



ANFORS



IMPERIAL



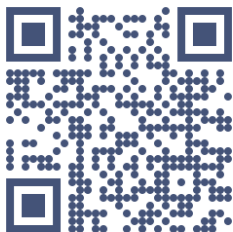
SAUVIGNON BLANC RIED STEINRIEGL 2022 1STK - WOHLMUTH

Herkomst: Südsteiermark, Oostenrijk - Druivenras: 100% Sauvignon Blanc

Benieuwd naar onze wijn-kaas tip? Probeer Sauvignon Blanc Ried Steinriegl 1STK van Wohlmuth eens met **'Golden Cross'** van Het Kaasatelier! Het rijke en zoutige karakter van deze sauvignon blanc smelt volledig samen met het smaakpallet van de Golden Cross, de verschillende smaakfacetten vullen elkaar aan en maken deze combinatie lang en energiek.

De Golden cross is een vegetarisch gestremde, romige geitenkaas gemaakt door Alison en Kevin Blunt op hun eigen boerderij in Whitemsmith, East Sussex in het Zuidwesten van Engeland. De naam dankt de kaas aan het kruis op het dak van het dorpscafé waar de makers graag komen. De kaas wordt eerst bewerkt met gezouten houtskoolas waarna door de rijping een donzige witschimmelkorst overheen groeit.

Wanneer hij jong is bloemig en grassig maar bij een wat langere rijping komen er vollere en intensere smaken naar boven. Deze kaas is gemaakt van rauwe geitenmelk.





ANFORS



IMPERIAL



CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2022 - LA SIBILLA

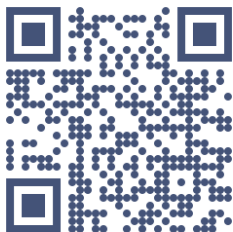
Herkomst: Campi Flegrei, Campanië, Italië - Druivenras: 100% Falanghina

Benieuwd naar onze wijn-kaas tip? Probeer Campi Flegrei Falanghina van La Sibilla eens met **'Fransje'** van Het Kaasatelier! Fransje zet alle zintuigen op zijn kop, door de lactische stremming krijgt de kaas een rullige structuur, de wijn in combinatie is rijk en sappig maar door de minerale en zoutige afdronk een prachtige combinatie en heerlijk mondgevoel.

In haar nieuwe kaasmakerij bij Boer Dirco in Kockengen maakt Mathilde op ambachtelijke wijze dit kaasje. Boer Dirco zorgt voor de beste dagverse gepasteuriseerde melk van zijn blaarkopkoeien blaarkopkoeien en Mathilde verwerkt deze melk tot dit bijzondere kaasje. De melk wordt lactisch gestremd waardoor hij zijn frisse

rulle structuur krijgt. De korst is licht gezouten. Iets smeugig onder de korst en iets rul vanbinnen.

Naarmate de kaas iets verder rijpt zal de romigheid de overhand krijgen.





ANFORS  IMPERIAL

'PONZICHTER' - WENINGER

Herkomst: Europäischer Wein - Druivenrassen: blend van pinot noir, cabernet franc, zweigelt

Benieuwd naar onze wijn-kaas tip? Probeer 'Ponzichter' van Weninger eens met **'7 Nani'** van Het Kaasatelier! Zowel de kaas als de wijn hebben een aards karakter, de kaas juist heel rustiek, aromatisch en romig van structuur. Ponzichter geeft enorm veel spanning en fruitaroma's en brengt zowel de smaak van de kaas als de smaak van de wijn naar een hoger niveau.

Een kaas met gewassen korst gemaakt van gepasteuriseerde koemelk uit valle de taleggio met een zachte verrukkelijke textuur en een duidelijke complexe smaak. De techniek is niet om aroma aan de kaas toe te voegen maar om in de buurt te laten rijpen van de paddenstoel en truffels om de kaas als het ware de smaak te laten absorberen. 7 Nani is Italiaans voor 7 dwergen, de dwergen leefde in het bos en in deze kaas vind je een Italiaans bos met geuren en smaken van mos, bladeren, truffel en paddenstoel.





ANFORS



IMPERIAL



VINO DE PASTO 'LA ESCRIBANA' 2022 - LUIS PÉREZ

Herkomst: Jerez, Andalucië, Spanje - Druivenras: 100% Palomino Fino

Benieuwd naar onze wijn-kaas tip? Probeer VINO de Pasto 'La Escribana' van Luis Pérez eens met **'Der Genussjäger'** van Het Kaasatelier!

Twee heel specifieke terroirs, een eeuw oude rijpingsgrot versus 'La Escribana' een een wijn uit één van Jerez' mooiste wijngaarden. Het sap van de wijn en de romige p \hat{a} te van de kaas combineren prachtig samen en geven ieder smaakdetail meer finesse.

Der Genussbunker is een natuurstenen bunker - een overblijfsel uit de Wereldoorlog - dient als rijpingsgrot voor bijzondere kazen. GenussJäger is een rauwmelkse kaas en is ontwikkeld in samenwerking met de speciaalkaasmakerij Muolen uit St. Gallen. Een kaas met een romige p \hat{a} te, fijn smeltend, een subtiele kruidige toon gecombineerd met melkachtige, romige tonen en licht aardse tonen ("Der Genussbunker toon").





ANFORS



IMPERIAL



MOSEL RIESLING OHLIGSBERG KABINETT 2022 - MAX KILBURG

Herkomst: Mosel, Duitsland - Druivenras: 100% Riesling

Benieuwd naar onze wijn-kaas tip? Probeer Mosel Riesling Ohligsberg Kabinett van Max Kilburg eens met **'Friesisch Bleu'** van Het Kaasatelier! Een zeer uitgesproken en karaktervolle Duitse blauwschimmel, de kaas is kruidig en complex en heeft een aangenaam pittig karakter. De riesling Kabinett is speels, pittig en iets romig, de perfecte tegenbalans voor een mooie zachte en verkwikkende combinatie.

Bij Backensholzer Hof in de buurt van het Noord Duitse Flensburg maakt Thilo de meest heerlijke kazen. Hij werkt met de biologische rauwe melk die zijn broer voor hem regelt op de boerderij. De blauwgeaderde kaas van deze kaasmakerij is gemaakt van koemelk. Intens van smaak, kruidig en zeer aromatisch en complex. Zijn bijzondere uiterlijk krijgt hij doordat hij horizontaal gespiesd wordt i.p.v. de gebruikelijke verticale manier. Dit zorgt voor de aangename, zachte iets boterige textuur van deze kaas.

