

Ik heb een mooie wijn liggen, maar wat eet ik erbij?

Albariño (Spanje): schaal en schelpdieren, gepocheerde vis

Alsace (Frankrijk): zuurkoolschotel, quiche lorraine, vis, Aziatische keuken, asperges

Alto Adige / Südtirol (Italië): salades, eenvoudige visgerechten, spaghetti carbonara

Amarone (Italië): krachtige wildgerechten, stoofschotels, stevige risotto's (risotto met een scheut amarone!), pittige harde kazen zoals Parmezaan

Auslese (Duitsland): blauwschimmelkazen, fruitsalade, niet te zoete desserts, appelgebak

Banyuls (Frankrijk): aperitief, blauwschimmelkazen, desserts met noten of chocolade

Barbera (Italië): antipasti, spaghetti bolognese, pizza, parmaham, risotto

Barolo (Italië): wildgerechten, paddenstoelen, truffels

Beaujolais (Frankrijk): charcuterie, coq au vin, gevogelte, gegrilde vis

Beerenauslese (Duitsland/Oostenrijk): (fruit)desserts, pittige kazen

Blaufränkisch (Oostenrijk): rundvlees, stoofschotels

Bordeaux wit (Frankrijk): aperitief, mosselen, fruits de mer, lichte vis

Bordeaux rood (Frankrijk): eenvoudig rundvlees, kip, harde kazen

Bourgogne wit (Frankrijk): gevogelte, vis, schaal- en schelpdieren, kreeft, oesters (Chablis)

Bourgogne rood (Frankrijk): rood vlees, geroosterd gevogelte, tonijn

Brunello di Montalcino: wildgerechten, paddenstoelen, harde kazen

Cabernet Sauvignon: rundvlees, lam, stoofschotels, neutrale harde kazen

Cabernet-Merlot: rundvlees, kip, harde kazen

Cabernet-Shiraz (Australië): steak, struisvogel, barbecue

Cahors (Frankrijk): steak, cassoulet, confit, lam

Carmenère (Chili): steak, BBQ

Cava (Spanje): aperitief, kreeft, ei, sushi

Chablis (Frankrijk): schaal- en schelpdieren, gepocheerde vis, wit vlees, geitenkaas

Champagne (Frankrijk): aperitief, oesters, roerei met zalm, kreeft, Aziatische gerechten, sushi

Chardonnay: voorgerechten, vis met romige saus, vette vis, wit vlees, kip, zachte kazen

Châteauneuf-du-Pape (Frankrijk): rundvlees, lam, wild, mediterrane stoofschotels, cassoulet

Chenin Blanc (Zuid-Afrika/Frankrijk): aperitief, asperges, salades, vis

Chianti Classico (Italië): steak, varkensgebraad, orgaanvlees, stoofschotels

Chinon (Frankrijk): charcuterie, konijn, varkensgebraad, vis in rode wijnsaus

Corbières (Frankrijk): charcuterie, lam, lever, ratatouille,

Côte-Rôtie (Frankrijk): gevogelte, wild, paddenstoelen

Coteaux du Languedoc (Frankrijk): steak, stoofschotels, konijn

Côtes du Rhône (Frankrijk): stoofschotel, rundvlees, lam, Provençaalse keuken, gegrilde groenten, stevige quiches, chili con carne, stokbrood met kaas

Côtes du Roussillon (Frankrijk): slakken, kruidig rund- of varkensvlees, mediterrane stoofschotels, lam

Crémant (Frankrijk/Luxemburg): aperitief, sushi, schaal- en schelpdieren

Crozes-Hermitage (Frankrijk): rundvlees, stoofschotels, fazant, wild

Douro (Portugal): rundvlees, stoofschotels, kruidige lamsgerechten, moussaka

Gewürztraminer (Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Italië e.a.): milde Aziatische gerechten, Munsterkaas

Grüner Veltliner (Oostenrijk): salades, vis, wit vlees, asperges, oosterse keuken, sushi

Hermitage (Frankrijk): rundvlees, wildgerechten, paddenstoelen, truffels, harde kazen

Madiran (Frankrijk): cassoulet, confit, krachtige stoofschotels

Malbec (Argentinië): steak, BBQ

Médoc (Frankrijk): rundvlees, lam, gevogelte, neutrale harde kazen

Merlot : rood en wit vlees, kip, pasta, stevige vis als tonijn

Meursault: vis in rijke saus, wit vlees

Monastrell (Spanje): vleesgerechten, konijn, harde kazen

Montepulciano d'Abruzzo (Italië): lasagne, spaghetti, pizza

Moscato d'Asti (Italië): fruitdessert, ijs met fruit, geel fruit

Muscadet (Frankrijk): salades, fruits de mer, oesters, mosselen, lichte visgerechten

Muscat (droog): aperitief, asperges

Pinot Blanc/Pinot Bianco/Weisserburgunder: asperges, quiche, pasta met pesto, vis

Pinot Gris/Pinot Grigio/Grauburgunder: varkensvlees, pasta, vitello tonnato

Pinot Noir/Pinot Nero/Spätburgunder: gevogelte, wild, zalm, tonijn, paddenstoelen

Pinotage (Zuid Afrika): BBQ, lam, wild

Pomerol (Frankrijk): steak, lam, varkensgebraad, eend

Port (Portugal): chocolade, pikante harde of blauwschimmelkazen

Pouilly-Fuissé (Frankrijk, Chardonnay): vis in romige saus, gevogelte, asperges

Pouilly-Fumé (Frankrijk, Sauvignon Blanc): vis, asperges, geitenkaas, salades

Primitivo (Italië): pasta, pizza, vlees, kruidige groenteschotels

Priorat (Spanje): krachtig wild, pikante kazen

PX: Chocolade, tiramisu, brownie, bonbons

Ribera del Duero (Spanje): rundvlees, lam, wild zwijn, pikante harde kazen

Riesling (Duitsland/Oostenrijk/Frankrijk) : lichte vis, mosselen, tong, oesters, wild zwijn, gans, coq au riesling, Aziatische gerechten

Rioja (Spanje): lam, gevogelte, wild, paella

Rivaner (Luxemburg, Duitsland): aperitief, salades, zoetwatervis

Rosé (Frankrijk, Spanje e.a.) : mediterrane keuken, salades, gegrilde vis, (vis)soepen, borrel

Rueda (Spanje): salades, fruits de mer, eenvoudige visgerechten, Aziatische gerechten

Saint-Emilion (Frankrijk): rundvlees, kip, kalkoen, wild

Sancerre (Frankrijk): vis, sushi, sashimi, geitenkaas

Sangiovese (Italië): pizza, pasta

Saumur-Champigny (Frankrijk): lichte vleesgerechten, vis met rode wijnsaus

Sauternes (Frankrijk): blauwschimmelkaas, foie gras, crème brûlée

Sauvignon Blanc: fruits de mer, asperges, Aziatische gerechten, geitenkaas

Semillon (Australië, Zuid Afrika e.a.): fruits de mer, vis, varkensgebraad

Sherry (Spanje): Aperitief, olijven, amandelen, Iberico ham, tapas, fruits de mer, vis

Shiraz (Australië, Zuid Afrika e.a.): rundvlees, pizza, barbecue

Silvaner (Duitsland): vis, gevogelte, quiche

Soave (Italië): salades, lichte vis, pasta met spinazievulling of pesto

Syrah: rundvlees, wild, lever, paddenstoelen, harde kazen

Torrontes (Argentinië): garnalencocktail, oosterse keuken, sushi

Valpolicella (Italië): worst, pizza, pastasalade

Verdejo (Spanje): salades, fruits de mer, eenvoudige visgerechten, Aziatische gerechten

Verdicchio (Italië): vis, pasta met schaal- en schelpdieren

Vermentino (Italië): rijke visgerechten, kip, maaltijdsalades

Vin Santo (Italië): cantuccini koekjes

Vinho Verde (Portugal): salades, schaal- en schelpdieren, sardines

Vino Nobile di Montepulciano (Italië): wild zwijn, duif, kwartel

Viognier: rijke visgerechten, kreeft, krab, coquilles Saint-Jacques, wit vlees, kerriegerechten

Zinfandel (Californië): barbecue, steak, kalkoen, ratatouille, Mexicaans, pittige kazen

Zweigelt (Oostenrijk): gevogelte, groenteschotels, stevige vissoorten