



Foto: Nederlands Mosselruis

Wijn spijs test OR&B

Mossel wijnen 2020

Welke past waarbij??

HET MOSSELSEIZOEN 2020 IS GEOPEND!

De mosselen zijn al ongelooflijk goed gevuld, dat is opmerkelijk voor deze tijd van het jaar. De vele zonuren van de afgelopen weken hebben effect gehad,” aldus een kweker uit Zeeland.



De rijkgevlude mosselschelpen hebben een goede kwaliteit en een heerlijke smaak. Daarbij zijn mosselen ook nog eens erg gezond, en passen dus goed in het hedendaagse bewuste voedingspatroon. Ze bevatten weinig vet, maar wel veel eiwitten, mineralen, kalk, fosfor en vitamines. Daarnaast bevatten mosselen jodium, seleen, koper en ijzer, allemaal ingrediënten voor een supergezonde maaltijd!

We hebben **6 wijnen** geselecteerd die goed combineren met dit mooie product. We hebben de wijnen geproefd in combinatie met een aantal verschillende bereidingswijzen van de mosselen. Op deze manier willen we u als ondernemer de beste handvatten bieden om uw klanten optimaal te kunnen adviseren op het gebied van wijn-spijs.



Lees snel verder om deze heerlijke wijnen verder te ontdekken!!



oud reuchlin boelen &

Mosselwijnen 2020



Friulano; een keer wat anders dan sauvignon blanc of chardonnay!

BORGO CONVENTI FRIULANO

Friuli, Italië

Borgo Conventi ligt in Friuli, bij de Collio Goriziano en de rivier de Isonzo. In dit noordoostelijke deel van Italië worden wijnen gemaakt die snel aan populariteit winnen!

De Friulano ging tot 2007 door het leven als de Friulano Tocai. De Tocai is natuurlijk vooral bekend van de zoete wijnen uit Hongarije. Sinds 2007 is de benaming beschermd door Hongarije, dus spreken we nu over de Friulano.

De wijn heeft aroma's van witte bloesem, peer en het kenmerkende "amandelbittertje". Door dit kleine, maar fijne, bittertje is de wijn gastronomisch zeer breed inzetbaar. Slank en fris, tegelijkertijd vol en rond. Kortom, een verrassende wijn!



Het aangename amandel "bittertje" in de Friulano, zorgt ervoor dat hij de room én de Roquefort aankan; echt een TOP combinatie!!

LOMOND SAUVIGNON BLANC

Cape Agulhas

De wijngaarden van Lomond liggen in Cape Agulhas, een groot natuurpark in het uiterste zuiden, onder Kaapstad, ten westen van Walker Bay, daar waar de Indische en de Atlantische Oceaan elkaar ontmoeten.

Dankzij de koele winden vanuit zee genieten de druiven een lang groeiseizoen waardoor de aroma's, zuren en suikers zich langzaam kunnen ontwikkelen. Hierdoor wordt de smaak veel intenser!

De Lomond sauvignon blanc is ingetogen fruitig, heeft minerale tonen, verfrissende zuurtjes en een milde afdronk. Perfect aperitief, en goed te combineren met groentegerechten, schaal- en schelpdieren.



De verse groene kruiden van de roergebakken mosselen halen het frisse "groenige" karakter in deze wijn naar boven!!

oud reuchlin & boelen

JOLIVET POUILLY FUMÉ

Loire, Frankrijk

De filosofie van Pascal Jolivet is uitsluitend goed gerijpte druiven te verwerken en bij de vinificatie de natuur zijn eigen weg te laten gaan. De natuurlijke gistcellen van de druiven doen het werk. Hierdoor ontstaan echte zuivere wijnen!

Domaine Jolivet bezit 8 ha in de Pouilly Fumé appellatie, in de dorpen Tracy en Les Loges. De sauvignon blanc wordt hier Blanc Fumé genoemd.

Na de vinificatie blijft de jonge wijn nog 4 tot 6 maanden op de droesem, waardoor een complexer en verfijndere smaak ontstaat. De Pouilly Fumé heeft een helder geel groen uiterlijk. Hij is fris, vol en aromatisch.



JOLIVET SANCERRE BLANC

Loire, Frankrijk

Sancerre heeft het mooiste terroir voor Sauvignon Blanc. In de wijngaarden van Pascal Jolivet zijn drie bodemsoorten die bepalend worden geacht bij het maken van top Sancerre: kalkrijke bodem in Bué, klei- en kalkachtige ondergrond in het westen van de appellatie en 'silex' (vuursteen) en kalksteen in het oosten.

De druiven van de drie verschillende terroirs worden individueel tot wijn gemaakt om zo hun specifieke karaktereigenschappen tot recht te laten komen. De Sancerre heeft frisse citrus tonen en een volle stevige smaak met veel mineraliteit en een pittig droge afdrank.

Probeer ook eens Crottin de Chavignol; de lokale geitenkaas samen met de Sancerre... Echt een geweldige combinatie!!



Mosselwijnen 2020



Verwar de Loire wijn Pouilly Fumé van de sauvignon blanc niet met de Bourgogne Pouilly Fuissé van de chardonnay....
TOTAAL verschillend!!

De frisse, maar volle smaak van de Pouilly Fumé combineert heel goed met de licht ziltige smaak van de klassieke mosselen!

De pittige zuren van de Sancerre, breken het vette van de kruidenboter van de mosselen à l'Escargots; echt een lekkere combi!!



oud reuchlin & boelen

Mosselwijnen 2020



Weissburgunder is de druif die in andere landen als Duitsland en Oostenrijk bekend staat als Pinot Blanc.

Feinherb is een aanduiding die in de Duitse wetgeving betekent dat de wijn iets meer restsuiker bevat, dus niet strakdroog is.

Het kleine zoetje doet het geweldig met de chilipeper van de wokmosselen!!



WEINGUT ALLRAM

WEISSBURGUNDER PAPAGENO

Kamptal, Oostenrijk

Allram's 14 hectare wijngaard heeft verschillende 'Lagen' met elk hun specifieke ligging en bodem. Elke druif krijgt zo zijn eigen perfecte plekje!

Deze weissburgunder van Allram groeit in het hart van de Lage Hasel, in de Mittelhasel. Deze helling heeft een mineraalrijke bodem die vooral uit löss bestaat. De ligging op het zuiden zorgt ervoor dat de druiven goed rijpen en dus suikers opbouwen. Daarnaast behoudt de uiteindelijke wijn haar verfijnde zuren en fruitige aroma's.

De combinatie van zacht, vol en rond en tegelijkertijd frisse zuren maken deze weissburgunder tot een vriendelijke, sappige en heel verteerbare wijn die lekker is om zo te drinken, maar ook met heel veel verschillende gerechten te combineren is!



Volheid, maar ook frisheid van de weissburgunder kan de tomaat én de chorizo van de Spaanse mosselen aan!

SCHLOSS REINHARTSHAUSEN

RIESLING FEINHERB

Rheingau, Duitsland

Deze Riesling uit de Rheingau is genoemd naar de Nederlandse Prinses Marianne. Zij was de dochter van Koning Willem I en kocht in 1852 Schloss Reinhartshausen.

De fonkelend gele wijn heeft een lichte, voor Riesling kenmerkende, goût de pétrol in de geur. Dit aroma van petroleum ontstaat bij de rijping van de Riesling druif in de wijngaard door hittestress van de wijnstok. Door sommige mensen wordt het gezien als "fout" in de wijn. Het kenmerkt de Riesling als geen ander, en wordt daarom ook juist gewaardeerd, als het maar niet té nadrukkelijk is. Het aroma wordt over het algemeen sterker naarmate de wijn ouder wordt.

De wijn smaakt fris, fruitig en bloemig. Een klein zoetje zorgt voor de zachte afdrank. Door dit zoetje is de wijn juist heel goed te combineren met gerechten met pittige en kruidige accenten!

oud reuchlin & boelen

Mosselwijnen 2020



Welke wijn bij welk mosselgerecht?

Tijdens de proefsessie kwam duidelijk naar voren dat alle 6 wijnen goed passen bij de mossel in zijn algemeenheid. Kookt u dus een klassiek mosselpannetje, dan zal uw gast elk van deze 6 wijnen goed vinden smaken bij de mosselen. Daarnaast hebben we een aantal populaire variaties gemaakt, en ook hier de wijnen bij getest.

De mosselgerechten die we bij de wijnen gemaakt hebben, zijn:

- Klassiek gekookte mosselen
- Mosselen met room en roquefort
- Spaanse mosselen met tomaat en chorizo
- Wokmosselen met olie, knoflook en chilipeper
- Roergebakken mosselen met groene kruiden en knoflook
- Mosselen à l'Escargots (met kruidenboter uit de oven)



De allerbeste wijn spijs combi??

- Klassiek gekookte mosselen met **Pouilly Fumé**
- Mosselen met room en roquefort met **Friulano**
- Spaanse mosselen met tomaat en chorizo met **Weissburgunder**
- Wokmosselen met olie, knoflook en chilipeper met **Riesling Feinherb**
- Roergebakken mosselen met groene kruiden en knoflook met **Lomond Sauvignon Blanc**
- Mosselen à l'Escargots (met kruidenboter uit de oven) met **Sancerre**

Succes met de verkoop! Santé!!

