***Ik ben fan van... een goed glas Sauvignon Blanc... met asperges!***

*De tijd van de asperges is aangebroken... De liefhebbers van het "witte goud" kunnen gedurende enkele weken hun hartje ophalen.*

*Asperges met gerookte zalm en hollandaisesaus met een lekker wijntje daarbij is een niet te versmaden voorjaarsgerecht.   
  
Ik ben fan van een goed glas* ***Sauvignon Blanc..****.*

*De Sauvignon Blanc druif is oorspronkelijk afkomstig uit Zuid-Frankrijk. Het is de voornaamste druif in Sauternes en Barsac. Maar ze is vooral bekend als de belangrijkste witte druif uit de Loirestreek (o.a. Pouilly Fumé en Sancerre). Daarnaast komt zij ook voor in landen over de hele wereld.  
  
De wijnen gemaakt van de Sauvignon Blanc hebben* ***aroma’s*** *van wit fruit, bloemen en buxus.****In de mond*** *komen vooral toetsen van groene appel, citrus, kruisbes en mineraliteit naar voor.  
Ze hebben een frisse en lange* ***afdronk*** *met een fijn bittertje op het einde.*

*Buiten Frankrijk is het vooral Nieuw-Zeeland dat van Sauvignon Blanc topwijnen maakt. De wijnbouw is daar pas in de jaren 70 van de vorige eeuw echt in een stroomversnelling gekomen, maar nu al heeft de Sauvignon Blanc een ware superstatus behaald. Liefhebbers zeggen dat de Kiwi’s de beste Sauvignon Blanc ter wereld maken. En ik kan hen geen ongelijk geven. Nergens in de wereld haalt men er zo krachtige en expressieve aroma’s uit.*

*Mijn favoriet is Jeffrey’s Bay Sauvignon Blanc uit Marlborough (te koop bij* [*Wijnvoordeel.be*](http://Wijnvoordeel.be/) *). Het klimaat en de bodem in Marlborough zijn ideaal voor het verbouwen van de Sauvignon Blanc. Deze druif vraagt immers een droog en zonnig klimaat in combinatie met koele nachten.  
  
Jeffrey’s Bay past uitstekend bij asperges met gerookte zalm en hollandaisesaus, maar ook bij frisse salades, schaal- en schelpdieren, sushi, carpaccio van zwaardvis, of gewoon als aperitief.*

***Asperges met gerookte zalm en mousselinesaus:***

*Een uitstekend recept vind je bij Jeroen Meus: https://dagelijksekost.een.be/gerechten/asperges-met-gerookte-zalm .*

*Gezondheid en smakelijk!*