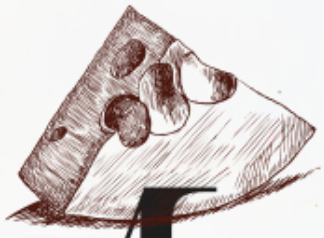

FROMAAS

KAASBELEVING AAN HUIS

Wijngids Fromaas

WIJNGIDS FROMAAS

FROMAAS

KAASBELEVING AAN HUIS

Wijngids Fromaas

Bij onze kaasproeverij staat de smaak van de kazen centraal. Omdat wij zelf geen drank serveren, krijgen we vaak de vraag: "Welke wijn past er eigenlijk bij welke kaas?" Om je op weg te helpen hebben we een overzicht gemaakt. Zo kun je thuis of bij je favoriete wijnwinkel de perfecte fles kiezen – of een verrassend non-alcoholisch alternatief.

VERSE & JONGE KAZEN

(BIJVOORBEELD ROOMKAAS, JONGE GEITENKAAS, MOZZARELLA, BURRATA)

Wijn: frisse witte wijnen zoals Sauvignon Blanc, Verdejo of Albariño. Ook mousserende wijnen zoals Prosecco en Cava doen het goed.

Zonder alcohol: bruisend mineraalwater met citroen, verjus (sap van onrijpe druiven), of een frisse groene thee.

Waarom: lichte kazen vragen om frisse, zurige dranken die het romige mondgevoel mooi in balans brengen.

FROMAAS

KAASBELEVING AAN HUIS

Wijngids Fromaas

WITSCHIMMELKAAS

(BIJVOORBEELD BRIE, CAMEMBERT, CHAOURCE)

Wijn: een ronde Chardonnay (licht hout), Champagne of een lichte Pinot Noir.

Zonder alcohol: kombucha, perensap of een zachte kamillethee.

Waarom: romige kazen en romige wijnen versterken elkaar, terwijl bubbels zorgen voor frisheid.

GEITEN- & SCHAPENKAZEN

(BIJVOORBEELD CHÈVRE, MANCHEGO, PECORINO)

Wijn: Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Verdejo of een droge rosé.

Zonder alcohol: citroenlimonade (zonder suiker) of kruidige muntthee.

Waarom: de frisse zuren van de wijn (of drank) sluiten perfect aan bij de lichte zuren van de kaas.

WIJNGIDS FROMAAS

FROMAAS

KAASBELEVING AAN HUIS

Wijngids Fromaas

HALFHARDE & HARDE KAZEN

(BIJVOORBEELD JONGE & OUDE GOUDSE, COMTÉ, GRUYÈRE, CHEDDAR)

Wijn:

Jongere kazen → frisse witte wijnen zoals Riesling of Pinot Grigio.

Oudere kazen → rode wijnen zoals Merlot, Cabernet Franc of Rioja. Ook een stevige witte Viognier of houtgelagerde Chardonnay past goed.

Zonder alcohol: witte druivensap (bij jonge kaas), rode druivensap (bij oude kaas) of alcoholvrije appelcider.

Waarom: hoe ouder en pittiger de kaas, hoe krachtiger de drank mag zijn.

WIJNGIDS FROMAAS

FROMAAS

KAASBELEVING AAN HUIS

Wijngids Fromaas

BLAUWADERKAZEN

(BIJVOORBEELD ROQUEFORT, STILTON, GORGONZOLA)

Wijn: zoete dessertwijnen (Sauternes, Tokaji, Port), of een krachtige rode Syrah.

Zonder alcohol: appelstroopwater, ginger ale of donker druivensap.

Waarom: het zoute en pittige van blauwschimmelkaas combineert verrassend goed met zoete of krachtige smaken.

ROODFLORA KAZEN

(BIJVOORBEELD EPOISSES, TALEGGIO, MUNSTER, REBLOCHON)

Wijn: aromatische witte wijnen (Gewürztraminer, Pinot Gris) of fruitige rode zoals Beaujolais.

Zonder alcohol: kruidige chai, appel-perensap of een ijsthee met specerijen.

Waarom: deze uitgesproken kazen vragen om dranken met karakter en kruidigheid.

WIJNGIDS FROMAAS

FROMAAS

KAASBELEVING AAN HUIS

Wijngids Fromaas

KRUIDEN- & SPECIALITEITENKAZEN

(BIJVOORBEELD TRUFFELKAAS, KAAS MET FENEGRIEK OF BIERKORST)

Wijn: vaak aromatische witte wijnen (Viognier), maar soms ook een licht speciaalbier.

Zonder alcohol: jasmijnthee, oolong, of een fruitige mocktail.

Waarom: de extra smaken in de kaas vragen om dranken met een bijzondere twist.

TIPS VOOR EEN GESLAAGDE PROEVERIJ

PROEF VAN MILD NAAR KRACHTIG, ZOWEL MET KAZEN ALS MET DRANK.

MOUSSERENDE WIJNEN ZIJN ALTIJD EEN VEILIGE KEUZE – FRIS, FEESTELIJK EN BREED INZETBAAR.

ZONDER ALCOHOL KUN JE VERRASSEND GOED COMBINEREN MET FRIS SAP, KRUIDIGE THEE, KOMBUCHA OF BRUISEND WATER MET CITRUS