

Maandmenu



September 2011

Pot au feu van mosselen
met balletjes van wilde rijst

Gevogeltesoep met kwartelfilet, shiitake
en flensjesrolletjes

Zwezerik met kastanjechampignons en kervel

Wilde eendenborst met vier peulvruchtensausjes
en vergeten groenten

Hazelnootcake, chocolademousse,
banaan en vanille-ijs

Mokka

Pot au feu van mosselen met balletjes van wilde rijst

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Mosselen:</i>			
Mosselen	2 kg	4 kg	8 kg
Knoflook	0.5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Bleekselderij	50 gram	125 gram	250 gram
Prei	50 gram	125 gram	250 gram
Sjalotjes	50 gram	125 gram	250 gram
Olijfolie	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Tijm	1 takje	2,5 takje	5 takjes
Droge witte wijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Visfond	2 dl	10 dl	20 dl
Room	1 dl	2,5 dl	5 dl
Saffraan	Enkele draadjes	Enkele draadjes	Enkele draadjes
Koude boter (in blokjes)	20 gram	50 gram	100 gram
Citroen	0,5 stuk	1,25 stuks	2,5 stuks
Pernod	20 cc	50 cc	100 cc
Zout en peper			
<i>Rijstballetjes:</i>			
Wilde rijst	40 gram	100 gram	200 gram
Witvisfilet	40 gram	100 gram	200 gram
Room	30 ml	75 ml	150 ml
Droge sherry			
Citroensap			
Tabasco			
Kleine blokjes wortel, Knolselderij, bleekselderij	4 eetlepels	10 eetlepels	20 eetlepels
Zout			
Peper			
<i>Garnering:</i>			
Wortel			
Knolselderij			
Bleekselderij			
Tomaten			
Dragon			

Materiaal:

kookpan	snijplank	bolzeef	keukenmachine
litermaat	garde		

Pot au feu van mosselen met balletjes van wilde rijst (vervolg)

Vorbereiding:

Mosselen:

- Maak de mosselen schoon.
- Snijd de knoflook, prei, bleekselderij en sjalotjes klein.

Balletjes van wilde rijst:

- Laat de wilde rijst een dag in ruim koud water wellen.
- Snijd de groenten in zeer fijne brunoise.
- Giet het welwater van de rijst af en breng de rijst in een pan met ruim schoon water met wat zout, aan de kook.
- Laat de rijst 20 minuten koken.
- Giet de rijst af, spoel die koud en laat in een zeef uitlekken.
- Snijd de vis in kleine blokjes.
- Zet de vis en de room apart 30 minuten in de diepvries.
- Puree daarna de vis 10 tot 20 seconden in de keukenmachine.
- Voeg de helft van de room toe en pureer kort.
- Voeg daarna de rest van de room toe en pureer de vis snel tot een glanzende, gladde massa.
- Breng op smaak met sherry, citroensap, zout en tabasco.
- Zet koud weg tot gebruik

Garnituur:

- Snijd de worteltjes, knolselderij in Chinese ruit.
- Snijd de bleekselderij in plakjes, de tomaat in reepjes en hak de dragon fijn.

Bereidingswijze:

Mosselen:

- Verhit de olijfolie en bak de kleingesneden groenten samen met de knoflook en tijm enkele minuten.
- Voeg de mosselen toe en schep ze om.
- Voeg de wijn en visfond toe en laat alles toegedekt ongeveer 5 minuten pruttelen totdat alle mosselen open zijn.
- Neem de mosselen uit de pan en verwijder mosselschelpen, maar laat p.p. 2 mosselen in de schelp.
- Zeef het mosselvocht.
- Voeg de room en saffraan toe en laat inkoken. **Pas op: proeven i.v.m. zoutgehalte van het mosselvocht.**
- Klop bij laag vuur geknede boter (beurre manié) door de saus en laat die inkoken tot die licht gebonden is. (zie opmerking bij N.B. onder dit recept.)
- Breng op smaak met peper, citroensap en Pernod

Pot au feu van mosselen met balletjes van wilde rijst (vervolg)

Bereidingswijze:

Balletjes van wilde rijst:

- Blancheer de kleine blokjes wortel, knolselderij en bleekselderij.
- Meng de rijst, visfarce en de geblancheerde groenteblokjes.
- Breng op smaak met wat zout.
- Draai balletjes van het mengsel (3 p.p.)
- Gaar de balletjes in kokend water, waaraan wat zout is toegevoegd, 8 minuten tot ze aan de oppervlakte komen drijven.

Serveren:

- Verwarm de mosselen, de geblancheerde groenten, tomaat en dragon apart in een deel van de saus.
- Laat de rest van de saus heet worden.
- Verdeel de mosselen en de groenten over voorverwarmde borden.
- Schep de saus erover en leg de rijstballetjes en de mosselen in de schelp erbij.
- Serveer meteen.

N.B.: voor beurre manie gelijke delen boter en bloem tot een homogeen “deegje” kneden. In kleine partjes aan de saus toevoegen en 1 à 2 minuten met de garde door de saus kloppen.

Gevogeltesoep met kwartelfilet, shiitake en flensjesrolletjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Soep:			
Heldere krachtige kippenbouillon	0,9 liter	1,8 liter	3,75 liter
Shiitake	100 gram	250 gram	500 gram
Olie	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Kwartelfilets	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Zout			
Witte peper			
Prei (schoon)	32 gram	80 gram	160 gram
Wortel (schoon)	32 gram	80 gram	160 gram
Flensjesrolletje:			
Flensje van 20 Ø cm (zie recept)	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Gevogelte farce (zie recept)	60 gram	150 gram	300 gram
Garnering:			
Maggikruid			
Platte peterselie			

Materiaal:

Bereidingswijze:

Soep:

- De shiitake schoonmaken en in gelijke plakjes snijden.
- De shiitake plakjes in een hete pan met anti-aanbaklaag in weinig olie kort en al omscheppend bakken.
- Met weinig zout en peper bestrooien en op keukenpapier laten uitlekken.

Flensjesrol:

- De flensjes bestrijken met gevogeltefarce.
- De flensjes stevig oprollen en in plasticfolie wikkelen.
- Vervolgens stevig in aluminiumfolie wikkelen.

Groente:

- Snijd de wortel en prei julienne.

Gevogeltesoep met kwartelfilet, shiitake en flensjesrolletjes

Bereidingswijze:

Flensjesrol:

- De flensjesrol in de stoomoven (stand 1) plaatsen. De kerntemperatuurmeter in één van de rollen steken.
- De rolletjes laten stomen tot de kerntemperatuur 70°C is.
- *Bij gebrek aan een stoomoven thuis: in water dat tegen de kook aan is, gedurende 8 minuten pocheren met het deksel op de pan.*
- De rollen uit de oven nemen en laten afkoelen.

Groenten:

- De prei en winterwortel kort bakken in weinig boter.
- De blaadjes van de peterselie en het maggikruid plukken

Soep:

- De kwartelfilets met zout en peper bestrooien en in een niet te hete pan rosé bakken.

Serveren:

- De krachtige kippenbouillon verhitten en op smaak brengen.
- De flensjesrol in plakjes snijden (3 p.p.).
- De kwartelfilets in mooie tranches snijden.
- De gesauteerde groenten, de shiitake en de plakjes flensjesrol in voorverwarmde kommen leggen.
- Daarop de gloeiend hete bouillon scheppen en de kruidenblaadjes over de soep verdelen.
- De kwartel naast de kom op het onderbord leggen en meteen serveren.

Flensjes en gevogeltefarce

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Pannenkoeken:</i>			
Melk	0.5 dl	1.25 dl	2.5 dl
Eieren	0.2 stuk	0.5 stuk	1 stuk
Gebruinde boter	0.1 eetlepel	0.25 eetlepel	0.5 eetlepel
Bloem	25 gram	3.75 gram	75 gram
Fijn gehakte peterselie	0.1 eetlepel	0.25 eetlepel	0.5 eetlepel
Zout en peper			
<i>Gevogelte farce:</i>			
Kipfilet zonder huid	30 gram	75 gram	150 gram
Room	30 ml	75 ml	150 ml
Zout			
Witte peper			

Materiaal:

Vorbereiding:

Flensjes:

- De melk, eieren, gebruikte boter goed mengen.
- De bloem zeven en met de peterselie, zout en peper mengen.
- De bloem aan het eimengsel toevoegen en goed mengen.
- Het mengsel even laten rusten
- Dan er dunne, goudbruine flensjes van bakken

Gevogelte farce:

- De kipfilet, waarvan alle peesjes en vliezen verwijderd zijn, in kleine blokjes snijden en met peper kruiden.
- Het kippenvlees en de room apart gedurende 30 minuten in de diepvries leggen.
- Het vlees daarna in de keukenmachine kort pureren.
- De helft van de room toevoegen en verder pureren.
- Vervolgens de rest van de room toevoegen en tot een gladde, glanzende massa pureren.
- De massa op smaak brengen.
- De farce minstens 15 minuten koud weg zetten.

Zwezerik met kastanjechampignons en kervel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Aardappelmousseline:</i>			
Kruimige aardappels	250 gram	625 gram	1250 gram
Boter	25 gram	62,5 gram	125 gram
Koksroom	0,4 dl	1 dl	2 dl
Zout			
Nootmuskaat	Snufje	Snufje	Snufje
<i>Zwezerik:</i>			
Kalfszwezerik	300 gram	750 gram,	1,5 kg
Bloem	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Olie	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Boter	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Zout			
Peper			
<i>Kastanjechampignons:</i>			
Kastanjechampignons	300 gram	750 gram	1,5 kg
Boter + olie	60 gram	150 gram	300 gram
Knoflook	2 teentjes	5 teentjes	10 teentjes
Kalfsfond	2 dl	5dl	10 dl
Kervel fijn gehakt	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Zout			
peper			
<i>Garnering:</i>			
Verse kervel	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Materiaal:

Snijplank	Messen	Kookpan	Pureeknijper
Koekenpan			

Vorbereiding:

Aardappelmousseline:

- Gaar de aardappels in de schil in de oven.
- Schil ze en druk ze door de roerzeef.

Zwezerik met kastanjechampignons en kervel (vervolg)

Vorbereiding:

Zwezerik:

- Spoel de zwezerik goed in koud water
- Blancheer de zwezerik kort in kokend water met zout
- Laat ze afkoelen, pel ze en snijd ze in plakken

(N.B. staat geblancheerd klaar in de koeling)

Groente:

- Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren
- Hak de knoflook fijn.

Bereidingswijze:

Aardappelmousseline:

- Roer op een matig vuur de boter door de aardappelpuree.
- Klop er van het vuur de room door en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Houd de mousseline warm.

Zwezerik:

- Kruid de plakjes zwezerik met peper en zout
- Schud ze in een zak met bloem.
- Verhit de olie en de boter in een pan met antiaanbaklaag.
- Bak de zwezerik goudbruin. Houd ze warm.

Kastanjechampignons:

- Verhit de boter en de olie en bak de champignons samen met de knoflook aan. De champignons niet droog bakken!
- Breng opsmaak met zout en peper.
- Voeg kalfsfond toe en laat alles pruttelen.
- Schep de fijngehakte kervel door het gerecht.

Serveren:

- Schep de mousseline in een spuitzak met gladde mond.
- Spuit op voorverwarmde borden de mousseline.
- Verdeel de champignons over de borden.
- Leg de stukken zwezerik erop.
- Garneer het gerecht met de verse kervel.

Wilde eendenborst met aardvruchten en vier peulvruchtensausjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Wilde eendenborst	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Druivenpitolie	15 ml	37,5 ml	75 ml
Wildfond	1,25 dl	3,1 dl	6,25 dl
Koude boter			
Fijn gesneden bieslook	2 theelepels	5 theelepels	10 theelepels
Fijn gesneden salie	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepels
Oude balsamico-azijn	20 ml	50 ml	100 ml
Kruidentolie (zie ander recept)	20 ml	50 ml	100 ml
Verse kervelblaadjes	4 theelepels	10 theelepels	20 theelepels
Peper			
Zout			
<i>Peulvruchtensaus:</i>			
Rookspek	150 gram	375 gram	750 gram
Knolselderij	200 gram	500 gram	1000 gram
Winterpeen	200 gram	500 gram	1000 gram
Spaanse ui	250 gram	625 gram	1250 gram
Zwarte bonen (blik)	75 gram	187,5 gram	375 gram
Kikkererwtten (blik)	75 gram	187,5 gram	375 gram
Spaanse peper	0,6 stuk	1,5 stuks	3 stuks
Kerriepoeder	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepels
Adzukibonen (blik)	75 gram	187,5 gram	375 gram
Rozemarijn	1 takje	2,5 takje	5 takjes
Zout			
Peper			
Dubbel gedopte tuinbonen (diepvries)	75 gram	187,5 gram	375 gram
Groentebouillon	1.2 dl	3 dl	6 dl
<i>Groente:</i>			
Gedopte tuinbonen (diepvries)	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Kleine worteltjes geschild	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Kleine gele bietjes	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Kleine meiraapjes, geschild	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Boter			
Peper			
Zout			

Materiaal:

steelpannen	snijplank	messen	bolzeef

Wilde eendenborst met aardvruchten en vier peulvruchtensausjes (vervolg)

Vorbereiding:

Sauzen:

- Snijd het rookspel in 6 plakken (per 4 personen).
- Doe het spek in een sauteuse, (zonder boter of olie)
- Bak het ongeveer 5 minuten tot het vet vrijkomt.
- Snijd de knolselderij, winterpeen en Spaanse ui in grove brunoise.
- Bak de groente ongeveer 3 minuten in het spekvat tot ze bruin kleuren.
- Doe daarbij 10,8 dl water en 4,5 eetlepel boter (bij 4 personen).
- Laat alles 45 minuten zachtjes pruttelen.
- Zeef de bouillon en verdeel die over 3 sauteuses.
- Voeg de Spaanse peper en zwarte bonen toe aan de eerste sauteuse
- Voeg de kikkererwten en de kerrie toe aan de tweede sauteuse.
- Voeg de adzukibonen en de rozemarijn toe aan de derde sauteuse.
- Laat de inhoud van de 3 sauteuses 10 minuten zachtjes koken.

Aardvruchten:

- Laat de tuinbonen ontdooien, kook ze gaar en dop ze nogmaals.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Kook de bietjes op laag vuur ongeveer 10 minuten in water met wat zout totdat schil gemakkelijk loslaat. Bij gebrek aan kleine bietjes grotere bietjes schillen in parten snijden en tourneren; vervolgens in water met zout beetgaar koken.
- Verhit 1 eetlepel boter (bij 4 personen) in een pannetje en sauteer de meiraapjes 6 tot 8 minuten. Bij gebrek aan kleine meiraapjes, grotere meiraapjes in vieren snijden en tourneren.
- De meiraapjes als ze gaar zijn op smaak brengen met peper en zout.
- Schil de worteltjes (kort stukje van het groen laten zitten), kook ze in water met wat zout 3 tot 4 minuten beethaar.
- Snijd ze over de lengte doormidden en breng ze op smaak met peper en zout

Bereidingswijze:

Vlees:

- Laat de wildfond inkoken en bind die met koude boter.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Bestrooi de filets met zout en peper
- Verhit, kort voor het serveren, in een pan de druivenpitolie en bak de filets snel rondom bruin (1 tot 2 minuten). Ze moeten rosé zijn.

Wilde eendenborst met aardvruchten en vier peulvruchtensausjes (vervolg)

Bereidingswijze:

Sauzen:

- Pureer alle bonen apart met voldoende kookvocht tot mooie sausjes.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Pureer de geblancheerde tuinbonen met voldoende groentebouillon tot een mooie saus.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Verwarm de vier sauzen kort voor het serveren.

Aardvruchten:

- Kort voor het serveren de bietjes, tuinbonen, worteltjes in wat boter sauteren.
- De meiraapjes opwarmen.

Serveren:

- Snijd iedere filet in 5 mooie plakken.
- Maak op vierkante borden 4 sauslijnen: van boven te beginnen met de tuinbonensaus.
- Vervolgens de zwarte-bonensaus, de kikkererwtensaus, de adzukibonensaus.
- Plaats 2 wortelhelften links op de tuinbonensaus en bestrooi met fijngehakte salie.
- Plaats 2 bietjes links op de zwarte-bonensaus en bestrooi met fijn gehakt bieslook.
- Plaats 2 meiraapjes links op de kikkererwtensaus en bedruppel ze met balsamico-azijn.
- Plaats tuinbonen (3 p.p.) links op de adzukibonensaus en bedruppel ze met de kruidenolie.
- Verdeel 5 plakjes eend aan de rechterkant van het bord.
- Bedruppel ze met de gereduceerde wildfond
- Garneer het vlees met de kervelblaadjes.

kruidenolie

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Waterkers	6 gram	15 gram	30 gram
Platte peterselie	6 gram	15 gram	30 gram
Bieslook	6 gram	15 gram	30 gram
Druivenpitolie	0.3 dl	0.75 dl	1.5 dl
Olijfolie	0.25 dl	37.5 dl	0.75 dl

Materiaal:

steelpan	staafmixer		
----------	------------	--	--

Bereidingswijze:

kruidenolie:

- De kruiden blancheren en koud spoelen.
- Het overtollige water uitknijpen.
- Pureer de kruiden met de olijfolie en de druivenpitolie met de staafmixer.
- Zeef het mengsel

Hazelnootcake, chokolademousse, banaan en vanille-ijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Hazelnootcake:</i>			
Eieren	1 stuk	1,5 stuk	3 stuks
Suiker	21 gram	53 gram	105 gram
Boter	5 gram	12,5 gram	25 gram
Nutella	21 gram	53 gram	105 gram
Rode port	10 ml	25 ml	50 ml
Bloem	15 gram	37,5 gram	75 gram
Hazelnoten	8 gram	20 gram	40 gram
<i>chokolademousse:</i>			
Chocolade puur ± 60 %	84 gram	210 gram	420 gram
Room	32 ml	80 ml	160 ml
Suiker	32 gram	80 gram	160 gram
Eiwitten	60 gram	150 gram	300 gram
<i>Banaan:</i>			
Stevige bananen	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Glucosestroop	6 ml	15 ml	30 ml
Suiker	80 gram	200 gram	400 gram
<i>Vanille-ijs:</i>			
Melk	2 dl	5 dl	10 dl
Room	2 dl	5 dl	10 dl
Suiker	100 gram	200 gram	400 gram
Vanillestokje	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Eidooier	1,5 stuk	3 stuks	6 stuks
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

IJsmachine	Bekens	Weegschaal	litermaat

Vorbereiding:

Vanille-ijs:

- Snijd het vanillestokje in de lengte open. Schraap het merg eruit.
- Kook de melk met de room, de helft van de suiker, het vanillestokje en het merg.
- Laat 10 minuten trekken en haal dan de pan van het vuur.
- Haal het vanillestokje uit het mengsel.

Hazelnootcake, chocolademousse, banaan en vanille-ijs (vervolg)

Vorbereiding:

Vanille-ijs:

- Klop de rest van de suiker met de eierdooiers tot ze schuimig en licht van kleur worden.
- Giet langzaam al kloppend het melkmengsel erbij.
- Verwarm het voorzichtig tot circa 85°C. (let op: niet laten koken, anders gaat het schiften)
- Laat het afkoelen op ijswater en doe het in de sorbetière en draai er ijs van.

Hazelnootcake:

- Rooster de hazelnoten en maal ze tot poeder in de keukenmachine.
- Klop de eieren luchtig met de suiker.
- Smelt de boter met de nutella en de rode port.
- Meng dit met elkaar en voeg als laatste de bloem en de hazelnootpoeder toe.
- Giet het mengsel in de vormpjes. (siliconenmat)
- Laat zo lang mogelijk rusten.

Chocolademousse:

- Smelt de chocolade au bain-marie.
- Klop de eiwitten met suiker totdat ze zo stijf zijn dat je de kom ondersteboven kunt houden.
- Klop de room stijf.
- Meng de eiwitten luchtig met de chocolade, voeg al spatelend de geslagen room toe.
- Zet dit mengsel tot gebruik in de koelkast.

Bereidingswijze:

Bananen:

- Schil de bananen en snijd ze in stukken van 4 cm.
- Maak een karamel van suiker, glucosestroop en enkele druppels water.
- Haal met een vork de stukjes banaan door de karamel.
- Laat ze uitlekken op een rooster.

Hazelnootcake:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Bak de cakejes 10 minuten in de voorverwarmde oven.
- Haal ze uit de oven; laat even rusten voordat je ze uit de vormpjes haalt.

Serveren:

- Leg op een koud langwerpig bord een stuk banaan en een cakeje met daarop een quenelle van de chocolademousse.
- Leg daarnaast een bolletje vanille-ijs.



1 Pot au feu van mosselen



2 Gevogeltesoep met kwartelfilet



3 Zwezerik met kastanjechampignons



4 Wilde eendenborstfilet met peulvruchtensaus



**5 Hazelnootcake, chocolademousse
en banaan-vanilleijs**





Maandmenu september2011

Aperitief: Witte of rode huiswijn

Pot au feu van mosselen met balletjes van wilde rijst

Wijnadvies: Verdicchio dei Castelli, Tariquet les 4

Gevogeltesoep met kwartelfilet, shiitake en flensjesrolletjes

Zwezerik met kastanjechampignons en kervel

Wijnadvies: Serras de Azeitao, Chateau Lugagnac, Saint Veran

Wilde eendenborst met 4-peulvruchtensausjes en vergeten groenten

Wijnadvies: El Meson, La Chasse de Canet

Hazelnootcake, chocolademousse, banaan en vanille- ijs

Wijnadvies: Dessertwijn

Koffie, Espresso, Cappuccino

Witte wijnen september – oktober 2011

Tariquet les 4 2008

Gasgogne, Frankrijk

Druivensoort: Gros manseng, Chardonnay, Sauvignon, Semillion

Zeer aromatische witte wijn, samengesteld uit 4 druivenrassen.

Na een houtlagering van 6 maanden op frans eiken worden deze 4 soorten tot een wijn gebotteld.

Smaakpallet van meloen, hout en vanille, perzik en hints van exotisch fruit.

Toegankelijk maar complex, vol en rond van smaak.

Droog en evenwichtig, met een aangename lange afdronk

Chateau Lugagnac 2010

Bordeaux, Frankrijk

Druivensoort: Sauvignon blanc, sauvignon gris-semillion□, muscadelle.

Elegante droge witte wijn met een delicaat aroma, waarin ananas, citrus, en een vleugje kamille valt te bespeuren.

De mooi, fruitige smaak is mineralig met peer en citrus nuances.

Uitstekende zomerwijn, maar ook geschikt als aperitief tijdens minder warme dagen.

Gemaakt van de druivenrassen Sauvignon Blanc-Sauvignon gris-semillion-muscadelle.

□ Toelichting sauvignon gris: deze druivensoort heeft een meer roze kleur dan de sauvignon blanc, heeft een hoger suikergehalte en zorgt voor meer aroma , maar heeft een lager rendement bij oogst.

Wordt sporadisch gebruikt in de Bordeaux streek, maar geeft een aparte volle en rijke toevoeging aan de wijn.

Saint Veran 2008

Bourgogne, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay

Deze Saint-Veran is samengesteld uit druiven van 8 dorpen van de Maconnais

Een krachtige, zachte soepele witte wijn met een rijke schakering aan smaakindrukken van citrus, hout en vanille. Een afdronk die blijft hangen

Rode wijnen september – oktober 2011

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 zwarte bessen, de Syrah de krachtige structuur en een licht kruidig aroma terwijl het de toevoeging van Cinsault bijdraagt aan de frisheid in de lange finale

Lange volle afdronk

Chateau Paran-Justice 2006

St. Emilion grand cru, Frankrijk

Druivensoort: Merlot, Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc

Volle krachtige rode wijn met een smaakpallet van bramen en zwarte bessen, chocolade en cederhout.

Rijpe tannines en specerij geven deze wijn een stevig aangenaam karakter.

Een Medaille d'Or .