

wijnweekgeschenk 2006

# Hubrecht Duijker

# spiek boekje wijn

lekkere wijnen kiezen op hun druif

altijd de juiste wijn  
ook voor aan tafel

Hubrecht Duijker

spiek  
boekje  
wijn

lekkere wijnen kiezen op hun druif

altijd de juiste wijn  
ook voor aan tafel

Op het etiket staat:

# Chardonnay

## Hoe smaakt de wijn

- *tropische vruchten, zoals mango, passievrucht en ananas, in geur en smaak*
- *sappige en soepele rondingen, zonder harde zuren of stugge tannines*
- *stevig structuur, lekkere volle smaak*
- *in goede, vooral uit de Bourgogne ook nuances als noten, room, honing en specerijen*

**Over Chardonnay:** Geen druif is zo wijdverspreid als chardonnay. Hij wordt niet alleen overal ter wereld geteeld: van Californië tot China en van België tot Nieuw-Zeeland, maar wordt ook overal gedronken. Geen andere witte wijn is bij de consument zo geliefd. De zegetocht van de chardonnay begon in Frankrijk, in de Bourgogne, van waaruit hij, vanwege zijn flexibiliteit, de rest van de wereld veroverde. Chardonnay groeit namelijk probleemloos op alle mogelijke gronden en in nagenoeg alle klimaten.

## Soorten

Chardonnay komt eigenlijk bijna overal voor, maar de beste Chardonnays worden gemaakt in: Australië, Argentinië, Canada, Chili, Frankrijk (Bourgogne), Nieuw-Zeeland, Spanje, de Verenigde Staten en Zuid-Afrika.

## Lekker bij

- *schaal- en schelpdieren coquilles, gamba's, krab, kreeft, oesters*
- *vis forel, griet, kabeljauw, kaviaar, schol, sushi, tonijn, tong, zalm*
- *gevogelte eend, fazant, kalkoen, parelhoen, piepkuiken*
- *vlees kalfs- en varkensvlees en tam konijn*
- *groente salades, gegratineerde linzenschotel*
- *pasta ravioli, tortellini en alle pasta's met roomsaus of vis*
- *kaas eigenlijk bij alle kazen behalve bij blauwe kaas*

**Serveertip** *Schenk bij schaal- en schelpdieren en bij vis een frissere chardonnay, zoals een Chablis, dan bij kalfsvlees en bedenk dat chardonnay een belangrijke basisdruif is voor Champagne. Bovendien komen er steeds meer pure chardonnay Champagnes... ideaal voor bij de oesters! Bij kalfsvlees past een volle en krachtige witte wijn. Ja, wederom een Chardonnay maar dan graag eentje die in aanraking met hout is geweest een ook rijp fruit bezit.*