

Ontdek de perfecte
wijnervaring met
Cente Oostlander, met
vele jaren ervaring
in de wijnhandel en
geregistreerd vinoloog.

Met zijn jarenlange
expertise heeft Cente
exclusief voor NEX drie
voortreffelijke wijnen
geselecteerd uit drie
geweldige restaurants.

Laat je verrassen
door zijn smaakvolle
keuzes en geniet van
een onvergetelijke
wijnervaring die
je smaakpapillen
zal betoveren.



WIJNEN ALS EEN ZOMERSE DAG



Nomade

Op deze zonnige dag werd van de wijnkaart gekozen voor:

2022 L'ELFO SACCHETTO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

Heel licht geel, en minimale tranen verklappen direct de verteerbaarheid van deze wijn. Zeer frisse aanzet, maar gevolgd door veel mondvulling. Fijne nuances van peer, perzik en bloemen.

Pinot grigio is een modedruif in Italië en daarom verschilt de kwaliteit enorm. Met een lange afdronk laat deze zeer complete pinot grigio zien dat dit een heel fijne is!

per fles € 32,50

2022 GRIS DES SEIGNEURS, DOMAINE ESTANDON

Bijna 'blanc' is deze rosé, alleen het allerbeste 'gebloede' sap kwam slechts heel kort in contact met de schilletjes van de typisch Zuid-Franse druiven grenache en cinsault. Het hoger gelegen deel van de Provence, de Var, verklaart direct de frisheid van deze rosé, die daarmee een uitmuntende dorstlesser is op het fijne terras van Nomade. Heerlijk subtiele fruitaroma's van aardbei en framboos en kruidigheid van rozemarijn.

per fles € 25,00, per glas € 5,25

2018 RIOJA CRIANZA GLORIOSO, BODEGAS PALACIO

(De favoriete rode wijn van eigenaar Sjoerd.)

De dieprode kleur verraadt direct de intensiteit van deze klassieker. Deze crianza kreeg twaalf maanden opvoeding op Frans eikenhout en dat verklaart de kruidigheid van vanille en iets lavas naast de rijpe neus van pruimen.

Rioja Alavesa is het hoger gelegen deel op uitlopers van de Pyreneeën en dat maakt dat de wijn toch heel verteerbaar is. Uitstekende keuze van Nomade, dat duidelijk knipoogt naar de Arabische keuken met haar vele specerijtoetsen waarbij de intensiteit van rioja zich erg thuis voelt.

per fles € 32,50

Quartier Nord

Gelukkig word ik van deze prachtige, klassieke wijnkaart:

2021 SANCERRE BLANC, JULIETTE & SIMON CHOTARD

Groene zweem in de kleur en de vijftig tinten 'groene' aroma's stuiven het glas uit. Van granny smith tot limoen en vers gemaaid gras. Maar dan volgt de typisch minerale smaak die de kalkrijke mergelbodem verraadt. De circa 152 miljoen jaar oude afzetting van fossiele resten van oesters, schaal- en schelpdieren en inktvissen is niet toevallig een gelukkige partner van deze wijn. De sublieme keuken van Quartier Nord met veel zilte smaken van zeebanket, is de logische keuze voor deze klassieker op de kaart.

per fles € 70,00

2022 GRÜNER VELTLINER 'LEHM & LÖSS', WEINVIERTEL, JULIUS K. (KLEIN)

Bleekgele kleur met groene zweem, tintelt het glas uit. Knisperende frisheid maakt de wijn levendig en sprankelend. Weinviertel als herkomstgebied vlak bij de grens met Slowakije is minder bekend, maar een aantal new kids on the block blazen het gebied elan in, zoals Julius bewijst! Grüner veltliner is niet voor niets een van mijn lievelingsdruiven. Naast de doordrinkbaarheid is het een alleskunner. Hij sluit naadloos aan bij met name Aziatische invloeden uit de keuken, maar ook bij gerookte vis en curries.

per fles € 44,00

2021 PINOT NOIR, PFALZ, WEINGUT STEPP

De internationaal vermaarde Gerd Stepp laat met zijn ervaring zien wat hij kan: precisie en terroir-expressie. Pfalz als wijnbouwgebied laat zich het best vergelijken met de Elzas, dat relatief een warmer klimaat heeft.

Behoorlijke kleur voor de doorgaans transparante pinot noir. Directe herkenning van de kenmerkende kersaroma's en aardse tonen. Veel vulling maar bovenal frisheid. Licht gekoeld is de wijn het lekkerst. Probeer deze wijn met de gerechten van Quartier Nord, zoals met het voorgerecht Filet américain van kalf, of met het hoofdgerecht Pastei (vol-au-vent) van shiitake en spinazie. Top!

per fles € 46,00





diepgang. Fijne gerechten van de kaart zijn bijvoorbeeld (natuurlijk) pata negra, maar zeker ook de roodbaars met black tiger gamba, saffraanrisotto en kreeftenjus.

Zalmroze kleur met delicaat rood fruit en opwekkende frisheid!

per fles € 47,00, per glas € 8,50

2018 RIOJA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN, CRIANZA, BODEGAS MUGA

Nog zo'n fijne uit de immens grote rioja, die je dus zeker niet over een kam kunt scheren – integendeel. Dit is klassiek, stijl, fluwelig, romig. Gemaakt voor de gerechten op de kaart: duo Ibérico met polenta, wortelcrème en hoisin-jus en zeker ook de diamanthaas met aardappelmuffin, shiitake en portjus.

Robijnrode kleur, tonen van aardbeienjam, tabak en cederhout en met een heel fijne, lange afdrong.
per fles € 51,00, per glas € 8,50

Copper

Hier durven ze wel een uitdaging aan:

2022 POUILLY FUMÉ, DOMAINE THIBAUT

Al eerder besprak ik een grote wijn gemaakt van sauvignon blanc. Ditmaal die andere uit Pouilly-sur-Loire, het allereerste dorp van de wijnvallei van de Loire. Het 'Fumé' achter Pouilly is mogelijk een verwijzing naar de ochtendmist, maar veel aannemelijker is: naar de licht rokerige neus. Deze Pouilly is ook iets weelderiger en daarmee gastronomisch breed inzetbaar met rijkere gerechten. Met de salade Noordzee van de kaart is het een match made in heaven!

Strogeel, hangend in het glas met aroma's van zwarte bes (!) en buxus. Gulle aanzet, maar prachtig drogend in de afdrong, met duidelijk minerale tonen die doen denken aan de geur van schelpen op een zomerdag na een verkoelende regenbui.

per fles € 54,00, per glas € 9,00

2022 CHÂTEAU DE MIRAVAL ROSÉ DE PROVENCE

Dat de heer Pitt en mevrouw Jolie een zetje aan deze wijn hebben gegeven behoeft geen verdere toelichting. Maar dit is geen rosé, dit is WIJN! Wat een rijkdom en complexiteit. Subtiel, maar tegelijk met veel kracht. Lengte en

