

Wijnadvies: Weingut Prechtl Grüner Veltliner Classic

De afgelopen jaren heeft Oostenrijk stormenderhand Europa vervoerd dankzij een grote diversiteit aan kwaliteitswijnen. Winnaar is zondermeer de Grüner Veltliner die elk terras wel heeft aangedaan. Voor ons reden temeer om voor uitzonderlijk kwaliteit te kiezen, zodat we kunnen aantonen dat ook een zomerwijn een hoogvlieger kan zijn. Wij vonden een nieuwe Grüner Veltliner, de "Classic" bij Franz Prechtl in Zellerndorf, een slaperig plaatsje in het inmiddels beroemde Weinviertel, vlakbij de Sloveense grens. Het Oostenrijkse huis produceert hier prachtige wijnen waarvan je hoopt dat ze een groot publiek krijgen. Dus hef niet alleen het glas met Franz' tintelend frisse Veltliner, maar proef ook zijn meeslepend zacht Zweigelt.

Proefnotitie: Stuivende neus. Prettig volle, iets exotische, smaak. Heerlijk fris met een uitstekende lengte.

LAUWWARME SALADE VAN ASPERGES EN TRUFFELOLIE

Ingrediënten:

- **Ingrediënten:**
- 1/2 zakje verse krieltjes in de schil (à 500 g)
- zout
- 500 g witte asperges
- 1 bakje verse haricots verts (150 g)
- 10 sprietjes bieslook
- 100 g Old Amsterdam-kaas (stukje)
- 1/2 eetlepel witte-wijnazijn
- 4 eetlepels olijfolie met truffelaroma (flesje)
- 1 1/2 theelepels Franse mosterd
- peper

BEREIDING:

Voorbereiding :

- Krieltjes onder koud water schoonboenen.
- In pan met water en snufje zout krieltjes in ca. 12 minuten beetgaar koken.
- Intussen asperges met dunschiller van vlak onder kopje naar beneden schillen en houtachtige uiteinden (ca. 2 cm) eraf snijden.
- Asperges in lengte halveren en in stukjes van ca. 4 cm snijden.
- Haricots verts schoonmaken en halveren.
- In pan met ruim kokend water en zout aspergestukjes en haricots verts in ca. 3 minuten beetgaar koken.
- In vergiet laten uitlekken.
- Krieltjes afgieten, even laten uitdampen en halveren.
- Bieslook fijn knippen.
- Kaas in dunne plakken schaven.
- In kom azijn, olie en mosterd tot dressing kloppen.
- Op smaak brengen met zout en peper.
- Krieltjes, asperges, haricots verts en bieslook luchtig door dressing scheppen.
- Salade over vier borden verdelen.
- Garneren met plakjes kaas.