

Deze kerst bruist Limburg!

**PROEVERIJ MET JOOST VAN TEGELEN,
SOMMELIER VAN STERRENRESTAURANT ONE**

Dit jaar slaan we de Champagne over en gaan we voor Limburgse parelwijnen. Kwalitatief gezien staan de mousserende alternatieven van eigen bodem niet langer in de schaduw van hun Franse tegenhangers. De zwarte brigade van het contemporaine Roermondse restaurant ONE serveert zo de Black Pearl van Wijnkasteel Genoels-Elderen als huischampagne. Met deze méthode traditionnelle neutraliseert bijna elke gast zijn smaakvermogen aan het begin van de culinaire reis met chef Edwin Soumang en gastvrouw Bethany DeLong. Weliswaar verpakt in een eigen jasje en helemaal in de stijl van ONE. Tijd om samen met sommelier Joost van Tegelen een drietal sprankelende toppers van Limburgse komaf onder de loep te nemen.

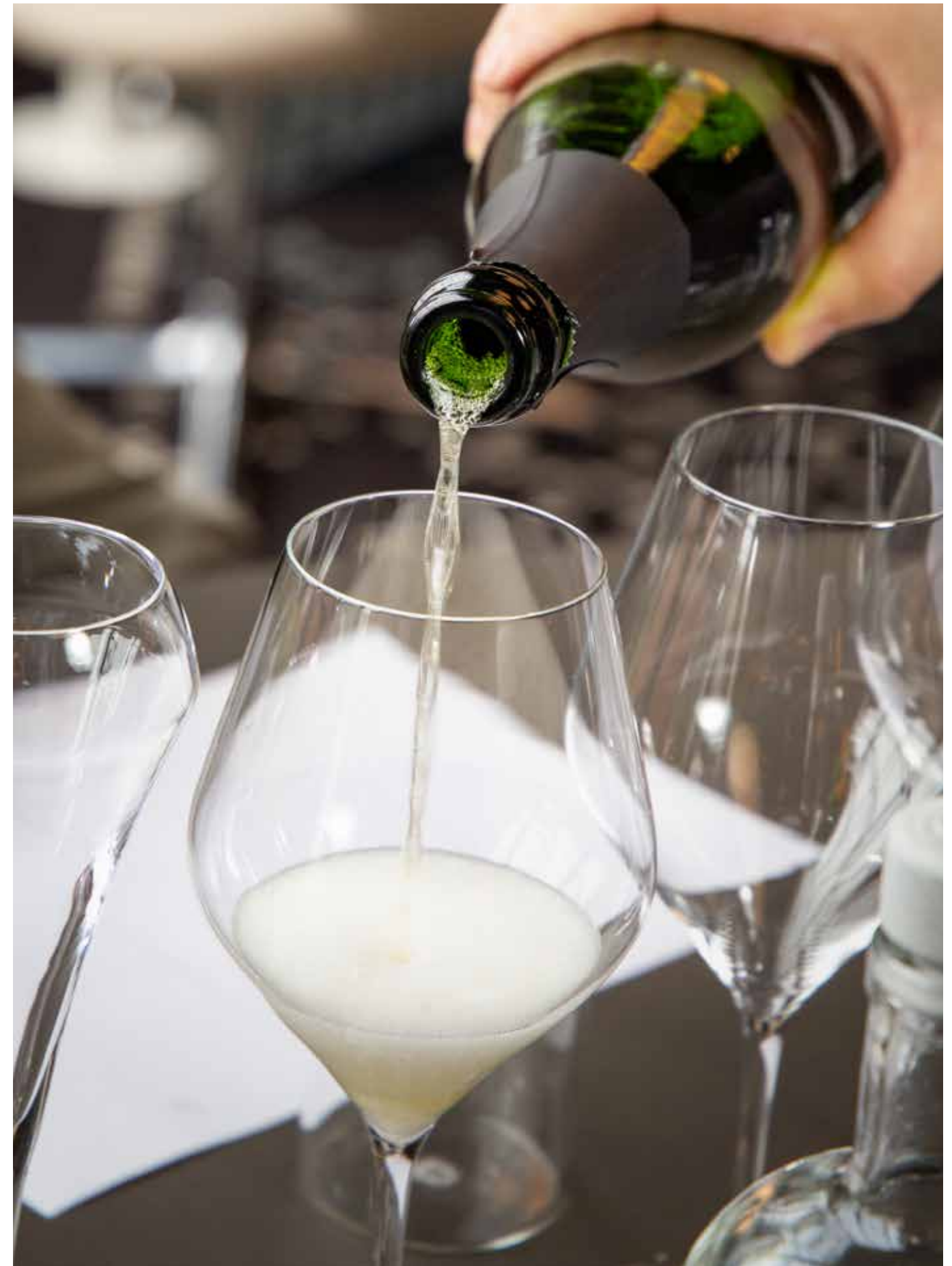
TEKST: MARIO TERTSCHNIG / FOTO'S: RAOUL LIMPENS

**S.A. Pinot Brut,
wijdomein Aldeneyck
BOB Vlaamse mousserende
kwaliteitswijn**

*De toegankelijke, voor bij
de high tea of just for fun*

Nadat deze wijn 36 maanden flesrijping (sur lattes) heeft ondergaan, iets wat de meeste Champagnes 'by far' niet meemaken, openbaart dit juweel zich met een weelderige mousse met fijne belletjes. Een expressieve neus van fruitbloesem en vruchtenaroma's zoals abrikoos, levendige zuren, een klein zoetje, iets mineraligs én een mooie afdronk.

Serveer deze wijn goed gekoeld uit een flûte om maximaal van de fraîcheur te kunnen genieten. De S.A. Pinot Brut is een doordrinker gemaakt van gelijke delen Pinot Blanc, Pinot Gris en Pinot Noir. Wijdomein Aldeneyck is niet voor niets uitgeroepen tot beste wijdomein van België door de Vereniging van Vlaamse Sommeliers!





**2016 Blanc de Blancs (Chardonnay),
Domein De Wijngaardsberg
BGA Limburg**

*De verleidelijke, voor bij
het vleesplankje of het
voorgerecht*

Een prachtige intense strogele kleur, tinten van rijp fruit als ananas en steenvruchten, en een fijne mousse en heerlijk exotisch van smaak. Al met al een verrukkelijke mond vol wijn, waarbij het nodige koolzuur ons verfrissende ondersteuning biedt. De afdrank is lang aanhoudend, fenomenaal! Je zou kunnen zeggen: een mousserende wijn voor de koude tijd van het jaar! De hoge intensiteit van deze wijn ontstaat in de wijngaard die op zuid- en zuidoosthellingen gelegen

is en deels bestaat uit voor Nederland unieke terrassen. De teellaag is löss, de ondergrond is kiezel, het zand van Waterval en Maastrichts krijt. Ook deze wijn is een méthode traditionnelle, wat wil zeggen dat deze wijn net als Champagne een tweede gisting op fles heeft ondergaan. Om het fruit te bewaren kiest wijnmaker Jules Nijst voor een temperatuur gecontroleerde, koele vergisting op roestvrij stalen vaten. Vervolgens rijpt de wijn 15 maanden sur lattes. Deze fruitige wijn uit Ulestraten is eind 2018 gedegorgeerd (het verwijderen van het bezinksel na de tweede gisting op fles). De Blanc de Blancs is perfect voor liefhebbers van karaktervolle fruitige schuimwijnen. Serveer deze wijn uit een wit wijnglas, bij voorkeur een Zalto (hét beste wijnglas ter wereld op dit moment!).

**2016 Zilveren Parel (Chardonnay),
Wijnkasteel Genoels-Elderen
BOB Vlaamse mousserende
kwaliteitswijn**

*De intellectuele,
complex en een perfecte
etensbegeleider*

Deze millésimé oogt in het glas al indrukwekkend met een prachtige goudgele kleur en mooie fijne parelsnoeren. De neus betovert je onmiddellijk met geuren van toast, karamel, gedroogde appel, abrikoos en sinaasappelschil die stuk voor stuk vechten om je aandacht. In de mond krijgt deze intense complexe wijn ook nog eens versterking van gele appel, dulce de leche en roggebrood, met een opwekkend bittertje van grapefruit. Een geweldige balans van de dosage, mooie zuren en hartige tonen met de zeer verfijnde mousse en een einde-loze afdrank. Deze wijn komt het beste tot zijn recht in het Universele glas van Zalto, waarmee je optimaal van de complexiteit van deze wijn kunt genieten. Deze méthode traditionnelle is gemaakt van de Coeur de Cuvée (enkel het beste deel van de persing), gevolgd door een vergisting en één jaar rijping op de lie (gist) met bâtonnage op gebruikte eiken barriques. Vervolgens ondergaat de wijn een uitzonderlijk lange en kostbare flesrijping van minimaal drie jaar sur lattes. De Zilveren Parel is volgens Joost een echte eetwijn! Leg je mes en vork dus maar alvast klaar. ■