


Wijnen juni 2026

We lezen of horen veel te weinig over wijnspijs met groenten, terwijl de vegetarische keuken erg in opkomst is. Vegetarische gerechten bieden kansen om creatief te zijn. Er zijn een aantal handige tips en trucs om wijnspijs met groenten naar een hoog niveau te tillen. De ervaring van de wijncie is dat de vegetarische keuken over het algemeen vraagt om wijnen met net iets hogere zuren en bitteren.

Vandaar dat we dit "groente" menu ook voor 3 wijnen hebben gekozen.

| Witte wijn | Al Mercado Garnacha blanco, Terra Alta |
|----------------------|--|
| Land van herkomst: | Spanje |
| Regio: | Catalunya |
| Domein / Château: | Al Mercado |
| Jaar van productie: | 2024 |
| Druivensoort(en): | Garnacha Blanca |
| Serveertemperatuur: | 10 -12 °C |
| Commentaar wijncie.: | <p>Deze wijn heeft een groengele kleur met gouden schittering. In de neus aroma's van bloemen, wit fruit en een vleugje kruiden.</p> <p>De smaak is vol, zacht en droog met aroma's van anijs, venkel, bloemen en een lichte toon van toast.</p> <p>De druiven zijn afkomstig van druivenstokken die tussen de 10 en 20 jaar oud zijn. Er wordt deels handmatig en deels machinaal geoogst.</p> <p>De druiven worden zorgvuldig geselecteerd en vervolgens vindt er koude fermentatie plaats in stalen tanks.</p> <p style="text-align: center;">Voor de eerste 2 gangen bedoeld.</p> |
| LAdC-ledenprijs *: | € 9,60 per fles incl btw (winkelprijs € 10,50 incl btw) |
| Witte wijn | Pinot Gris Wolfberger Elzas |
| Land van herkomst: | Frankrijk |
| Regio: | Elzas |
| Domein / Château: | Wolfberger |
| Jaar van productie: | 2019 |
| Druivensoort(en): | Pinot Gris |
| Serveertemperatuur: | 10 -12 °C |
| Commentaar wijncie.: | <p>Deze mooie witte wijn wordt gemaakt van Pinot Gris druiven.</p> <p>De druiven worden geoogst op hun optimale rijpheid. Na de alcoholische fermentatie, rijpt de wijn op gist. Het vinificatie proces brengt een medium-droge wijn.</p> <p>Wolfberger Pinot Gris Signature heeft een goudgele kleur. Deze wijn ontwikkelt een verfijnde neus met hints van amandel en geroosterde noten, en aroma's van geel fruit. Het palet is elegant en om totale harmonie.</p> <p>De klassieke begeleider met een complexere gelaagdheid is passend bij de aspergers du vanaf de 3^e gang.</p> |
| LAdC-ledenprijs *: | € 9,95 per fles incl btw (winkelprijs € 10,95 incl btw) |



| Rode wijn | La Combe Saint Paul La Clape |
|---|---|
| Land van herkomst: | Frankrijk |
| Regio: | Rhone |
| Domein / Château: | La Clape |
| Jaar van productie: | 2023 |
| Druivensoort(en): | Grenache, Syrah en Mourvèdre |
| Serveertemperatuur: | 13-15 °C |
| Commentaar wijncie.:  | <p>De wijngaarden van La Combe Saint-Paul nestelen zich tegen de warme heuvel van La Clape, uitkijkend over de Méditerranée. Een perfecte locatie en dat proef je in alle opzichten terug in de kwaliteit van hun wijnen en in deze Grès rouge in het bijzonder.</p> <p>Deze wijn is rijk, vol en romig, zo verrukkelijk en zacht om te drinken! Een ware verrassing en al helemaal voor zijn prijs. Na één slok waan je je direct op een zonnig terras in Zuid-Frankrijk, met een gros sourire van genot op je gezicht.</p> <p>De wijncie vindt deze GSM een mooie begeleider bij de lamsrack.</p> <p><i>TIP: Open de fles ruim van tevoren open of gebruik de decanteer om zuurstof zijn werk te laten doen.</i></p> |
| LAdC-ledenprijs *: | € 14,75 per fles inc btw (winkelprijs € 15,95 incl btw) |

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