

Maandmenu



November 2011

Schotse zalm in brood
met doperwtencrème en saffraanmayonaise

Geconcentreerde bouillon
met eekhoorntjesbrood en hoedje van bladerdeeg

Rode uien uit de oven
gevuld met crème van geitenkaas en rozemarijn

Hertenbiefstuk met cantharellen
en herfstgroenten

Crèmekaramel met lavendel-bramensaus
en zwarte-peper-tuilles

Mokka

Schotse zalm in brood met doperwtencrème en saffraanmayonaise

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Verse Schotse zalm	80 gram	200 gram	400 gram
Brood dunne sneetjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Citroenrasp			
Olijfolie			
Vers gemalen peper			
Zeezout			
<i>Saffraanmayonaise:</i>			
Witte wijn	5 ml	12,5 ml	25 ml
Saffraan	2 draadjes	5 draadjes	10 draadjes
Sushiazijn	Paar druppels	0,25 eetlepels	0,5 eetlepel
Eidooiers	4 gram	10 gram	20 gram
Fijne mosterd	1 mespuntje	0,25 theelepel	0,5 theelepel
Azijn	Paar druppels	0,25 eetlepel	0,5 eetlepel
Zonnebloemolie	0,25 dl	0,7 dl	1,25 dl
<i>Doperwtencrème:</i>			
Dorperwten	50 gram	125 gram	250 gram
Olijfolie			
Kerrie			
Witte wijn	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Gevogeltefond	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
<i>Garnering:</i>			
Shiso purple			

Materiaal:

Steelpannetjes	Bekkens	Garde	Snijplank
Keukenmachine of staafmixer	Fijne zeef		

Vorbereiding:

Saffraanmayonaise:

- Verwarm de witte wijn met de saffraan en de sushiazijn.
- Laat hem kort trekken en zeef de saffraanjus en laat hem afkoelen.

Schotse zalm in brood met doperwtencrème en saffraanmayonaise (vervolg)

Vorbereiding:

Doperwtencrème:

- Zweet voor de crème de doperwten aan in een beetje olijfolie met een snufje kerrie, zout en peper en blus af met de witte wijn.
- Laat het vocht indampen.
- Voeg de gevogeltefond toe en kook de doperwten gaar.
- Blender de massa en druk de crème door een fijne zeef.

Vis:

- Snijd de zalm in dunne reepjes, kruid ze met zeezout en peper en een vleugje citroenrasp.
- Snijd een brood in de breedte doormidden en snijd op de snijmachine (stand 10) dunne sneetjes.
- Snijd de sneetjes brood in repen.
- Verdeel er wat zalm op en rol ze op

Bereidingswijze:

Saffraanmayonaise:

- Klop de eierdooiers met de mosterd en de azijn los.
- Voeg langzaam de zonnebloemolie toe tot het een emulsie is.
- Voeg de koude saffraanjus toe en breng op smaak met zout en peper.

Vis:

- Bak de pakketjes in de olie om en om goudbruin

Serveren:

- Verdeel de zalmrolletjes op de voorverwarmde borden.
- Garneer met de doperwtencrème.
- Spuit kleine dotjes saffraanmayonaise op het bord.
- Garneer het gerecht met de shiso purple.

Geconcentreerde bouillon met eekhoortjesbrood en Yyb'hoedje van bladerdeeg

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Bouillon:</i>			
Krachtige runderbouillon	1,2 liter	3 liter	6 liter
<i>Clarifique:</i>			
Vlees van wild	120 gram	300 gram	600 gram
Wortel	32 gram	80 gram	160 gram
Gedroogd eekhoortjesbrood	12 gram	30 gram	60 gram
Peterselie (wortel)stelen	32 gram	80 gram	160 gram
Prei	32 gram	80 gram	160 gram
Laurier	0,5 blaadje	1blaadje	2 blaadjes
Kruidnagel	1 stuk	1stuk	2 stuks
Pimentbolletjes	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Jeneverbes	1 stuk	3 stuks	6 stuks
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Tijm	1 takje	1 takje	2 takjes
Zout			
Cognac	1 scheutje	1 scheutje	2 scheutjes
Madeira	1 scheutje	1 scheutje	2 scheutjes
Gebruinde ui	0,25 stuk	0,5 stuk	1stuk
Eiwitten	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Gehakte ijsblokjes	2 stuks	4 stuks	8stuks
<i>Vulling:</i>			
Winterwortel	25 gram	50 gram	100 gram
Knolselderij	25 gram	50 gram	100 gram
Prei	25 gram	50 gram	100 gram
<i>Deksel:</i>			
Bladerdeeg 10x10cm	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Eidooier			
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Messen	Stekker
kwast			

Geconcentreerde bouillon met eekhoorntjesbrood en Yyb'hoedje van bladerdeeg (Vervolg)

Vorbereiding:

Clarifique:

- Hak het vlees, de paddenstoelen, de wortelen, de peterselienstengels en de prei fijn in de foodprocessor.
- Doe het mengsel in een kom met de kruiden en de overige smaakmakers.
- Meng er de fijngesneden ui en eiwitten bij en schep het in een pan.
- Doe er gehakt ijs bij en giet er de bouillon op.
- Roer alleen in het begin voorzichtig om te voorkomen dat de clarifique aan de bodem gaat vast zitten. Daarna niet meer roeren!
- Zodra de bouillon bijna gaat koken, de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen.
- Zeef de bouillon door een vochtige doek. Er moet nu een heldere geconcentreerde bouillon zijn.
- Breng op smaak **en laat afkoelen**.

Bereidingswijze:

Vulling:

- Snijd de schoon gemaakte wortel, knolselderij en prei in zeer smalle reepjes (julienne); wassen en rauw verwerken.

Deksel:

- Steek rondjes uit het bladerdeeg 3 cm groter dan de soepkop.

Serveren:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Verdeel de groentereepjes en de bouillon over de soepkoppen.
- Bestrijk de randen met eidooier, leg er de deegcirkels op en druk ze aan.
- Bestrijk de deeghoedjes met eidooier.
- Laat 20 minuten rusten.
- Schuif ze 15 minuten in de oven en bak ze mooi af.

Rode uien uit de oven gevuld met crème van geitenkaas en rozemarijn

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Uien:</i>			
Middelgrote rode uien	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Olijfolie	1 dl	2 dl	4 dl
<i>Vulling:</i>			
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Geitenkaas	85 gram	213 gram	425 gram
Slagroom	0,5 dl	1 dl	2 dl
Rozemarijn	0,5 takje	1 takje	2 takjes
Tijm	1,5 takje	3 takjes	6 takjes
Honing	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Zout			
Versgemalen peper			
<i>Garnering:</i>			
Fijn gesneden gemengde sla			
Dressing naar eigen keuze			
Meergranenbroodje	Zie ander	recept	

Materiaal:

Snijplank	Messen	Bakplaat	Mixer
litermaat			

Vorbereiding:

Uien:

- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Snijd voorzichtig het bovenkapje van de uien.
- Snijd een heel klein stukje af bij de wortelaanzet, zodat ze kunnen blijven staan.
- Zet de uien met het kapje erop op een met olijfolie ingevette bakplaat.
- Zet ze 30 minuten in de oven.
- Haal ze eruit en laat ze afkoelen.

Vulling:

- Hol de uien een beetje uit.
- Snijd de knoflook fijn; snijd de rozemarijnblaadjes zeer fijn.

Rode uien uit de oven gevuld met crème van geitenkaas en rozemarijn (vervolg)

Bereidingswijze:

Vulling:

- Klop de geitenkaas met een mixer zacht.
- Voeg daar langzaam de slagroom aan toe.
- Doe de tijmblaadjes, de rozemarijn, de honing en de knoflook bij het mengsel.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Vul de uien met het kaasmengsel.
- Zet de bovenkapjes weer op de uien en zet ze 8 minuten in de oven.

Serveren:

- Leg op een voorverwarmd bordje wat sla met wat dressing.
- Zet daarvoor de warme rode ui.
- Serveer hier een meergranenbroodje bij.

Meergranenbroodje

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Ingrediënten:			
Meergranenmeel	168 gram	420 gram	840 gram
Water	98 ml	2,45 dl	4,90 dl
Boter	7,2 gram	18 gram	36 gram
Droge gist	1,6 gram	4 gram	8 gram
Verse gist	4 gram	10 gram	20 gram
Zout	3 gram	7,5 gram	15 gram

Materiaal:

Maatbeker	Kwastje	Doek
-----------	---------	------

Vorbereiding:

Deeg:

- Weeg alles goed af.
- Kneed alle ingrediënten goed door elkaar en laat het deeg op een warme plek circa 1,5 uur rijzen. Dit kan ook in een oven van 38 °C.
- Vorm het brood zoals u het wenst te maken en laat het afgedekt nog 30 minuten narijzen.
- Verwarm de oven voor op 250°C.
- Plaats het deeg in het midden van de oven en bak het 10 à 15 minuten op 200°C als u broodjes wilt maken en 20 à 25 minuten op 180°C als u brood wilt maken.
- Strijk vlak voor het einde van de baktijd met een kwastje wat water over het brood.
- Laat het brood afkoelen op een rooster.

Serveren:

- Serveer de broodjes/het brood bij de rode uien uit de oven.

Hertenbiefstuk met cantharellen en herfstgroenten en een saus gearomatiseerd met vossenbessen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Hertenbiefstuk	500 gram	1250 gram	2500 gram
<i>Groente:</i>			
Knolselderij	200 gram	500 gram	1000 gram
Boter			
Kippenbouillon	120 ml	300 ml	600ml
Cantharellen (5 p.p.)	100 gram	250 gram	500 gram
Meiknol geschild	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Groene asperges	8 stuks	16 stuks	32 stuks
Rode bietjes kleine	160 gram	400 gram	800 gram
<i>Saus:</i>			
Wildfond	1,5 dl	3 dl	6 dl
Afsnijdsel van hert			
Wijn (droog, wit)	0,75 dl	1,5 dl	3 dl
Ui, prei, wortel, bleekselderij, knolselderij	100 gram	200 gram	400 gram
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Jeneverbessen	6 stuks	12 stuks	24 stuks
Peperkorrels	6 stuks	12 stuks	24 stuks
Bouquet garni, (tijm, laurier, peterselie)			
Ontbijtkoek	15 gram	40 gram	80 gram
Port (rode)	30 ml	75 ml	150 ml
Boter			
Zout en peper			
<i>Vossenbessencompote:</i>			
Vossenbessen	80 gram	200 gram	400 gram
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Vanillestokjeslikeur	0,4 dl	1 dl	2 dl
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Keuken machine	Snijplank	Messen	Litermaat
Slacentrifuge	aluminiumfolie		

Hertenbiefstuk met cantharellen en herfstgroenten en een saus gearomatiseerd met vossenbessen (vervolg)

Vorbereiding:

Vlees:

- Ontvliet het vlees en bewaar het afsnijdsel voor de saus.

Groenten:

- Schil de knolselderij en hak ze fijn.
- Bak de stukjes even met wat zout in een klontje boter.
- Giet er de hete kippenbouillon bij en laat de groenten zachtjes gaar worden.
- Draai er dan in de keukenmachine een gladde puree van.
- Borstel intussen cantharellen schoon.
- Leg de cantharellen max. 20 sec in lauw water, schud goed en zorg dat al het vuil los laat.
- Draai de cantharellen droog in de slacentrifuge en laat ze opdrogen op een droge doek.
- Snijd de meiknol in dobbelsteentjes en blancheer ze even in kokend water.
- Schil de groene asperges en blancheer deze ook.
- Kook de bietjes in water met wat azijn, suiker en zout
- Pel de bietjes en snijd ze in even grote dobbelsteentjes als de meiknollen.

Saus:

- Snijd de ui, wortel, prei, knolselderij en de bleekselderij brunoise.
- Snijd wat boter in heel kleine stukjes en zet die in de koeling.
- Plet de jeneverbessen en de peperkorrels.
- Smelt in een sauspan een klontje boter; bruineer de afsnijdsels.
- Fruit de groente in dezelfde pan. Voeg de knoflook toe als de groente glazig wordt. Fruit alles zachtjes.
- Voeg de witte wijn en de wildfond en de port toe, daarna de geplette jeneverbessen, peperkorrels en het bouquet garni.
- Roer alles goed door elkaar, zet een deksel op de pan en laat de saus een half uur sudderen.
- Roer eens per 10 minuten over de bodem om aanzetten te voorkomen.
- Passeer de saus door een zeef.
- Voeg de peperkoek toe aan de saus en laat die oplossen.

Vossenbessencompote:

- Doe alle ingrediënten voor de vossenbessencompote in een steelpan, breng ze aan de kook en laat al roerend 15 minuten zachtjes koken.
- Zet in de koeling voor later.

Hertenbiefstuk met cantharellen en herfstgroenten en een saus gearomatiseerd met vossenbessen (vervolg)

Bereidingswijze:

Vlees:

- Zet de oven aan op 170°C
- Bak het stuk hertenbiefstuk in boter rondom bruin.
- Haal het vlees uit de pan en zet het in de oven met de kernthermometer.
- Het vlees moet een kerntemperatuur van 50°C bereiken.
- Haal het uit de oven en laat het nog even rusten.

Saus:

- Pureer en zeef de helft van de vossenbessencompote en voeg die toe aan de saus. (Bewaar de andere helft.)
- Verwarm de saus.
- Maak de saus af met wat rode port, zout en peper. Bind zo nodig met kleine blokjes koude boter.

Groente:

- Verwarm intussen de knolselderijpuree langzaam in een pannetje.
- Bak de cantharellen in de boter en bestrooi ze met zout en peper.
- Warm de asperges op in wat boter; doe dit ook met de meiknolletjes.
- Verwarm in een ander pannetje de rode bietjes.

Vlees:

- Snijd het vlees in plakken en leg ze nog even (ongeveer 5 minuten) in de voorverarmde oven tot ze mooi medium zijn.

Serveren:

- Verdeel de plakken over de voorverwarmde borden.
- Maak de borden speels op met de verschillende groenten en vossenbessen.
- Schep er wat saus omheen.

Crèmekaramel met lavendel-bramensaus en zwarte-peper-tuilles.

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Custard:</i>			
Room	1,6 dl	4 dl	8 dl
Melk	1 dl	2,5 dl	5 dl
Suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Sinaasappelrasp	1 eetlepel	2 eetlepel	4 eetlepels
Eieren	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Eidooiers	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Rozenwater	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Karamel:</i>			
Suiker	75 gram	150 gram	300 gram
Water	0,3 dl	0.6 dl	1.2 dl
<i>Lavendel-bramensaus:</i>			
Suikerstroop	1.25 dl	2.5 dl	5 dl
Lavendelbloemen	1 takje	2 takjes	4 takjes
Steranijs	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Bramencoulis	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
<i>Zwarte-peper-tuille:</i>			
Boter (gesmolten)	32 gram	75 gram	150 gram
Suiker	32 gram	75 gram	150 gram
Bloem	32 gram	75 gram	150 gram
Eiwit	32 gram	75 gram	150 gram
Zwarte peper (gemalen)	1 gram	2 gram	4 gram
Zout			
<i>Garnering:</i>			
Bramen	50 gram	125 gram	250 gram

Materiaal:

Staalpan met dikke bodem	Litermaat	Garde	Bekken
steelpan	Mixer	zeef	

Vorbereiding:

Custard:

- Breng de melk samen met de room, de suiker en de sinaasappelrasp aan de kook.

Crèmekaramel met lavendel-bramensaus en Zwarte-peper-tuille. (vervolg)

- Haal het mengsel van het vuur; doe een deksel op de pan en laat 30 minuten trekken.
- Breng het mengsel daarna opnieuw aan de kook.

Karamel:

- Breng de suiker met het water in een kleine steelpan met dikke bodem aan de kook op een middelhoog vuur.
- Laat het mengsel karamelliseren en mooi bruin worden.

Lavendel-bramensaus:

- Laat de lavendelbloemen en de steranijs ongeveer een half uur op zacht vuur in de suikerstroop trekken.
- Meng de bramencoulis door de stroop; zeef het mengsel door een fijne zeef.
- Laat de saus reduceren tot ze stroopachtig is.

Zwarte-peper-tuille:

- Verwarm de oven voor op 160°C
- Meng de boter met de bloem; laat het mengsel iets afkoelen.
- Meng de overige ingrediënten door het mengsel. (Voorzichtig met de peper!)
- Doe het beslag in een spuitzak.
- Spuit het beslag op bakpapier in de gewenste vorm
- Bak de tuilles in de oven gedurende 3 à 5 minuten tot ze lichtbruin zijn.
- Laat ze afkoelen en bewaar ze tot gebruik in een luchtdichte bak.

Bereidingswijze:

Custard:

- Klop de eieren en de eierdooiers en roer het hete roommengsel er voorzichtig door.
- Blijf het mengsel enkele minuten flink kloppen.
- Zeef het mengsel door een fijne zeef.
- Voeg het rozenwater toe en roer goed.

Karamel:

- Verwarm de oven voor op 150°C
- Vet vormpjes van ongeveer 5 cm Ø (0,6/0,9dl) licht in.
- Giet 1 eetlepel karamel op de bodem van ieder vormpje.
- Beweeg het vormpje om de karamel gelijkmatig over de bodem te verdelen.
- Bewaar de rest van de karamel en voeg hier 75 ml room aan toe.

Crèmekaramel met lavendel-bramensaus en Zwarte-peper-tuille. (vervolg)

- Giet ongeveer 0,6 dl van de custard in ieder vormpje.
- Plaats ze in een waterbak met heet water in een voorverwarmde oven totdat de custard stevig is. Ongeveer 40 a 45 minuten.

Serveren:

- Stort de puddinkjes voorzichtig op koude borden.
- Zorg ervoor dat alle karamel uit de vormpjes over de puddinkjes vloeit.
- Druppel de eerder overgehouden karamel en de lavendel-bramensaus om de puddinkjes.
- Steek stukjes tuille boven op de puddinkjes.
- Garneer met de bramen.



1 Schotse zalm in brood met doperwtencrème en saffraanmayonaise



2 Geconcentreerde bouillon met eekhoortjesbrood en hoedje van bladerdeeg



3 Rode uien uit de oven gevuld met crème van geitenkaas en rozemarijn



4 Hertenbiefstuk met cantharellen en herfstgroenten



5 Crèmekaramel met lavendel-bramensaus en Zwarte-peper-tuille





Maandmenu November 2011

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

Schotse zalm in brood met doperwtencrème en saffraanmayonaise

Wijnadvies: Pouilly Fumé 2010

Geconcentreerde bouillon met eekhoorntjesbrood en hoedje van bladerdeeg

Rode uien uit de oven gevuld met crème van geitenkaas en rozemarijn

Wijnadvies: El Meson 2007 of Pernand Vergelesse Jaffelin 2007

Hertenbiefstuk met cantharellen en herfstgroenten

Wijnadvies: Cesari Bosan Ripasso 2007 of La Chasse de Canet 2008

Crèmekaramel met lavendel-bramensaus en zwarte peper tuilles

Wijnadvies: Dessertwijn

Koffie, Espresso, Cappuccino

Castello Vicchiomaggio Ripa del Mandorle

Toscana, Italië , 2009

Druivensoort: Sangiovese en Cabernet Sauvignon

Een prachtige wijn. Cassis aroma en kruiden geven deze wijn een exotisch bouquet. De smaak is vol met rijp fruit, kruiden en wat specerijen.

Door de tannines en de kracht van de Cabernet Sauvignon druif heeft deze wijn een groot rijpingspotentieel. Maar ook nu heeft deze wijn al een schitterend smaakpallet.

El Meson 2007

Rioja, Spanje

Druivensoort: Tempranillo

El Meson is voor Rioja begrippen een nog jonge bodega, gevestigd in het hart van het Rioja Alavesa gebied. De crianza is een soepele, goed gemaakte Rioja die ruim een half jaar heeft gerijpt op eikenhouten vaten. Hij heeft een dieprode kleur, een soepel en fruitig, niet te overheersend bouquet met een zachte elegante afdronk.

La Chasse de Canet 2008

Languedoc, Frankrijk

Druivensoort: Grenache, Syrah en Cinsault

Een assemblage van 70% Grenache van 60 jaar oude wijnstokken, 25% Syrah en 5% Cinsault.

De Grenache geeft de wijn zijn volle smaak met rood fruit als bramen en zwart bessen, de Syrah de krachtige structuur en een licht kruidig aroma terwijl de toevoeging van Cinsault bijdraagt aan de frisheid in de lange finale. Lange volle afdronk.

Pernand Vergelesse Jaffelin 2007

Bourgogne, Frankrijk

Druivensoort : Pinot Noir

De naam van deze Commune komt van de wijngaard Les Vergelesses. Deze wijn is wat minder fors. Het is een charmante wijn. De smaakinzet is zacht, fluwelig en krachtig tegelijk met een fruitige voortzetting en een mooie lange finale.

Cesari Bosan Ripasso

Veneto, Italië

Druivensoort: Corvina en Tondinella

Cesari is een specialist in het maken van mooie Ripasso wijnen. Met deze Bosan wordt dat wederom bewezen. De druiven zijn afkomstig uit een privé wijngaard uit het plaatsje Cavaion in Noord Italië. De wijn is een blend van 80% Corvina en 20% Tondinella druiven

Het is een dieprode wijn die ontstaat door in november de most van de Bosan Amarone toe te voegen zodat een tweede gisting ontstaat.

In de wijn / spijscombinatie past deze wijn voortreffelijk bij gerechten van hert, lamszadel en wilde eend. Ook bij blauwaderkaas en harde kazen. Ideale serveertemperatuur is 18°

Verdicchio dei Castelli 2010

Marken, Italië

Druivensoort: Verdicchio

Krachtige volle smaak met een smaakpallet van citrus en buxus.

Lichte specerij in middengebied. Aangenaam bittertje in de afdronk, als aperitief en begeleiding van voorgerechten op basis van schaal en schelpdieren.

Serras de Azeitao 2010

Portugal

Druivensoort: Arinto, Fernao Pires en Verdelho.

Volle rijke witte wijn met een krachtige smaak.

Rijk mineraalachtig, met een geur van bloemen.

Smaakpallet van tropisch fruit en aroma's van lichte citrus.

Lange evenwichtige afdronk.

Fantinel Vigneti Sant Helena 2010

Friuli, Noord Italië

Druivensoort: Pinot Grigio

Deze wijngaarden worden beschouwd als de beste kwaliteit wijngaarden van Fantinel.

Perfekte bodemgesteldheid, uitzonderlijk microklimaat en nieuwste technische mogelijkheden staan ter beschikking om de wijnen tot ware juweeltjes te maken.

Een heerlijke kruidige geur en aangename zuurgraad. Gerijpt op eikenhout ontstaat een zeer vol, complex aroma van rozen, specerijen en gebrande noten. Licht vette afdronk.

Bonterra 2008

Mendocino & Lake County, California

Druivensoort: Viognier

Een volle rijke wijn met een breed smaak- en geurpallet van perzik, honing, vanille en abrikoos. Gemaakt van biologisch geteelde druiven gedeeltelijke lagering op frans eiken.

Lange afdronk met frisse touche van buxus en honing.

Domaine Rix Pouilly-Fumé 2010

Loire, Frankrijk

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Domaine Rix ligt op een 8 hectare groot familie domein. Op kalkhoudende bodem wordt van de Sauvignon Blanc een voorbeeldige wijn gemaakt. Het bouquet is rijk geparfumeerd met lichte kruidige aroma's. De smaak is levendig en zeer verfijnd.