENDOZA ARGENTINA

When many dare not to imagine,  
others make dreams come true.

~~15.95~~  
**13.49**  
per fles

Asperge  
wijn



8.5  
KANBEVOLEN DOOR  
DE GROTE HAMESSA

9-  
KANBEVOLEN DOOR  
DE GROTE HAMESSA

8  
KANBEVOLEN DOOR  
DE GROTE HAMESSA

8.5  
KANBEVOLEN DOOR  
DE GROTE HAMESSA



*Santa Rita*®

~~6.95~~  
**5.99**  
per fles



 **wijnkring**  
op kwaliteit geselecteerd