

Wijnen bij gerechten

Aardbeien

zonder suiker: fijne rode zoals bijv. Médoc

met suiker en room: edelzoete wijn als Sauternes, Beerenauslese of Coteaux du Layon

Aïoli

strakdroge witte als Soave of rosé uit de Provence

Amandelen

droge sherry van het type Fino of Manzanilla, droge madeira

Anchovis

Manzanilla sherry, Muscadet, Spaanse rosé

Antipasti

rosé, rode Dolcetto of eenvoudige Sangiovese, witte Vernacchia of Verdicchio

Aperitief

droog: Fino of Manzanilla sherry, Champagne, Crémant, Sekt

zoet: White Port, Muscat, Rivesaltes, Banyuls

Appeltaart

Auslese, Beerenauslese

Artisjokken

moderne Griekse witte, strakke Sauvignon Blanc, jonge witte Rioja

Asperges

Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, lichte Chardonnay, Riesling Kabinett

Aubergine, gevulde

Côtes du Roussillon (Villages), Bandol

Avocado

Sauvignon Blanc, strakke jonge Chardonnay

Barbecue

fruitige rode als bijv. (Cabernet-)Shiraz, Languedoc, La Mancha of rosé

Biefstuk

tanninerijke rode zoals Cabernet Sauvignon, Sangiovese uit Toscane, Arentijnse Malbec, Cileense Carmenere, Syrah Shiraz

Boeuf bourguignon

stevige rode Bourgogne

Bonenschotel

stevige rode als Australische Shiraz of krachtige Languedoc

Bouillabaisse

stevige rosé of kruidige witte uit de Provence of Spaanse rosado

Bresaola

Valpolicella of jonge Chianti

Ceasar Salad

Californische Chardonnay

Carpaccio

fruitige rode als Dolcetto of jonge Toscaanse Sangiovese

Cassoulet

stevige rode uit de Franse Sud-Ouest als Madiran of Cahors

Charcuterie

jonge, fruitige rode als Beaujolais, rode Loire, Rhône, soepele Cabernet Sauvignon

Chili con carne

stevige rode als Zinfandel of Shiraz

Chinees

aromatische witte (met eventueel wat restzoet) zoals Riesling en Gewürztraminer, Sauvignon Blanc uit Nieuw Zeeland, niet te zware Pinot Noir

Chocolade

zoet: versterkte wijnen als Tawny Port, Banyuls, Malaga, PX sherry

droog (enkel bij pure chocolade): Zinfandel

Chorizo

tegelijk kruidig en fruitig rode als Navarra of Pinotage

Coq au Vin

goede Pinot Noir

Couscous

droge rosé, kruidige Shiraz, Marokkaanse of Libanese rode

Crème brûlée

rijke, zoete wijn als Sauternes, Beerenauslese, versterkte Muscat

Crêpes

zoete mousserende wijn als Asti

Crudités

fris droog wit als Pinot Blanc, Pinot Grigio, Muscat d'Alsace

Currie

wit: Chardonnay, droge Muscat, Gewürztraminer

rood: Shiraz, Rioja

Dim sum

fris droog wit als Chileense Sauvignon of Mosel Kabinett

Duif

volle, rijpe rode wijn als Bourgogne (Côte de Nuits), Noord-Rhône, Toscaanse Sangiovese (Chianti, Brunello)

Eend

algemeen: rijke rode wijn zoals bijv. Pomerol, Saint-Emilion, krachtige Bourgondische of Californische Pinot Noir, Shiraz

met sinaasappel: rijke, niet helemaal droge of enigszins zoete witte als Australische Chardonnay of Duitse Spätlese

Eieren

roerei met zalm: Champagne of vergelijkbare mousserende wijn

Fazant

mooie rijpe rode Bordeaux als Pomerol en Saint-Emilion

Foie gras

edelzoete wijnen als Vendanges Tardives uit Alsace, Coteaux du Layon, Duitse Auslese, Sauternes, Tokaji, Tawny Port

Forel

Riesling uit Duitsland, Oostenrijk of Alsace, witte Graves, Chablis

Fruits de mer

Witte Bordeaux of Bergerac, Muscadet, Pinot Blanc, Soave, Verdicchio, Albariño (Rías Baixas), Vinho Verde

Fruitsalade

versterkte Muscat (Rivesaltes, Samos), Moscato d'Asti, zoete Scheurebe

Gans

wit: Riesling Spätlese uit Pfalz of Rheingau

rood: rijpe wijnen als Syrah/Shiraz, Bourgogne of Pomerol

Gazpacho

Fino of Manzanilla sherry, jonge Sauvignon

Gehakt

Rhône, Minervois, Chianti

Goulash

stevige fruitige rode uit de Languedoc, jonge Spaanse wijnen op basis van tempranillo, Zinfandel

Haas

stevige rode Bourgogne uit de Cote de Nuits, Barbaresco, Ribera del Duero

Ham

Iberico: Fino of Amontillado sherry

Prosciutto: licht fruitig rood als Barbera, Valpolicella, Beaujolais of lichte droge witte als Pinot Grigio

Haring

frisse witte als Muscadet of Manzanilla sherry

Hummus

frisdroge Griekse witte wijn

Kalfslever

vrij stevige fruitige rode zoals Cru du Beaujolais, Rioja, Salice Salentino

Kalfsvlees

wit: volle Bourgogne, Chardonnay, Pinot Gris uit Alsace of Grauburgunder uit Duitsland,

rood: rijpe Bourgogne of Bordeaux

Kalfszwezerik

witte Bourgogne, complexe Chardonnay, rijpe Rheingau Riesling, Vintage Champagne

Kalkoen

grote keuze aan zowel rood als wit, op z'n Amerikaans met Zinfandel

Kip

alleskunner in wit en rood!

Konijn

elegant rood zoals bijv. Bourgueil en Chinon of Crus uit de Beaujolais

Krab

complexe witte Bourgogne of Chardonnay, Viognier, halfdroge Riesling, Vintage champagne

Kreeft

grote witte Bourgogne (Meursault, Puligny, Corton-Charlemagne) of Chardonnay

Kwartel

middelintense Pinot Noir, rijpe Rioja, Toscane (Chianti, Carmignano)

Lam

goede rijpe rode Bordeaux (Médoc en Graves), Cabernet en Bordeauxblends, Rioja

Langoestine

Albariño, niet te volle Chardonnay, Fino sherry

Lasagne

Rosso di Montepulciano, Sangiovese di Romagna, Zuid-Italiaanse Primitivo

Makreel

frisse witte wijn als Muscadet of Vinho Verde

Mexicaans

stevige rode als Zinfandel

Mixed grill

jonge rode Merlot, Cabernet of Beaujolais

Mosselen

lichte, droge witte zoals Muscadet, Entre-deux-Mers, Bergerac, Soave, Verdicchio

Moussaka

ferme rode als Nemea, Rioja, Toscane, Languedoc (Faugères, Saint-Chinian etc.)

Noedels, Japanse

Fino sherry of halfdroge Riesling

Noten

versterkte zoete wijn als Madeira, Oloroso sherry, Tawny port

Olijven

aperitief: Fino of Manzanilla sherry

verwerkt: kruidige rode uit bijv. Rhône of Provence

Oesters

Champagne (Blanc de Blancs), Chablis, Muscadet, witte Bordeaux

Ossenstaart

krachtige rode wijnen als Brunello, Ribera del Duero, Châteauneuf-du-Pape, Shiraz

Osso buco

tannine-arme rode als Dolcetto of wijnen op basis van Pinot Noir

Paddestoelen

rijpe rode Bourgogne, Rioja, Bordeauxblend

Paella

stevige Spaanse of Zuid-Franse rosé

Paling, gerookte

Fino sherry

Paprika, gevulde

pittig-fruitige rode wijnen als Zinfandel, Rioja

Parelhoen

wit: rijpe Chardonnay, Bourgogne

rood: elegante Pinot Noir, Oregon, Côte de Beaune

Pasta

roomsaus: Pinot Grigio, Pinot Bianco, lichte Chardonnay, Italiaanse Sauvignon

vleessaus: Dolcetto, Chianti, Montepulciano d'Abruzzo, Rosso Piceno

Paté

fruitig rood als Beaujolais of halfdroge witte Duitse wijn

Patrijs

rijpe Hermitage, Côte-Rôtie, Barbaresco, grote rode Bourgogne

Pizza

fruitige rode als Barbera, Sangiovese, Merlot

Quiche

droge witte uit Alsace, Pfalz, Bergerac, Chardonnay

Ratatouille

rosé of stevig Zuid-Frans rood (Côtes du Roussillon, Fitou), Zinfandel

Ree

stevige, rijke rode wijnen met mourvèdre (Bandol, Minervois), Rhoneblends, Syrah en Pinot Noir uit de Nieuwe Wereld

Roerbakgebakken groenten met vis, kip of varkensvlees

frisse witte als Sauvignon, rosé

Salades

Sauvignon, Riesling, Pinot Grigio, rosé

Sardines

frisse witte als Vinho Verde, Soave, Muscadet

Sint Jacobsschelpen

witte Bourgogne, champagne

Slakken

frisse witte zoals Aligote of Chablis, rosé of rode Côtes du Roussillon

Soufflé

kaas: rood in Bordeauxstijl, Pinot Noir

vis: wit in Bordeauxstijl (Graves), Chardonnay

zoet: Auslese, Noble Late Harvest

Stoofschotels

rundvlees: stevige Cabernet, Zinfandel, Bairrada, (Crozes-)Hermitage, Cornas, Barolo, Cote de Nuits

lam: Rhône (Gigondas, Vacqueyras), stevige Languedoc, Naoussa, Nemea,

wild: Barbaresco, Barolo, Noord-Rhone, stevige rode Bourgogne

Struisvogel

stevige rode als Shiraz of Cabernet uit Zuid-Afrika of Australië

Sushi

droge witte wijn uit de Elzas of Duitsland, Champagne

Tapas

droge sherry van het type Fino of Manzanilla, rose

Tarbot

gerijpte witte Bourgogne (Chablis, Cote de Beaune) of top Chardonnay

Tempura

frisse witte als Sancerre, Sauvignon, Riesling

Thais

strakke Suvignon Blanc

Tong (orgaan)

stevige rosé (Tavel, Lirac) of fruitige rode zoals Saumur-Champigny, Crus du Beaujolais

Tong (vis)

witte Bourgogne (Puligny, Chassagne, Meursault etc.), grote Chardonnay, witte Graves, Gavi

Tonijn

fruitige rode als Merlot of Pinot Noir

Uientaart

Alsace, Sauvignon

Varkensgebraad

wit: stevige Chardonnay, Pinot Gris, Riesling

rood: redelijk volle wijnen als bijv. Rioja, Merlot, Pinot Noir, Douro

Wild

Pinot Noir (Bourgogne), Syrah, Bordeaux als Pomerol en Saint-Emilion, Italiaans rood als Brunello of Barolo

Wild zwijn

wit: rijpe halfdroge Rheingau

rood: Bourgogne (Cote de Beaune), Pinot Noir, Toscaanse Cabernet (Bolgheri) of Sangiovese (Brunello), Pomerol

Zalm

wit: vrij vol wit als Chardonnay, Bourgogne, champagne, Alsace

rood: Loirewijnen als Bourgueil en Sancerre, Pinot Noir uit de Nieuwe Wereld

gerookt: Alsace, Chardonnay (met licht hout), Blanc de Blancs champagne

Zuurkool

Riesling of Pinot Blanc uit Duitsland, Oostenrijk of Elzas

Zwaardvis

stevige Chardonnay of Semillon uit de Nieuwe Wereld, witte Rhône