

## Onze Toppers voor bij wildgerechten – November 2016

Het jacht- en wildseizoen is een gouden tijd voor de wijnliefhebber en vleeseter, maar helaas worden veel menu's verknoeid door een foute flessenkeuze. Hoe vermijden we deze tafelblunders?

Deze maand november **2,5% korting** op elke aankoop van één van onze wijnen uit ons [wildgerechten gamma](#)

Om tot een goede combinatie van wild en wijn te komen is er één belangrijke vuistregel: hout en wild zijn geen goede combinatie.

Wijnen die op houten vaten gerijpt werden passen niet bij wild omwille van de nog aanwezig tannines in de wijn. Door de tannines van het hout zal de wijn in combinatie met de wildgerechten namelijk als uitdrogend overkomen. Dus is het belangrijk dat een kwaliteitswijn die enkele maanden op eiken vaten heeft gelegen, pas na meerdere jaren rijpen in de kelder in aanmerking zal komen om bij wild te serveren. Geschikte wijnen voor bij wild hebben bij voorkeur zachte tannines en de smaak van rijp fruit, gecombineerd met een zekere kruidigheid.

Bijkomend belangrijk is daarbij ook over welk wild het gaat. We maken hierbij onderscheid in pelswild (konijn, haas, ree, edelhert, everzwijn) en vederwild (fazant, patrijs, houtduif, eend)

Een fazant bijvoorbeeld zal vaak veel beter harmoniëren met een krachtige witte wijn dan met een rood exemplaar, terwijl een hazenrug wél altijd snakt naar rood. Wie toch in alle omstandigheden vasthoudt aan rode wijn, opteert dan best voor wijnen die zowel finesse als fruit in huis hebben en zeker niet te overdreven 'oaky' smaken.

Hou bij de wijnkeuze ook rekening met de bereiding en vooral dan het sauswerk en de garnituur. De regel luidt: hoe rijker de saus, hoe rijker de wijn moet smaken. Zelfs hier zijn nog nuances. Een stevige poivradesaus bij een hazenrug eist doorgaans meer tegenspel van een wijn dan een fijne roomsaus die bij de fazant op het bord belandt. Tenzij er in dat laatste geval natuurlijk gul(zig) geflambeerd werd met cognac, want dan mag de wijn qua 'power' een tandje bijsteken. Ook wanneer er (vers of gedroogd) fruit in de saus of garnituur wordt verwerkt - denk maar aan de klassieke veenbessen - , mag de wijn absoluut niet te licht uitvallen.

# Onze Selectie



Esporão Private  
Selection Branco 2014

€20,29 / €20,81

17,5/20

Revista de Vinhos



Quinta de Foz de  
Arouce Tinto 2012

€13,75 / €14,10

91/100

Wine & Spirits



Jose Maria da  
Fonseca Periquita  
Reserva 2013

€9,64 / €9,89

90/100

Wine Enthusiast



Quinta do Crasto  
Roquette & Cazes  
2013

€19,45 / €19,95

17/20

Revista de Vinhos



Art.Terra Organic Tinto  
2014 BIO

€12,19 / €12,50

GOLD

Mundus Vini



Quinta do Crasto  
Superior 2014 Tinto

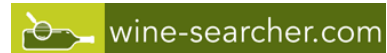
€13,65 / €14

(2013) 17/20

Revista de Vinhos

Nog meer wijnen waarop 2,5% korting\* van toepassing is vindt u terug in onze rubriek [Wildgerechten](#)

\*Korting enkel geldig van 1 tem 30 november 2016



Vergelijk onze prijzen  
en laat ons weten waar u goedkoper  
gevonden hebt