

## Maandmenu



November 2012

Lauw warme gerookte zalm  
met huzarensalade van vergeten groente en paprikamayonaise

\*\*\*\*\*

Soep van babykerstomaatjes met rucolapesto

\*\*\*\*\*

Gebraden Roodpoot patrijs met tijmkruim  
gesuikerde knoflook en gegrilde groenten

\*\*\*\*\*

Zwijn filet  
met porcini secci en aceto balsamico  
en borlotti bonen

\*\*\*\*\*

Nogaparfait met passiesorbet  
en sinaasappelsalade

\*\*\*\*\*

Mokka

## Lauw warme gerookte zalm met huzarensalade van vergeten groente en paprika mayonaise

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Gerookte zalm:</i></b>			
Verse zalm met vel	320 gram	800 gram	1600 gram
Peper			
Zout			
<b><i>Huzarensalade:</i></b>			
Zoete aardappels	100 gram	250 gram	500 gram
Rode biet ongekookt	100 gram	250 gram	500 gram
Gele biet ongekookt	100 gram	250 gram	500 gram
Rettich	100 gram	250 gram	500 gram
Zwarte wortel	100 gram	250 gram	500 gram
Zoete ui	40 gram	100 gram	200 gram
<b><i>Dressing:</i></b>			
Olijfolie	36 cl	90 cl	180 cl
Witte wijn azijn	20 cl	50 cl	100 cl
Peper			
Zout			
Honing			
<b><i>Paprika mayonaise:</i></b>			
Rode paprika	0,5 stuk	1,25 stuks	2,5 stuks
Mayonaise (zelf maken)	1 dl	2,5 dl	5 dl
Tabasco	0,25 theelepel	0,6 theelepel	1,25 theelepels
<b><i>Garnering:</i></b>			
Kervel	0,5 bosje	1 bosje	2 bosjes
IJskruid	0,2 bakje	0,5 bakje	1 bakje

### Vorbereiding:

#### Zalm:

- Verdeel de zalm in gelijke stukken van 80 gram
- Bestrooi ze licht met witte peper.
- Rook de stukjes zalm in het rookoventje 15 a 20 minuten afhankelijk van de dikte van de vis en zorg dat de zalm aan de binnenzijde nog mooi glanst.
- Haal de vis uit de rookoven en zet weg op de werkbank , moet lauw geserveerd worden.
- Bestrooi de zalm licht met zeezout

## Lauw warme gerookte zalm met huzarensalade van vergeten groente en paprika mayonaise

### Vorbereiding:

#### Huzarensalade:

- Kook de bieten (de gele **apart** van de rode) in water met zout gaar
- Laat ze afkoelen in de koeling.
- Kook de zoete aardappels in de schil in water met zout (niet te gaar) laat ze afkoelen.
- Schil en snijd de rettich en zwarte wortel in fijne brunoise en blancheer ze afzonderlijk
- Doe ze gelijk in ijswater om af te koelen .

#### Paprika mayonaise:

- Rooster de paprika in een hete oven tot ze donkerbruin is.
- Doe de paprika daarna in een plastic zak en laat 10 minuten rusten.

### Bereidingswijze:

#### Paprika mayonaise:

- Haal het vel van de paprika en pureer de paprika in de keukenmachine.
- Vermeng de mayonaise met de paprikapuree
- Maak op smaak.

#### Huzarensalade:

- Snijd de bieten in fijne brunoise
- Snijd de zoete aardappel in fijne brunoise.
- Schil en snipper de ui in gelijke grote als de andere groenten.
- Haal de rettich en zwarte wortel uit het ijswater en laat goed uit lekken

#### Dressing:

- Maak van de ingrediënten een mooie dressing.
- Vermeng de groenten (met uitzondering van de rode biet) van de huzarensalade met de dressing .
- Vermeng de rode biet vlak voor het serveren.

#### Serveren:

- Maak met behulp van de bolle kant van een lepel een mooie druppelvorm van de paprikamayonaise.(zie foto)
- Haal het velletje van de zalm en leg met de velzijde naar beneden naast de mayonaise.
- Vul ringen met salade en druk aan.
- Zet ze op het bord naast de zalm en verwijder de ringen
- Garneer de salade met takjes kervel en de vis met ijskruid.

# Mayonaise

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
Gepasteuriseerd eigeel	6 ml	15 ml	30 ml
Azijn (blanke)	2 ml	5 ml	10 ml
Mosterd	0,6 gram	1,5 gram	3 gram
Olie (zonnebloem of arachide)	80 ml	200 ml	400 ml
Zout			
Peper			

## Materiaal:

Bekken	Garde	litermaat	

## Vorbereiding:

### Mayonaise:

- Zorg dat het eigeel en de olie op kamertemperatuur zijn.
- Meet en weeg alle ingrediënten goed af.

## Bereidingswijze:

### Mayonaise:

- Doe het eigeel met de azijn, zout en de mosterd in een bekken.
- Klop alles met een garde los.
- Voeg de olie heel langzaam (in een zeer dun straaltje) aan de massa toe tot alle olie is gebruikt. Blijf kloppen!
- Breng het geheel op smaak met peper.

## Soep van babykerstomaatjes met rucolapesto

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Soep:</b></i>			
Babykerstomaatjes	225 gram	500 gram	1000 gram
Babypruimtomaatjes	225 gram	500 gram	1000 gram
Aan de tak gerijpte tomaten	225 gram	500 gram	1000 gram
Sjalotjes	50 gram	100 gram	200 gram
Zongedroogde tomatenpasta	36 gram	90 gram	180 gram
Groentebouillon	6 dl	15 dl	30 dl
Zwarte en witte peper uit de molen			
Ijsklontjes			
<i><b>Rucolapesto:</b></i>			
Rucola blaadjes	15 gram	38 gram	75 gram
Olijfolie	50 ml	100 ml	200 ml
Pijnboompitten	15 gram	38 gram	75 gram
Knoflook	1 teentje	2,5 teentje	5 teentjes
Verse geraspte parmezaanse kaas	24 gram	60 gram	120 gram
<i><b>Garnering:</b></i>			

### Vorbereiding:

#### Soep:

- Ontdoe de tomaten van de kroontjes en takjes
- Maak de sjalotjes schoon
- Pureer alle tomaten en sjalotjes in een keukenmachine of mixer.
- Doe de zongedroogde tomatenpasta erbij en draai alles tot een gladde massa.
- Wrijf de puree door een zeef in een pan.

#### Rucolapesto:

- Maal voor de rucolapesto de rucola, olie, pijnboompitten en knoflook in een keukenmachine of mixer tot een pasta. (dit kan ook in een vijzel gedaan worden)
- Doe de pasta over in een kom en roer de parmezaanse kaas erdoor.

## **Soep van babykerstomaatjes met rucolapesto**

### **Bereidingswijze:**

#### **Soep:**

- Giet de groentebouillon bij de tomatenpuree.
- Laat de soep als hij kookt 4 a5 minuten zachtjes koken.
- Breng op smaak met peper en zout.

#### **Serveren:**

- Schep de soep in diepe grote borden.
- Doe vlak voor het serveren een schepje rucolapesto midden in het bord.

## Gebraden roodpoot patrijs met tijmkruim, gesuikerde knoflook en gegrilde groenten

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Vlees:</b></i>			
Roodpootpatrijs	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Ganzenvet	3 dl	7 dl	14 dl
Arachide olie			
Boter	35 gram	87.5 gram	175 gram
Verse tijm	1 takje	2.5 takjes	5 takjes
Knoflook	1 teentje	3 teentje	6 teentjes
Gevogeltesfond	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Rode wijn	0,5 glas	1 glas	2 glazen
<i><b>Gesuikerde knoflook :</b></i>			
Knoflook	12 teentjes	30 teentjes	60 teentjes
Boter	24 gram	60 gram	120 gram
Suiker	15 gram	38 gram	75 gram
<i><b>Tijmkruim:</b></i>			
Broodkruim	25 gram	62.5 gram	125 gram
Geklaarde boter	3,5 cl	8 cl	16 cl
IJswater			
Verse tijm	1 takje	2,5 takje	5 takjes
<i><b>Garnituur:</b></i>			
Aubergine	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Courgette	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Groene asperges	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Laurierblad	1blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes

### Vorbereiding:

#### Vlees:

- Snijd de boutjes van de patrijzen en konfijt ze in ganzenvet van 80°C

## **Gebraden roodpoot patrijs met tijmkruim, gesuikerde knoflook en gegrilde groenten**

### **Vorbereiding:**

#### **Tijmkruim:**

- Laat het broodkruim al roerend in geklaarde boter lichtbruin kleuren.
- Laat het kruim in de pan snel afkoelen op ijswater.
- Voeg de gehakte tijm toe.

#### **Garnituur:**

- Snijd de schoongemaakte aubergines en courgettes in lange dunne repen.
- Schil de groene asperges en snijd ze eveneens in repen
- Wok alle groenten op een matig vuur

### **Bereidingswijze:**

#### **Vlees:**

- Braad de patrijzen rondom goudbruin in arachideolie.
- Voeg de boter, takjes tijm en geplette knoflook toe en braad de patrijzen in 5 minuten rosé
- Laat de patrijzen tenminste 15 minuten rusten op een warme plaats onder aluminium folie of onder aluminiumfolie in de warmhoudkast op 80°C
- Voeg de duivenfond/gevogeltefond bij de braadjus.
- Laat dit enige minuten doorkoken en zeef de jus (voeg eventueel wat korrels bruine roux toe)
- Neem de boutjes uit het ganzenvet en bak ze daarna krokant in een beetje ganzenvet.

#### **Serveren:**

- Snijd de borstfilets van de karkassen.
- Schep het tijmkruim royaal over de filets en snijd ze overlangs doormidden.
- Leg een filet op de borden en schik er de groenten en de boutjes rondom
- Giet de jus erover.



## Zwijnhaas filet met porcini secci , aceto balsamico en borlotti bonen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Vlees:</b></i>			
Gedroogde porcini (eekhoorn-tjesbrood)	24 gram	60 gram	120 gram
Sjalotje	1 stuk	2.5 stuks	5 stuks
Zwijnhaas filet	400 gram	1000 gram	2000 gram
Zout			
Peper			
Bloem			
Rozemarijn	0,25 takje	0,5 takje	1 takje
Aceto balsamico	0,5 dl	1 dl	2 dl
Room	1 dl	2,5 dl	5 dl
Jus de veau	2 dl	5 dl	10 dl
<i><b>Groente:</b></i>			
Gedroogde borlotti bonen	170 gram	425 gram	850 gram
Winterpeen	0,5 stuk	1 stuks	2 stuks
Witte ui	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Peper korrels	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepel
Rozemarijn	1 takje	2 takjes	4 takjes
Laurier	2 blaadjes	4 blaadjes	8 blaadjes
Bergspeck	50 gram	125 gram	250 gram
<i><b>Garnering:</b></i>			

### Vorbereiding:

#### Vlees:

- Wel de porcini in 3 dl water
- Controleer de gewelde porcini op zand en snijd ze in fijne stukjes en bewaar het vocht.
- Snipper het sjalotje
- Snijd de haasfilet in gelijke stukken.
- Meng de jus de veau met het vocht van de porcini

# Zwijnhaas filet met porcini secci , aceto balsamico en borlotti bonen

## Vorbereiding:

### Groente:

- Week de bonen een dag van te voren in ruim water
- Zweet voor de borlotti bonen alle ingrediënten( peen, ui, peperkorrels, rozemarijn, laurier en Bergspeck) aan in olijfolie, voeg dan de borlotti bonen toe, zet onder water en breng op smaak met zout.
- Kook de bonen gaar en laat afkoelen in het eigenvocht.

## Bereidingswijze:

### Vlees:

- Bloem de stukken vlees licht en breng het vlees aan de snij kant op smaak met vers gemalen peper.
- Zet een bakpan op een hoog vuur.
- Laat de boter uitbruisen en bak de haasfilets om en om bruin.
- Voeg de sjalotjes,de rozemarijn en de porcini toe
- Blus af met balsamico reduceer iets en voeg dan de room en jus de veau toe.
- Laat dit iets inkoken
- Draai het vlees regelmatig om zodat het gelijkmatig gaart.

### Groente:

- Verwarm de bonen vlak voor het serveren op in het eigen vocht

### Serveren:

- Trancheer het vlees
- Leg op een voorverwarmd bord de bonen .
- Leg hierop het getrancheerde zwijn filet.
- Doe er wat saus om heen

## Nogaparfait met passiesorbet en sinaasappelsalade

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Passiesorbet:</i></b>			
Passievruchtencoulis	50 gram	125 gram	250 gram
Suikerstroop	0,6 dl	1,25 dl	2,5 dl
Emulgator (1 eetlepel poeder op 10 ml water)	2 ml	5 ml	10 ml
<b><i>Nogagalettes:</i></b>			
Geschaafde amandelen	11 gram	28 gram	55 gram
Kristalsuiker	20 gram	50 gram	100 gram
Glucosestroop	16 gram	40 gram	80 gram
Arachideolie			
<b><i>Nogaparfait:</i></b>			
Kapsel rondjes van Ø7 cm	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Slagroom	1,2 dl	3 dl	6 dl
Suiker	16 gram	40 gram	80 gram
Water	0,04 dl	0,1 dl	0,2 dl
Honing	24 gram	60 gram	120 gram
Eiwit	32 gram	80 gram	160 gram
Gehakte noga	16 gram	40 gram	80 gram
Bigarreauxkersen gehakt	16 gram	80 gram	160 gram
Pistachepitten gehakt	16 gram	80 gram	160 gram
Macadamianoten gehakt	16 gram	80 gram	160 gram
<b><i>Sinaasappelsalade:</i></b>			
Handsinaasappels	3,5 stuks	8 stuks	16 stuks
Suikerstroop	1,2 dl	3 dl	6 dl
Passievruchten	1,5 stuk	4 stuks	8 stuks
Aardappelzetmeel	1,6 gram	4 gram	8 gram
<b><i>Italiaansschuim:</i></b>			
Suiker	80 gram	200 gram	400 gram
Water	0,4 dl	1 dl	2 dl
Eiwit	46 gram	115 gram	230 gram
Poedersuiker	12 gram	30 gram	60 gram
<b><i>Kapselrondjes (zie ander recept)</i></b>			
<b><i>Garnering:</i></b>			

## **Nogaparfait met passiesorbet en sinaasappelsalade**

### **Vorbereiding:**

#### **Nogagalettes:**

- Leg het amandelenschaafsel op een bakplaat en bak ze lichtbruin in een oven van 180°C gedurende ± 5 minuten.
- Kook de kristalsuiker en glucosestroop op een matig vuur lichtbruin.
- Roer er van het vuur af de nog warme amandelen door.
- Bestrijk 2 vellen vetvrij papier met arachideolie.
- Leg 1 vel vetvrij papier op een bakplaat, giet er de warme noga op
- Bedek het met het andere vel.
- Rol met een deegroller de noga dun uit.
- Steek 10 galettes uit de nog warme noga, met een ring van 7cmØ.
- Of breek als de noga koud is in schotsen

#### **Nogaparfait:**

- Kapsel rondjes: Bekleed hiermee de bodem van de ringen van 7 cm Ø
- Bekleed de binnen zijde van de ring met folie
- Klop de slagroom lobbijg en houd de room koud in de koelkast.
- Kook de suiker, het water en de honing tot een lichtbruine siroop.
- Klop het eiwit luchtig stijf in de KitchenAid, giet de suikersiroop er al roerend bij en klop de massa koud.
- Schep er de gehakte noga, Bigarreauxkersen, pistachepitten en Macadamianoten bij .
- Spatel de lobbige slagroom door het mengsel.
- Verdeel deze parfait over de ringen en strijk glad af.

#### **Passie sorbet:**

- Meng de Passievruchtencoulis met de suikersiroop (2,5 dl water + 250 gram suiker)
- Voeg de emulgator toe (10 ml water en iets poeder)
- Draai er in de ijsmachine sorbet van

#### **Bereidingswijze:**

#### **Nogaparfait:**

- Schep als de sorbet klaar is, een bolletje sorbet op de bevroren parfait.
- Zet de parfaitringen terug in de vriezer.

## **Nogaparfait met passiesorbet en sinaasappelsalade**

### **Bereidingswijze:**

#### **Sinaasappelsalade:**

- Schil de sinaasappel zodat er geen wit meer aan zit.
- Snijd de partjes tussen de vliezen uit en vang het sap op
- Knijp het sap uit de overgebleven vliezen.
- Laat de partjes uitlekken op een zeef.
- Halveer de passievruchten, schep het vruchtvlees eruit en zeef het sap.
- Houd een ½ eetlepel pitjes achter.
- Voeg de suikerstroop( 3 dl water +300 gram suiker laten inkoken tot stroop) bij het passievruchtensap, plus 3 dl sinaasappelsap en breng deze saus aan de kook .
- Los het aardappelmeel op in een eetlepel water en bind al roerend de saus ermee.
- Zeef de saus, laat hem afkoelen en voeg de sinaasappelpartjes en de achtergehouden passievruchtenpitjes toe.
- Zet koel weg.

#### **Italiaans schuim:**

- Kook de suiker en het water tot 126°C
- Klop het eiwit met de poedersuiker luchtig stijf in de Kitchen Aid!!!!
- Giet de hete suikerstroop op hoog vermogen bij het eiwit en klop het eiwit daarna koud.

#### **Serveren:**

- Neem de parfait ringen uit de vriezer en verwijder de parfait uit de ringen.
- Leg ze op een koud bord en decoreer met de sinaasappelsalade en de saus
- Spuit het Italiaans schuim met behulp van een spuitzak in een bol op de noga.
- Brand er met een hobbybrander voorzichtig een bruin laagje op.
- Decoreer met een schots nogagalette.

## Kapsel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Kapsel:</b></i>			
Bloem	50 gram	100 gram	200 gram
Gesmolten boter	5 gram	12,5 gram	25 gram
Stuif bloem	1 gram	2,5 gram	5 gram
Gepasteuriseerde ei	100 gram	250 gram	500 gram
Suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Citroenrasp	2 gram	5 gram	10 gram

### Vorbereiding:

#### kapsel:

- Doe de gepasteuriseerde eieren, suiker en citroenrasp in een beslagkom.
- Roer alles glad met een garde.
- Plaats de kom in een bain-marie.
- Verwarm het mengsel onder voortdurend kloppen au bain-marie tot 37°C.
- Neem de beslagkom uit de bain-marie en klop de massa zolang tot deze op kamertemperatuur is
- Voeg de zeefde bloem onder voortdurend spatelen toe.
- Spatel de bloem snel door de massa heen.
- Giet het beslag op een beboterde en met bloem bestoven bakplaat.
- Bak het kapsel bij 170°C gedurende 15 minuten
- Laat het kapsel afkoelen op een rooster



1 Lauw warme gerookte zalm met hazarensalade



2 Soep van babykerstomaatjes met rucolapesto



3 Gebraden roodpoot patrijs met tijmkruim



4 Zwijn filet met porcini secci en aceto balsamico



5 Nogaparfait met passiesorbet en sinaasappelsalade





## Maandmenu november 2012

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

### **Lauw warme gerookte zalm met huzarensalade van vergeten groente en paprikamayonaise**

*Wijnadvies: Alevilla of Chablis Premier Cru Beauroy*

\*\*\*\*\*

### **Soep van babykerstomaatjes met rucolapesto**

\*\*\*\*\*

### **Gebraden Roodpoot patrijs met tijmkruim, gesuikerde knoflook en gegrilde groenten**

*Wijnadvies: Esporao*

\*\*\*\*\*

### **Zwijn filet met porcini secci en aceto balsamico en borlotti bonen**

*Wijnadvies: Cesari Boscarel of Chateau Malmaison*

\*\*\*\*\*

### **Nogaparfait met passiesorbet en sinaasappelsalade**

*Wijnadvies: Dessertwijn*

\*\*\*\*\*

Mokka



### **Domaine Haut Magret Cuvée Prestige 2011**

#### **Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Frankrijk**

Druivensoort: Colombard en Sauvignon Blanc

De wijngaarden van de Gascogne liggen in het zuidwesten van Frankrijk.

Domaine Haut Magret is een heerlijke frisse witte wijn, in de neus zeer fruitig en bloemig met hints van citrus fruit. De smaak is droog met een soepele lange afdronk.

### **Vina Sol Torres 2011 D.O. Penedes, Catalunya, Spanje**

Druivensoort: Parellada

Het wijngebied Penedes ligt ten zuiden van de stad Barcelona. Eén van de meest Vooraanstaande producenten in dit gebied is het familiebedrijf Miguel Torres.

De Vina Sol is een verrassende, fris geurende en prettige droge wijn van de lokale Parellada druif, die hier groeit op de hoger gelegen hellingen van het Montserrat gebergte. Een frisse wijn van een voor ons niet zo bekende druif.

### **Alevilla 2011 D.O. Rueda, Spanje**

Druivensoort: Verdejo

Rueda is een gebied in het noordwesten van Spanje. Dit gebied is nog relatief

Jong want het kreeg pas in 1980 zijn Denominacion De Origen. De karakteristieke smaak van de autotochtone druif, Verdejo, zijn zowel in geur als smaak direct te herkennen. Deze druif geeft veel aroma's van bloemen en citrusfruit. De afdronk is fris met een aangename zuurgraad.

### **Esporao Branco Reserva 2011 Alentejo, Portugal**

Druivensoort: Arinto, Antao en Roupeiro

Een unieke blend van druivenrassen geven deze wijn, na zorgvuldige vinificatie, zijn unieke smaak en geur. Handmatige pluk in de vroege ochtend, waarna separaat selectie volgt op kwaliteit en vinificatie. Elegante smaak van kruisbes, grapefruit en bloesem met een lichte tint van specerij. Zeer toegankelijk met een zacht en droog karakter. Eén van de beste kwaliteitswijnen uit deze streek van Portugal met een wereldwijde bekendheid en faam en één van de mooiste en schoonste wijngaarden.

### **Chablis Le Prieuré Premier Cru Beauroy Bourgogne, Frankrijk**

Druivensoort : Chardonnay

Er zijn meer dan vijftien wijnen die de gewilde titel Premier Cru mogen dragen, maar Beauroy is één van de beste. Goudkleurig van kleur, fruitig van geur. De smaak geeft veel body en finesse, met een droge, licht vette afdronk.

### **Twin Rivers 2011 Zuid Oost Australië**

Druivensoort: Shiraz

Een krachtige en complexe wijn. Shiraz elementen als rijpe pruimen en zwarte bessen worden afgewisseld met karakteristieken van koffie en karamel.

Een heerlijke, stevige en complete wijn die aan tafel een uitstekende combinatie zal vormen met bijvoorbeeld veel gegrilde roodvlees gerechten.

### **Corvo Nero d'Avola 2009 Sicilië, Italië**

Druivensoort: Negroamara en Malvasia Nera

Van het eiland onder aan de laars van Italië spreekt men over de wijnen van de vulkaan Etna. Zachte mineralen en in de afdronk proef je vulkanisch terroir.

Een zeer smakelijke zachte wijn die pasta's en andere lichte gerechten uitstekend zal begeleiden.

De ideale serveer temperatuur is tussen 16 en 18 graden.

### **Cesari Boscarel 2010 Veneto, Italië**

Druivensoort: Cabernet Sauvignon, Merlot en Sangiovese

Het pure fruit in deze wijn wordt verkregen door een gecontroleerde gisting op een constante temperatuur. Na een rustperiode op fles van 6 tot 7 maanden in het wijnhuis Cavaion Veronese, brengt deze wijn een vol bouquet met rijpe tonen van kersen, zwarte bessen en framboos. Prachtige, warme afdronk met verfijnde tannines.

### **Château Malmaison 2004 Moulis en Médoc, Frankrijk**

Druivensoort: Cabernet Sauvignon, Merlot en Cabernet Franc

Dit bijzondere wijngoed is gesticht rond 1820 en is in het bezit van de familie Rothschild.

Sinds 1977 is het Chateau geleidelijk aan gerenoveerd tot een goed staat van onderhoud. Met een smaakpallet van zwart fruit, ronde tannines.

Gemaakt van geselecteerde druiven die met de hand worden geplukt.

Met een licht vetje en een aangename afdronk die lang blijft hangen.

**Een absolute topper voor de kerstmaand.**