



PZ Svirče Plavac

Deze rode wijn is gemaakt van de Kroatische oerbroer van de Primitivo en de Zinfandel. Lekker sappig donker fruit met mooi aanwezige tannine en daardoor uitermate geschikt voor kaas.

Bij de Zweedse harde kaas Wrangbeck ervaar je een prachtige combinatie van zoet, umami en toast. Combineer je de wijn met de witschimmel Chaource wordt het een toetje met yoghurt en vruchten. De Roquefort Caves Baranaudes ten slotte is wellicht de allermooiste pairing bij deze wijn. Fris en fluweelzacht, licht ziltig en aards. Deze combinatie laat de mooiste kanten van de wijn en de kaas schitteren.

l'amuse

Croatian
grapes
.com

Winkel: Dokweg 21, IJmuiden
Winkel: Olympiaplein 111, Amsterdam
Kantoor: 0255 – 510106
E-mail: info@lamuse.nl
Url: www.lamuse.nl

Kantoor: Magalhaensplein 15-2, Amsterdam
Warehouse: Schipholweg 871, Boesingheliede
Kantoor: 020-7727737
Mario Pranić: 06-55141375
Diederik Swart: 06-48269099
E-mail: info@croatiangrapes.com
Url: www.croatiangrapes.com



Begin met een superkaaswijn, stel dan je kaasplateau samen

Wat als je nou één unieke wijn zou kunnen serveren die in perfect harmonie is met een zorgvuldig geselecteerd kaasplateau? En dat alle kazen van het plateau ook nog eens een compleet andere smaakbeleving geven bij de wijn?

Kaas(groot)handel Fromagerie L'Amuse uit IJmuiden en wijnimporteur Croatiangrapes.com uit Amsterdam hebben de krachten gebundeld en gezamenlijk een totaalconcept ontwikkelt voor horeca en consument.

Een van de meest gemaakte fouten bij het samenstellen van een kaasplateau is dat er een willekeurige line-up wordt gekozen waar dan één wijn bij gepaard moet worden. Die volgorde van werken is vrijwel onmogelijk.

De beste manier is eigenlijk om eerst de smaken en aroma's van een goede kaaswijn te analyseren en daar het kaasplateau op af te stemmen. Daarbij is het uiteraard weer verstandig om ervoor te zorgen dat het een gebalanceerd plateau is met kazen uit verschillende 'families'.



Moeilijk? Ja, dat is inderdaad moeilijk, en daarom hebben wij dat voorwerk al voor jou gedaan.

De expertise van de kaasexperts van Fromagerie L'Amuse en de wijndeskundigen van Croatiangrapes.com hebben al hun kunde, kennis en ervaring gestoken in het samenstellen van dit zeer verrassende totaalconcept.



Vina Carić Bogdanjuša

Deze druif is een lokale held die slechts op één Dalmatisch eiland groeit en nergens anders in de wereld. Sappig droog wit en ware verrassende superkaaswijn.

In combinatie met de Oostenrijkse Alp Blossom komen vooral bloemen, kruiden en een beetje toast naar voren. Bij Oudwijker Fiore ontstaat perfecte harmonie. De combinatie wordt aromatisch, fris en vlezig tegelijk. De combinatie met de blauwaderkaas Chiriboga Blue tenslotte is legendarisch en lekker tegenstrijdig met alle traditionele 'pairingwetten'. Banaan, anijs en een bloemenboeket verrassen je smaakpallet.

Feravino Francesca rosé brut

Deze prijswinnende en verfrissende rosé bubbel is een allemansvriend die kan op elk moment en past bij een veelvoud aan gerechten.

Proef je deze bubbel samen met Colosso Oudwijker dan ruik je eerst de stal, daarna proef je salmiak, vervolgens wast de wijn de stal schoon en krijg je een boost van de mousse met wilde aardbei en witte chocolade. Bij een stukje Gruyère Alpage ruik je eerst de koeien in de alpenweide. Proef je de wijn erbij dan wordt het licht karamel en lekker jammig. Bij Brillat Savari triple-crème kaas wordt het weer fris aardbeien met slagroom.