

## De volgorde van de wijn

Net zoals je eerst je wildschotel opdient voor je aan het dessert begint, volg je ook bij het serveren van wijn een bepaalde volgorde.

1. Licht voor zwaar: een Sauvignon Blanc voor een Chardonnay, een Beaujolais voor een Chianti Classico.
2. Neutrale wijn – zoals een Pinot Blanc - voor een uitgesproken wijn.
3. Droge wijn voor zoete wijn: serveer een Riesling classic voor een Riesling Spätlese.
4. Een eenvoudige wijn voor een bijzondere wijn: een Bordeaux Supérieur voor een Grand Cru uit Margaux.

## Onze wijntips bij een feestelijk menu

Ben je er nog niet helemaal uit wat je met de feesten op tafel zal toveren? Dan kan je misschien inspiratie putten uit ons eindejaarsmenu met aangepaste wijnen.

### ● **Oesters natuur met een beetje citroensap en peper**

Geen feestelijker begin van een maaltijd dan oesters met champagne. Maar het moeten niet altijd bubbels zijn. Een lekkere Chablis, Entre-deux-Mers, Gros-Plant, Muscadet, Picpoul-de-Pinet of een Riesling uit de Elzas zijn een goed alternatief. Deze wijnen zijn fris, eenvoudig en licht, met voldoende zuren, zodat ze erg goed passen bij de ziltige smaak van de oesters.

### ● **Gegrilde halve kreeft**

Bij kreeft past een wijn met een iets langere afdronk en een elegant aroma. Dit gerecht komt dus het best tot zijn recht met een Cotton-Charlemagne, een witte Hermitage, een Meursault, een Savennières of een Verdicchio dei Castelli di Jesi.

### ● **Fazant met calvados en spek**

Bij wild serveer je best een rode wijn die op zijn hoogtepunt is, zoals een grote cru uit de Bourgogne, de Bordeaux of de Rhônevallei. Bij klein wild zoals fazant past het best een Pinot Noir uit de Côte de Beaune of uit de Côte de Nuits. Deze wijnen hebben een elegante tanninestructuur, hebben een lange afdronk en zijn vaak licht kruidig of fruitig van smaak.

### ● **Sabayon met vanille-ijs**

Bij een dessert op basis van room zoals sabayon past een halfdroge, smeùge of likeurachtige witte wijn van de Sauternais, een Tokay-Pinot-Gris Spätlese of Beerenlauslese, of een Gewürtztraminer Spätlese of Beerenauslese.

### ● **Franse kaasschotel**

Hoewel kaas en wijn een voor de hand liggende combinatie lijkt, is het niet zo eenvoudig om de ideale wijn te vinden voor bij je kaasschotel. Alles hangt af van welke kazen je serveert. Bij harde kazen passen het best rijpe rode wijnen uit de Bordeaux, zoals Médoc, Pauillac, Pomerol en Saint-Emilion. Bij blauwe schimmelkazen zoals Roquefort geef je beter een natuurlijke zoete witte of rode wijn – Muscat de Beaumes-de-Venise, Banyuls, Rivesaltes - of een likeurwijn zoals Sauternes, Coteaux-de-Layon, Quarts-de-Chaumes.

## Een groen eindejaar

Imponeer je jouw gasten graag met iets nieuws? Of ben je zelf nogal experimenteel aangelegd? Dan zijn natuurlijke wijnen zeker iets voor jou. Het mooie aan natuurlijke wijn is dat hij niet alleen gemaakt wordt van druiven uit de biologische landbouw, maar dat de druiven ook zo weinig mogelijk behandeld worden met allerlei chemische additieven tijdens het productieproces. Dankzij die natuurlijke productie blijven de natuurlijke gistcellen op de schil van de druif zitten en ontstaat er een volledig natuurlijke gisting. Natuurlijke wijnen bevatten daardoor nauwelijks sulfiet, je proeft nog de pure smaken van de druif. En het beste nieuws is dat je the day after minder last zal hebben van hoofdpijn. Biologische wijnen vind je tegenwoordig al in de supermarkt, voor natuurlijke wijnen ga je best eens langs bij een gespecialiseerde wijnhandelaar.