

# Gall & Gall **WIJN-SPIJSWIJZER**

Een goed gerecht smaakt nog beter met perfect bijpassende wijn en andersom. En daar hoef je geen uitgebreide zoektocht voor te ondernemen. Gall & Gall helpt je – in de winkel en online – met het beste wijnadvis. Hieronder alvast suggesties welke wijn je kunt schenken bij 4 verrukkelijke gerechten uit dit nummer.



**CITROENKIP  
MET HARISSA**  
– PAG. 33

Deze wijn is een verleidelijke blend van bijzondere, witte druiven uit de Rhône, zoals vognier, marsanne en roussanne. De smaak is rond en soepel met een bloemig-kruidige toets die goed past bij de smaak van harissa. De wijn is gemaakt door Mathilde Chapoutier die mooie wijn leerde maken van haar vader, de wereldberoemde Michel Chapoutier. Mathilde heeft haar eigen stijl en haar wijnen zijn zeer verfijnd van smaak.  
**Selection Dúzes Blanc, Mathilde Chapoutier, Côtes du Rhône, Frankrijk – € 11,69**



**SPARERIBS MET CAROLINE  
DIRT RUB EN BBQ-SAUS**  
– PAG. 36

Baumgartner is een traditioneel familiebedrijf en behoort tot een van de grootste wijnmakers van Oostenrijk. Deze wijn wordt gemaakt van (Blauer) Zweigelt. Hij is elegant en fruitig met de smaak van aardbeien, pruimen en vers gemalen zwarte peper. De marinade in het gerecht zorgt voor intense en pittige smaken en de BBQ-saus voor zoetige tonen. Een mooie match met de sappige, wat zwoele Blauer Zweigelt.  
**Baumgarten Blauer Zweigelt, Weinviertel, Oostenrijk – € 5,99**



**SNELLE MAKREELPATÉ  
MET TOMATEN EN  
BASILICUM – PAG. 60**

Omdat makreel nogal vet is, is tegenwicht welkom. Deze wijn, een verfrissende, intens smakende sauvignon blanc uit Nieuw-Zeeland is daar perfect voor. Zeker als de makreel wordt gecombineerd met frisse tomaat en aromatische basilicum, is de match compleet. Mount Vernon sauvignon blanc kenmerkt zich door een elegante smaak die tegelijkertijd heel intens is. De wijnmakers besteden veel aandacht aan duurzame wijnbouw.  
**Mount Vernon Sauvignon Blanc, Marlborough, Nieuw-Zeeland – € 13,59**



**KORIANDERGARNALEN  
MET CITRUSSALADE**  
– PAG. 105

Deze wijn uit Spanje heeft flink wat frisheid door de sauvignon blanc en verdejo. Hij doet bijna limoenachtig aan met tonen van groene kruiden. Een perfecte combinatie bij de garnalen waarbij sinaasappel, koriander en limoen de hoofdrol spelen. Deze biologische wijn komt uit Uclés in Spanje. Het milde mediterrane klimaat hier zorgt voor veel body in de wijn. De wijn is hierdoor fris en tegelijkertijd vol van smaak.  
**Dominio de Fontana, Uclés, Spanje – € 7,99**