

Wijnadvies: Apostelhoeve Müller-Thurgau

De Apostelhoeve is een van de bekendste wijngaarden van Nederland, gelegen in het uiterste zuiden van het land, ten zuiden van de stad Maastricht. De Apostelhoeve ligt op de Louwberg, in het verlengde van de Cannerberg aan de westkant van het Jekerdal. In het Jekerdal werden al vanaf de middeleeuwen wijndruiven verbouwd, tot de 'Kleine IJstijd' daar omstreeks 1600 een einde aan maakte. De fruitteler Hugo Hulst besloot op De Apostelhoeve in 1970 weer een wijngaard aan te leggen. Daarmee is De Apostelhoeve het oudste nog functionerende wijnbedrijf van Nederland. Tegenwoordig wordt een oppervlakte van 6 hectare voor wijnbouw gebruikt. Op de bodem, die bestaat uit kiezel en mergel met daaroverheen een laag löss, worden de volgende druivenrassen geteeld: müller-thurgau riesling, auxerrois, rivaner en pinot gris. Daarvan worden uitsluitend witte wijnen gemaakt, die een frisse, mineralige smaak hebben en qua stijl en productie verwant zijn met wijnen uit de Elzas. Müller-Thurgau, ook wel Rivaner genoemd. De meest lichte wijn van het stel. Heeft aroma van muscat wijn. Smaakt licht, bloemetjes. 12% alcohol en lekker als aperitief of lichte gerechtjes.

SLABONBON MET MIERIKSWORTEL- ROOMKAAS

Ingrediënten:

(voor 6 personen)

- 1 krop sla
- 200 gram verse roomkaas naturel
- 1/2 bakje tuinkers
- 2 eetlepels geraspte mierikswortel
- 2 gekookte bieten van gelijke grootte
- 2 eetlepels olijfolie extra vierge
- 1 eetlepel rode wijnazijn

- Breng in een grote pan water met wat zout aan de kook.
- Selecteer 12 mooie slablaadjes en 2 extra als reserve.
- Dompel die even onder in het kokende water.
- Leg de slablaadjes in een bak met ijskoud water.
- Laat de blaadjes uitlekken en dep ze met keukenpapier voorzichtig droog.
- Knip de tuinkers los en meng het met de roomkaas, mierikswortel, zout en peper naar smaak.
- Spreid de slabladeren uit en schep midden op elk blad 1 eetlepel roomkaas. Vouw de blaadjes rond de roomkaas en leg op de vouwnaad op een bord.
- Schil de bietjes en snijd ze in dunne plakjes.
- Klop in een kom 1 eetlepel olie met azijn, zout en peper tot een dressing.
- Leg de bietplakjes in de dressing. Zet de bonbons en bietplakjes tot gebruik afgedekt in de ijskast.
- Laat de bietplakjes op kamertemperatuur komen.
- Leg de (amuse)lepels op een schaal en leg op elke lepel een bietplakje.
- Leg de slabonbon op het bietplakje en druppel er de rest van de olijfolie over.