

### **Wijnadvies: Peique Ramón Valle, Wijnkoperij Henri Bloem**

Deze wijn is gemaakt van 100% mencia van 55 jaar oude wijnstokken die op 450 tot 580 m hoogte zijn aangeplant in een deel van El Bierzo met een micro-klimaat dat zachter en vochtiger is dan het heersende landklimaat.

Proefnotitie: Diep kersenrood met een paarse rand. Intense geur van rood en zwart fruit, kruiden (zwarte peper, kaneel), chocolade, roosteraroma's (nieuw hout), balsemiek en wat mineralen. In de mond breed, stevig, fluwelig en rijp. Goed evenwicht tussen zachte zuren, zoete tannines en fruitig zoet. Aangename afdronk met wat drop en een zacht bittertje. Deze wijn heeft 8 maanden houtlagering ondergaan.

## **STEVIGE KAAS MET DRUIVENCHUTNEY**

### **Ingrediënten chutney:** *(voor 8 personen)*

- 1 kilo druiven
- 2 tenen knoflook
- 2 sjalotjes
- 6 cm gember
- Chilipoeder
- 2 el Stroop
- 1 el witte wijnazijn

### ***BEREIDING:***

- Snij de sjalotjes fijn.
- Snipper de knoflook.
- Schil de gember en rasp deze.
- Uitje, knoflook en gember zachtjes fruiten gedurende 5 minuten.
- Als dit glazig is alle andere ingrediënten erbij, laten koken tot je een mooie dikke substantie hebt (30 min – 1 uur).
- Wel af en toe roeren anders bakt het aan en wordt het bitter.
- Als het enigszins is afgekoeld de chutney proeven en eventueel op smaak brengen met suiker, peper en/of zout.

Deze chutney is niet alleen lekker bij stevige kaassoorten maar ook bij kalfsvlees en gevogelte!