

Maandmenu



Juni 2011

Tartaar van kalf en coquilles

Tompouce van zoete aardappel, ananas, haricots verts
en een pikante tahindressing

Gebakken Langoustines met
mango-papaja-salsa en kokosschuim

Tournedos met bearnaisesaus
pommes Pont-Neuf en gegrilde groenten uit de oven.

Aardbeiensoep met anijsstengels en frambozenijs

Mokka

Tartaar van Kalf en coquilles

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Kalfslende van de dikke zijlende	240 gram	600 gram	1200 gram
Zout			
Peper			
Tabasco	5 druppels	10 druppels	20 druppels
Basilicumolie			
Worcestersaus	4 druppels	8 druppels	16 druppels
Sjalotje (fijngesneden)	0,5 theelepel	1,5 theelepel	3 theelepels
Vis:			
Coquilles zonder kuit, koelvers	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Crème fraîche of Griekse yoghurt	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Sap van citroen	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Overige:			
Appelstroop	2,5 eetlepel	5 eetlepels	10 eetlepels
Ingedampte balsamico-azijn			
Basilicumolie			
Garnering:			
Tijgergarnalen 16/20	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Materiaal:

Snijplank	Messen	Litermaat	

Vorbereiding: Zet de borden koud.

Vlees:

- Ontdoe het kalfsvlees van pezen en zenen.
- Snijd het vlees in hele fijne brunoise.
- Doe de brunoise in een ruime kom en breng het op smaak met peper, zout tabasco en de worcestersaus.
- Giet er een beetje basilicumolie bij en roer tot een smeug geheel.
- Meng de fijngesneden sjalot kort voor het serveren erdoor.

Vis:

- Snijd de coquilles in een fijne brunoise en meng deze met crème fraîche/ yoghurt.
- Breng op smaak met citroensap en zout.

Tartaar van Kalf en coquilles (vervolg)

Bereidingswijze:

Appelstroop:

- Verwarm de appelstroop met een druppeltje water, zodat die vloeibaar (maar wel dik stroperig) wordt.
- Vouw een spuitzakje van bakpapier en doe hier de appelstroop in.

Garnering:

- Maak de garnalen schoon ontdoe ze eventueel van het darmkanaal
- Laat het staart stukje er aan zitten .
- Bak ze snel in de hete olie .

Serveren:

- Maak een vorm van appelstroop op een koud bord.
- Vul de ruimte binnen de vorm van appelstroop met basilicumolie.
- Zet in het midden van het bord een ingevette steker.
- Vul de onderste helft van de steker met kalfstartaar.
- Schep de aangemaakte brunoise van coquilles in de steker, zodat de tartaar bedekt is.
- Druppel 5 stipjes balsamico-azijn in de olie.
- Verwijder de steker
- Leg nu een garnaal er bovenop
- Serveer het gerecht meteen.

Tompouce met zoete aardappel, ananas, haricots verts en pikante tahindressing

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Tompouce:</i>			
Bladerdeeg	4 plakjes	10 plakjes	20 plakjes
Eidooier	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Sesamzaad	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
<i>Groenten:</i>			
Zoete aardappels	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Kleine ananas	0,5 stuk	1,25 stuk	2,5 stuk
Haricots verts	50 gram	125 gram	250 gram
Olijfolie extra vierge	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
<i>Tahindressing:</i>			
Citroengras à 10 cm	1 stuk	2,5 stuk	5 stuks
Spaanse peper	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Knoflook	1 teen	2,5 teen	5 tenen
Tahin= sesam pasta	15 gram	37.5 gram	75 gram
Koriander (verse)	enkele takjes	0,25 bosje	0,5 bosje
Citroensap	4 eetlepels	10 eetlepels	20 eetlepels
Olijfolie extra vierge	3 eetlepels	7,5 eetlepels	15 eetlepels
<i>Garnering:</i>			
Koriander (verse)	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Materiaal:

Snijplank	Messen	Bekken	Bakplaat
Bakpapier			

Vorbereiding:

Pasteitje:

- Leg 2 velletjes bladerdeeg op elkaar op een met bloem bestoven werkvlak.
- Rol ze uit tot een rechthoek van 15x12 cm en leg het deeg ongeveer 30 min in de koelkast om te rusten.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Haal het deeg uit de koelkast en snijd iedere plak in 2 rechthoeken van 6x15 cm.
- Leg ze naast elkaar op de bakplaat, bestrijk ze dun met eigeel en bestrooi ze vervolgens met sesamzaad

Tompouce met zoete aardappel, ananas, haricots verts en pikante tahindressing (vervolg)

Vorbereiding:

Groente:

- Was de zoete aardappels onder de kraan, boen ze schoon en maak de ananas schoon.
- Snijd de zoete aardappels en de ananas in schijven van 1 cm.
- Steek de kern uit de ananasschijven en snijd de schijven doormidden (halve cirkel).
- Leg de ananas en de zoete aardappel op een tweede bakplaat, eveneens met bakpapier bekleed.
- Bestrijk de schijven met olijfolie, breng op smaak met peper en zout.

Tahindressing:

- Verwijder de onderkant, het topje en de 2 buitenste lagen van de citroengrasstengels.
- Snijd het citroengras in zeer kleine stukjes.
- Maak de chilipeper schoon (pitjes en zaadlijsten verwijderen) en snijd hem in zeer kleine stukjes.
- Pluk de blaadjes van de koriandertakjes.

Bereidingswijze:

Pasteitje:

- Verwarm de oven voor op 220°C
- Bak nu de rechthoekjes 10 tot 15 minuten in het midden van de oven tot ze goudbruin kleuren en goed gerezen zijn.
- Zet de oven dan op 200°C, laat ze nog ongeveer 8 minuten bakken.
- Haal de bakplaat met het bladerdeeg uit de oven.
- Plaats de bakplaat met aardappels en ananas in de oven.
- Snijd de plakjes bladerdeeg horizontaal doormidden en scheid de onder- en bovenkant.
- Zet ze weer in de oven om 5 minuten te laten drogen; haal ze eruit en leg ze op een taartrooster.

Groenten:

- Haal de andere bakplaat uit de oven, zodra de aardappels gaar zijn.
- Door er met een mes in te prikken kun je controleren of ze gaar zijn.
- Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de ananasschijven in de resterende olijfolie aan beide kanten tot ze een kleurtje krijgen.

Tompouce met zoete aardappel, ananas, haricots verts en pikante tahindressing (vervolg)

Bereidingswijze:

Tahindressing:

- Maak intussen de dressing.
- Stamp of maal het citroengras, het pepertje, de knoflook en wat zout tot een grove pasta.
- Meng de korianderblaadjes erdoor en voeg tot slot de tahin, olijfolie en citroensap toe.

Groenten:

- Blancheer de haricots verts in kokend water met wat zout beetgaar.
- Houd ze warm.

Serveren:

- Leg op bord warme borden een onderkant van de bladerdeegplak.
- Leg daarop zoete aardappel- en ananasplakjes.
- Bestrijk ze met de dressing.
- Leg de haricots verts erop.
- Doe tot slot het “dekseltje” erop.
- Garneer het gerecht met verse koriander.
- Serveer de tompouce warm.

Gebakken tijgergarnalen met mango-papaja-salsa en kokosschuim

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>kokosschuim:</i>			
Ui	0,5 stuk	1,25 stuk	2,5 stuk
Venkelknol	0,25 stuk	0,6 stuk	1,25 stuk
Chilipeper	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Citroengras	1 stengel	2,5 stengel	5 stengels
Limoenblaadjes	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Verse laoswortel	5 cm	12,5 cm	25 cm
Gemberwortel	0,25 cm	0,6 cm	1,25 cm
Verse koriander, gehakt	0,5 theelepel	1,25 theelepel	2,5 theelepel
Boter			
Zout			
Noilly prat	25 ml	62,5 ml	125 ml
Kokosmelk	2 dl	5 dl	1 liter
Gevogeltefond	2,5 dl	6,25 dl	1,25 liter
<i>Mango-papaja-salsa:</i>			
Tomaten	1 stuk	2,5 stuk	5 stuks
Mango	0,5 stuk	1 stuk	2 stuk
Papaja	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Boter			
Peultjes	3 stuks	7,5 stuk	15 stuks
Spaanse peper	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Lente-uitjes	2 stuks	4 stuks	8 stuks
<i>Dressing:</i>			
Sap van limoen	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Sap van sinaasappel	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Olijfolie	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Zout			
Suiker			
<i>Tijgergarnalen:</i>			
Tijgergarnalen 8/12	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Arachideolie			
<i>Garnering:</i>			
Dille			

Materiaal:

Snijbank	Messen	Steelpan	Koekenpan
Bekkens	Staafmixer		

Gebakken tijgergarnalen met mango-papaja-salsa en kokosschuim (vervolg)

Vorbereiding:

Kokosschuim:

- Schil de uien en snijd ze in kleine brunoise.
- Schil de venkelknol en snijd ze in kleine brunoise.
- Verwijder de pitjes en zaadlijsten van de peper en snijd deze fijn.
- Snijd het citroengras in ringen.
- Snijd de limoenblaadjes in grove stukken.
- Schil de Laos en de gember en snijd ze brunoise

Mango-papaja-salsa:

- De tomaten ontvellen en de pitjes verwijderen
- Snijd de tomaten brunoise.
- Schil de mango, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees brunoise.
- Schil de papaja, verwijder de pitten en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees brunoise.
- Verwijder de pitten en zaadlijsten van de Spaanse peper; snijd de peper in kleine stukjes.
- Snijd de lente-uitjes in dunne ringen.
- Snijd de peultjes in stukjes

Tijgergarnalen:

- Pel de garnalen.

Bereidingswijze:

Kokosschuim:

- Zet de uien, venkel en alle kruiden aan in wat boter en bak al omscheppend (niet bruin laten worden).
- Zout het mengsel licht en blus af met Noilly Prat.
- Laat de vloeistof koken.
- Voeg de kokosmelk en de gevogeltesfond toe en laat alles 45 minuten zachtjes inkoken tot de helft.
- Zeef het mengsel.

Mango-papaja-salsa:

- Maak van de ingrediënten de dressing.
- Bak de peultjes kort in wat boter en voeg die samen met de lente-uitjes toe aan het salsamengsel.
- Proef en breng op smaak met de dressing.

Gebakken tijgergarnalen met mango-papaja-salsa en kokosschuim (vervolg)

Bereidingswijze:

Tijgergarnalen:

- Bak de tijgergarnalen kort in niet te hete olie. Ze moeten een beetje glazig blijven.
- Laat uitlekken op keukenpapier.

Serveren:

- Verdeel de salsa over warme diepe borden.
- Leg daarop 2 tijgergarnalen.
- Schuim het kokosmengsel met de staafmixer op.
- Schep het over de tijgergarnalen.
- Garneer het gerecht met dille.

Tournedos met bearnaisesaus, pommes Pont-Neuf en gegrilde groenten uit de oven

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Tournedos	320 gram	800 gram	1600 gram
Saus:			
Eierdooiers	1 stuk	50 gram	100 gram
Witte wijn	25 cc	50 cc	100 cc
Dragonazijn	25 cc	50 cc	100 cc
Dragon (gehakte)	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Sjalotje	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Peperkorrels	4 stuks	8 stuks	16 stuks
Laurierblaadje	0,5 blaadje	1 blaadje	2 blaadjes
Water	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Boter	80 gram	200 gram	400 gram
Groente:			
Zie apart recept			
Aardappels:			
Grote aardappels	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Garnering:			

Materiaal:

Snijplank	Koksmes	Garde	Pan
Frituurpan	Keukenpapier	Warme borden	

Vorbereiding:

Vlees:

- Haal het vlees circa 1 uur voor bereiding uit de koeling en laat het op kamertemperatuur komen.
- Verwarm de oven voor op 160°C.

Saus:

- Kneus de peperkorrels en snipper het sjalotje.
- Kook de wijn en azijn, met de peperkorrels, laurier en het sjalotje tot 1/3 in.
- Klaar de boter op een zacht vuur.

Tournedos met bearnaisesaus, pommes Pont-Neuf En gegrilde groenten uit de oven (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Aardappels:

- Verhit de frituurolie tot 140°C.
- Schil de aardappels. Snijd de aardappels op de snijmachine (stand 30) in plakken. Snijd elke plak in een rechthoek van 3 x 4 cm. Snijd deze weer in 3 gelijke repen over de lange kant. Gebruik het eerste rechthoekje als “mal”.
- Doe de staafjes (niet teveel tegelijk) in een frituurmandje en bak ze circa 5 minuten in de olie tot ze beetgaar, maar nog niet gekleurd zijn.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 140°C.
- Schroei de ossenhaas snel in een pan met hete boter of olie heel kort aan alle kanten dicht.
- Haal het vlees uit de pan en leg het op een bakplaat. Zet dit in een oven van 140°C met kerntemperatuurmeter. Gaar het vlees tot de kerntemperatuur 52°C bedraagt.
- Haal het vlees uit de oven en laat het circa 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Saus:

- Giet de ingekookte gastrique door een zeef in een bekken. Voeg hieraan de eidooiers toe en klop ze au-bain-marie tot een lobbige massa. Let op dat het mengsel niet te heet wordt, anders stollen de dooiers. Haal dus af en toe het bekken omhoog.
- Voeg de geklaarde boter onder voortdurend roeren voorzichtig toe.
- Voeg als laatste de dragon toe en breng de saus eventueel op smaak met zout en peper.

Aardappels:

- Verhit de frituurolie tot 170°C.
- Bak beetje voor beetje de vorgebakken frites tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveren:

- Haal de tournedos uit de aluminiumfolie en snijd er plakken van (circa 2 per persoon).
- Leg ze vooraan in het midden van het bord. Leg de groente rechtsboven op het bord.
- Stapel de frites kruislings op elkaar (pommes Pont-Neuf) linksboven op het bord.
- Giet de saus half over het vlees.

Gegrilde groenten uit de oven

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Groenten:			
Aubergine	0,2 stuk	0.5 stuk	1 stuks
Courgette	0,2 stuk	0.5 stuk	1 stuks
Rode uien	1 stuk	1.5 stuks	3 stuks
Rode puntpaprika	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Gele paprika	0,5 stuk	1 stuk	2 stuk
Worteltjes	3 stuks	6 stuks	12 stuks
Trostomaten	1.2 stuks	3 stuks	6 stuks
Kappertjes	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Balsamico-azijn	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Citroensap	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Olijfolie	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Knoflook	1 teentje	2,5 teentjes	5 teentjes
Zout	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Gedroogde oregano	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Gemalen peper	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Kristalsuiker	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels
Garnering:			

Materiaal:

Snijplank	Messen	Keukenpapier	dunschiller
ovenschaal			

Vorbereiding:

Groenten:

- Spoel de aubergine, de courgette, de rode puntpaprika, de gele paprika en de trostomaten af en laat ze uitlekken.
- Dep droog met keukenpapier.
- Snijd de boven en onderkant van de aubergine en de courgette af.
- Snijd ze in plakken van 1 cm dik, snijd daarna de plakken doormidden.
- Maak de rode ui schoon, snijd een halve ui heel fijn en de rest in halve ringen.
- Snijd de bovenkant van de rode puntpaprika af, snijd hem in de lengte doormidden.
- Verwijder de zaadlijsten en snijd de helften in stukken van 1 cm (je krijgt halve ringen).
- Doe het zelfde met de gele paprika.

Gegrilde groenten uit de oven (vervolg)

Vorbereiding:

Groenten:

- Schrap de worteltjes en snijd de boven en onderkant af.
- Snijd de wortels in 3 stukken
- Daarna de stukken 2 keer doormidden in de lengte zodat je dunne reepjes krijgt.
- Snijd de tomaten door de helft.
- Doe alle groenten behalve de tomaten in een grote ovenschaal.
- Doe ook de kappertjes in de ovenschaal.
- Meng in een kom de ui die je fijn gesneden hebt, de balsamico-azijn, de olijfolie, de knoflook, de oregano, de peper en de suiker.
- Verdeel dit mengsel over de groenten in de ovenschaal roer alles goed door elkaar.

Bereidingswijze:

Groenten:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Zet de ovenschaal in het midden van de oven.
- Bak de groenten circa 15 minuten in de oven.
- Haal na 15 minuten de schaal uit de oven.
- De tijd in de oven is een beetje afhankelijk van hoe gaar je de groenten graag eet.
- De groenten moeten een beetje "bite" hebben
- Zet de grill aan.
- Schud de groenten om.
- Zet de schaal vlak onder de grill.
- Gril circa 5 minuten, schud de groenten om en gril nog een paar minuten tot alles mooi bruin is.
- Oppassen dat het niet verbrand.
- Voeg de tomaten de laatste 2 minuten toe, met het snijvlak omhoog.
- Doe wat extra gemalen peper op de tomaten.

Serveren:

- zie hoofd gerecht.

Aardbeiensoep met venkelstengels en frambozenijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Frambozenijs:</i>			
Water			5 dl
Glucose			100 gram
Suikerstroop			150 gram
Frambozencoulis			250 gram
<i>Venkelstengels:</i>			
Filodeeg	1 vel	2 vellen	4 vellen
Suiker			
Venkelzaad			
Gesmolten boter			
<i>Aardbeiensoep:</i>			
Aardbeien	250 gram	625 gram	1250 gram
Slagroom	1 dl	2,5 dl	5 dl
Suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Oude balsamico-azijn	10 gram	25 gram	50 gram
<i>Garnering:</i>			
Frambozen	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Materiaal:

IJsmachine	Snijplank	Messen	

Vorbereiding:

Frambozenijs:

- Meng water, glucose en suikerstroop en breng al roerend aan de kook.
- Voeg op het laatst de frambozencoulis toe en laat die even meekoken.
- Laat afkoelen en draai er ijs van.

Venkelstengels:

- Kinp de vellen deeg doormidden, bestrijk ze met gesmolten boter.
- Strooi suiker en venkelzaad over het deeg, stapel vier halve vellen op elkaar.

Aardbeiensoep met venkelstengels en frambozenijs

Bereidingswijze:

Aardbeiensoep:

- Snijd de aardbeien in blokjes en meng die met de rest van de ingrediënten.
- Plaats in de koeling.
- Klop de slagroomlobbig.
- En meng de aardbeien erdoor.

Venkelstengels:

- Verwarm de oven voor op 160°C. (Gebruik hiervoor de kleine oven)
- Snijd stengels uit de breedte van het deeg. 2 stengels per persoon.
- Leg ze op bakpapier en dek ze losjes af met bakpapier.
- Bak ze goudbruin in ongeveer 10 minuten.

Serveren:

- Schep de aardbeiensoep in koude diepe borden.
- Plaats over het bord 2 anijsstengel, zodanig dat daarop een quenelle van frambozenijs kan rusten.
- Garneer het ijs met een framboos.



1 Tartaar van Kalf en coquilles



2 Tompouce van zoete aardappel en haricot-verts



3 Gebakken langoustines met mango-papaja-salsa en kokoschuim



4 Tournedos met bearnaisesaus en pommes-neuf en gegrilde groenten uit de oven



5 Aardbeiensoep met anijstengels en frambozenijs





Maandmenu juni 2011

Aperitief: Bestheim Pinot Blanc Réserve of Marrone Tartufo Bianco

Tartaar van kalfsvlees en coquilles

Wijnadvies: Marrone Tartufo Bianco

Pasteitje van zoete aardappel, ananas, sperziebonen en een pikante tahindressing

Wijnadvies: Salwey Weiszburgunder

Gebakken langoustines met mango-papaja-salsa en kokosschuim

Wijnadvies: Cote Tariquet

Tournedos met bearnaisesaus, pommes Pont-Neuf en gegrilde groenten

Wijnadvies: Marrone Tartufo Nero of Negresco Classico

Aardbeiensoep met anijsstengels en framboenijs

Wijnadvies: Dessertwijn

Koffie, Espresso, Cappuccino

Witte wijnen mei – juni 2011

Bestheim Pinot Blanc Réserve 2009

Elzas, Frankrijk

Druivensoort: Pinot Blanc

Een witte wijn van de meest aangeplante druivensoorten in de Elzas.

De wijn heeft een complexe geur van appel, tropisch fruit en specerijen.

Een frisse smaak met een lichte hint van zoet.

De afdronk is zeer plezierig en ongecompliceerd.

Cote Tariquet 2009

Gascogne, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay en Sauvignon Blanc

Mooie heldere wijn, licht goud van klein met groene tinten. De neus is zeer aromatisch en ietwat kruidig met hinten van bloesems en citrusvruchten.

De minerale tonen van de Sauvignon Blanc worden goed ondersteund door de rondheid van de Chardonnay.

Een elegante en frisse wijn, overweldigend en warm met aroma's van grapefruit en peer.

Salwey Weissburgunder 2009

Baden, Duitsland

Druivensoort: Weissburgunder

Een specialiteit van dit wijnhuis. In tegenstelling tot veel delicate Pinot Blanc wijnen uit de Elzas is dit een wijn met bewaarpotentieel. De druiven worden handmatig geplukt.

Bleke, strogele kleur. Het aroma is zwoel met nuances van amandel en honing.

Romige, fijn fruitige smaak met fruit van citrus en ananas.

De finale eindigt mooi droog en houdt lang aan, dankzij de mooie fruitzuren.

Marrone Tartufo Bianco 2009

La Morra, Piemonte, Italië

Druivensoort : Roero Arneis en Chardonnay

De Tartufo Bianco is een terroirwijn die zeer makkelijk te drinken is.

Een mooie frisheid van limoen en banaan. Zeer smaakvol en past bij veel gerechten.

Rode wijnen mei – juni 2011

Salwey Spätburgunder 2009

Baden, Duitsland

Druivensoort : Spätburgunder

De wijn wordt gemaakt van wijnstokken van 20 jaar oud en wordt handmatig geoogst.

Een stevige wijn. Krachtig rood fruit, veel sap en veel elegantie.

Zeer geconcentreerde afdronk.

Marrone Tartufo Nero

La Morra, Piemonte, Italië

Druivensoort: Dolcetta en Barbera

De Tartufo Nero is een terroirwijn waarin de gemakkelijke drinkbaarheid zich vereenzelvigd in een gegarandeerde kwaliteit.

Het huis Marrone heeft zijn 30-jarige ervaring van wijn bouwen aan deze nieuwe wijn toevertrouwt.

Geuren en smaken van bessen, framboos en kersen en een elegante afdronk.

Zijn gemedereerde alcoholische inhoud maakt deze wijn perfect voor dagelijks gebruik.

Negresco Classico 2007

Garda d.o.c. Provenza, Italië

Druivensoort: Grappello, Sangiovese, Barbera en Marzemino.

De verschillende soorten druiven zijn verantwoordelijk voor deze krachtige warme wijn met een smaakpallet van zwart, rijp fruit, tabak en kruiden van laurier, tijm, basilicum en een zwart pepertje.

Lange, volle afdronk met een elegante lichtdroge finish.

Fabio Contato Classico 2007

Garda d.o.c. Provenza, Italië

Druivensoort: Sangiovese en Grappello.

Een klasse apart, Grand Cru uit Italië.

Bijzonder sterke body met verfijnd smaakpallet van zwart fruit, zoethout, toast.

Overgoten met lichte tonen van mineralen en specerijen. Krachtige volle afdronk van zachte tannines en laurier.

Een waardige opvolger voor de Amarone Bosco.