

THE WINERY OF GOOD HOPE

Unoaked Chardonnay

100% chardonnay

Dat zalm en chardonnay een goede combinatie is, is algemeen bekend. Zeker wanneer chardonnay geen opvoeding op hout heeft gehad, zoals de unoaked chardonnay van The Winery of Good Hope. Doordat de wijn geen aroma's van eikenhouten vaten heeft, blijft hij fris en fruitig waardoor hij perfect in balans is met romige boter en de zachte smaak van de asperges. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van twee verschillende wijngaarden die elkaar prachtig aanvullen. Zo bestaat de bodem van de Helderberg-wijngaard voornamelijk uit graniet wat de wijn diepte en structuur geeft. De druiven afkomstig van de Wolseley-wijngaard staan op klei en geven de wijn daardoor frisse en minerale tonen.

The Winery of Good Hope is meer dan alleen een wijnhuis. Het is een alternatieve manier van denken, zijn en doen. Ondanks dat het wijnhuis gevestigd is in het prestigieuze Stellenbosch, wil het moderniteit uitstralen in een conservatieve wijnwereld. Door gebruik te maken van traditionele en natuurlijke wijnbouw- en vinificatiemethoden, geven ze de Zuid-Afrikaanse wijnwereld graag een stukje moderne hoop.



Asperge-zalmpakketjes met kruidenboter

INGREDIËNTEN

- 2 kg witte asperges, geschild
- 2 el peterselie, fijngehakt
- 1 teen knoflook, geperst
- 75 g ongezouten roomboter, op kamertemperatuur
- 4 zalmfilets à 150 gr
- 200 ml droge witte wijn
- 4 royale vellen aluminiumfolie

BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 200°C of steek de barbecue aan.

Prak de knoflook en de peterselie door de zachte boter.

Voeg zout en peper naar smaak toe.

Leg op elk vel aluminiumfolie 500 gr. asperges.

Leg er de zalmfilet op.

Verdeel de kruidenboter over de zalmfilet.

Vouw de folie omhoog en schenk de wijn in de aspergepakketjes.

Bestrooi met zout en peper naar smaak.

Vouw de pakketjes losjes maar goed dicht.

Stoom de asperges met de zalm in de voorverwarmde oven of op de barbecue in 45 min. gaar.

Lekker met stokbrood of een gepofte aardappel.

