

Maandmenu



Februari 2013

Gesouffleerde garnalen, yoghurt van tomaat, inktvisinkt en wasabi
met kruidencrème-fraiche en radijs op toast

Schuimige soep van citroengras en Sint Jacobsmosselen

Blini's met geroosterde paprika en kaviaar van aubergine

Kalfsentrecote met een korst van chorizo andijvie, tomaat en een
saus van kalfsjus

Knapperige koekjes van ananas en zachte crème
geparfumeerd met rum

Mokka

Gesouffleerde garnalen met garnalenkruim, yoghurt van tomaat, inktvisinkt en wasabi met kruidencrème-fraiche en radijs op toast

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Yoghurts:</i>			
Yoghurt	200 gram	500 gram	500 gram
Olijfolie	2 eetlepels	5 eetlepels	5 eetlepels
Wasabi (tube van 43 gram)	0,25 tube	0,5 tube	1 tube
Tomatenpuree (klein blikje)	0,5 blikje	0,5 blikje	1 blikje
Inktvisinkt	0,5 theelepel	1,5 theelepel	3 theelepels
Peper en zout			
<i>Gesouffleerde garnalen:</i>			
Middelgrote gepelde garnalen (13/15)	6 stuks	15 stuks	30 stuks
Ongebakken kroepoek	3 plakjes	8 plakjes	16 plakjes
Eiwitten	2 stuks	5 stuks	10 stuks
frituurolie			
<i>Toastje met kruidencrème-fraiche en radijs:</i>			
Sneetjes witbrood	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Olijfolie			
Crème-fraîche	100 gram	200 gram	400 gram
Slagroom	40 gram	100 gram	200 gram
Knoflook	0,25 teentje	0,5 teentje	1 teentje
Radijsjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Peper en zout			
<i>Garnering:</i>			

Vorbereiding:

Yoghurts:

- Breng de yoghurt op smaak met olijfolie, zout en peper.
- Verdeel de yoghurt in drie even grote porties.
- Breng de verschillende porties achtereenvolgens op smaak met de tomatenpuree, de inktvisinkt en de wasabi.
- Zet de kommetjes yoghurt koel weg.

Gesouffleerde garnalen met garnalenkruim, yoghurt van tomaat, inktvisinkt en wasabi met kruidencrème-fraiche en radijs op toast

Vorbereiding:

Garnalen:

- Draai de kroepoek in een keukenmachine tot grof kruim.
- Klop in een grote kom de eiwitten tot zachte pieken.
- Snijd de garnalen in de lengte doormidden
- Rijg ze aan de van te voren in water geweekte satéstokjes.

Toastje met kruidencrème-fraiche en radijs:

- Snijd rechthoekjes uit de sneetjes brood.
- Besprenkel ze met olijfolie en kruid met zout en peper.
- Klop de crème fraîche luchtig op, breng op smaak met de fijn gehakte bieslook
Zout, peper en een vleugje knoflook.
- Klop de slagroom luchtig op en spatel die door de crème-fraîche. Klop het mengsel stijf.
- Snijd de radijsjes in heel dunne plakjes, leg ze in een waaivorm en bewaar voor later.

Bereidingswijze:

Garnalen:

- Verwarm de frituurolie tussen 160 °C en 180 °C
- Haal de garnalen door het opgeklopte eiwit
- Rol ze daarna door het kroepoekkruim.
- Bak elk stokje garnalen 30 seconden in de hete olie

Toastje met kruidencrème-fraiche en radijs:

- Verwarm de oven voor op 150 °C
- Bak de toastjes ongeveer 10 minuten krokant in de oven.
- Spuit de kruiden-crème-fraîche op het toastje en leg de radijswaaier erop

Serveren:

- Serveer drie garnalen op een rechthoekig bord naast elkaar.
- Strijk bij iedere garnaal een andere yoghurtsaus op het bord.
- Leg daarnaast het toastje met kruiden-crème-fraîche.

Schuimige soep van citroengras en St. Jacobsmossellen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Soep van citroengras:</i>			
Visfond (zie ander recept)	2,8 dl	7 dl	14 dl
Room	2 dl	5 dl	10 dl
Citroengras fijn gehakt	30 gram	75 gram	150 gram
Bloem			
Boter			
Zout			
Peper			
<i>St. Jacobsmosselen:</i>			
St. Jacobsmosselen	4 grote of 8 kleine	10 gr of 20 kl	20 gr of 40 kl
Sprietjes van citroengras	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i>Garnering:</i>			
Koriander vers			

Vorbereiding:

Soep van citroengras:

- Breng de visfond en de room aan de kook.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Knead wat boter en bloem tot een beurre manié (1 deel boter 1 deel bloem)
- Bind de soep hiermee tot de gewenste dikte

St. Jacobsmosselen:

- Rijg de St. Jacobsmosselen aan de citroengras spiesen.

Bereidingswijze:

Soep van citroengras:

- Voeg het fijn gesneden citroengras toe en laat de soep weer aan de kook komen
- Laat enkele minuten trekken; haal nu de soep van het vuur.

St. Jacobsmosselen:

- Verhit wat olijfolie in een pan en bak hierin de St. Jacobsmosselen aan beide zijden snel bruin.
- Kruid met zout en peper.
- Verwarm de citroengrassoep en klop die schuimig met een staafmixer.

Serveren:

- Leg de Sint Jacobsspiesjes in een voorverwarmd diepbord en giet de schuimige soep erbij.
- Garneer met plukjes koriander

Visfond voor 1 liter

Hoeveelheid		1 liter	
Ingrediënten			
Visfond:			
Visgraten		1 kg	
Olijfolie		2 eetlepels	
Witte wijn		1000 cc	
Bleekselderij		4 stengels	
Prei (midden maat)		1 stuks	
Ui (midden maat)		1 stuks	
Witte peperkorrels		1 theelepel	
Foelie		2 blaadjes	
Laurier		2 blaadjes	
Water		1000 cc	

Vorbereiding:

Visfond:

- Spoel de visgraten onder koud stromend water schoon.
- Doe de olijfolie in een pan en laat dit heet worden
- Voeg nu de graten toe en bak deze even aan en blus af met de witte wijn
- Voeg de groenten, kruiden en water toe; breng dit aan de kook.
- Schuim goed af en laat het geheel 20 minuten trekken.
- Zeef de bouillon en kook ze in tot er ongeveer 1 liter overblijft.

Blini's met geroosterde paprika en kaviaar van aubergine

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Blini's:</i>			
Kruimige aardappelen	250 gram	500 gram	1000 gram
Bloem	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Crème-fraîche	1,5 theelepels	3 theelepels	6 theelepels
Eieren	1 stuk	2 stuks	2 stuks
Eidooier	12,5 gram	25 gram	50 gram
Zout en peper			
<i>Geroosterde paprika:</i>			
Gele paprika	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Rode paprika	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Olijfolie			
Groente bouillon	30 ml	60 ml	120 ml
Zachte roomboter	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Fijn gesneden bieslook	1,5 eetlepels	3 eetlepels	6 eetlepels
Zout en peper			
<i>Kaviaar van aubergine:</i>			
Aubergine	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
zout			
Olijfolie	0,25 dl	0,5 dl	1 dl
Fijn gehakte knoflook	0,25 theelepel	0,5 theelepel	1 theelepel
Dijon mosterd	0,25 theelepel	0,5 theelepel	1 theelepel
<i>Garnering:</i>			
Rode, groene en gelepaprika van elk:	0.5 stuk	1 stuk	2 stuks

Vorbereiding:

Blini's:

- Zet de aardappelen ongeschild in een pan met koud water.
- Kook de aardappelen gaar.
- Schil de nog warme aardappelen en pureer ze met een stamper.
- Meng de bloem snel door de nog warme puree.
- Meng er vervolgens twee eetlepels crème-fraîche door
- Voeg 1 ei toe en meng het goed door de puree, meng vervolgens het 2^e ei door de puree.
- Voeg de eidooier toe, het mengsel moet gemakkelijk van de spatel vallen.
- Als het te dik is voeg er dan nog wat crème-fraiche aan toe en breng op smaak met peper en zout.

Blini's met geroosterde paprika en kaviaar van aubergine

Vorbereiding:

Geroosterde paprika:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Snijd de paprika's over de lengte doormidden en verwijder zaden en zaadlijsten.
- Bestrijk de stukken paprika met olie, leg ze op bakpapier op een bakplaat en rooster ze ongeveer 20 minuten in de voor verwarmde de oven op 180°C
- Zet ze daarna in een plastic zak enkele minuten weg en verwijder daarna de schil

Kaviaar van aubergine:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Snijd de aubergine over de lengte doormidden
- Snijd beide helften kruislings in en bestrooi ze met zout.
- Leg ze op een plaat met bakpapier en dek ze af met bakpapier.
- Plaats daarop een gewicht en laat de aubergine ± 1 uur staan zodat het vocht eruit kan lopen.
- Spoel de auberginehelften af; dep ze droog en wrijf ze in met olijfolie.
- Leg ze met het snijvlak naar onderen op een ingevette bakplaat.
- Rooster ze tot het vruchtvlees zacht is. (ca 30 minuten op 180°C.

Paprikaconfetti:

- Snijd de boven en onderkant van de rode, gele en groene paprika.
- Snijd de paprika's in segmenten; verwijder zaden en zaadlijsten.
- Schil de paprika's met een dunschiller en snijd ze in dunne julienne.
- Leg die op een glazen plaat van de magnetron; laat ze 10 tot 15 minuten op halve kracht drogen; snijd ze vervolgens in heel kleine stukjes.

Bereidingswijze:

Blini's:

- Verhit een pan met antiaanbaklaag; schep met een kleine ijsschep hoopjes beslag in de pan.
- Plet ze met een vochtig paletmes en bak de blini's 1 à 2 min. aan elke zijde.
- Ze moeten egaal bruin zijn met een witte rand.
- Leg de blini's die klaar zijn op een bakplaat en houd ze warm tot alle blini's gebakken zijn.

Geroosterde paprika's:

- Snijd de paprika in kleine brunoise en doe ze samen met de bouillon in een pan.
- Laat ze boven een middelhoog vuur sudderen totdat bijna alle bouillon verdampt is.
- Roer de boter en de bieslook erdoor en breng op smaak zout en peper. Laat op een zeef uitlekken; bewaar het uitgelekte vocht.

Blini's met geroosterde paprika en kaviaar van aubergine

Bereidingswijze:

Kaviaar van aubergine:

- Schep het vruchtvlees eruit en hak het fijn.
- Leg het in een zeef en druk zo veel mogelijk vocht eruit.
- Doe de pulp in een keukenmachine en giet terwijl de motor draait 30 ml olijfolie erbij
- Voeg de knoflook en de mosterd toe.
- Laat de machine weer draaien en voeg de rest van de olijfolie toe.
- Laat de machine nog enkele minuten draaien en breng op smaak

Serveren:

- Schep een eetlepel aubergine kaviaar op een bord.
- Leg daarop 2 blini's dakpansgewijs.
- Leg daarop een quenelle van de geroosterde paprika.
- Bestrooi met de paprikaconfetti.
- Nappeer met het bewaarde paprikavocht.

Kalfsentrecote met een korst van chorizo, andijvie, tomaat en een saus van kalfsjus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Kalfsentrecote	200 gram	500 gram	1000 gram
Kalfsfond	2 dl	5 dl	10 dl
Bakboter			
Wittewijn	scheutje		
Chorizo korst			
Chorizo	50 gram	100 gram	200 gram
Zachte boter	20 gram	50 gram	100 gram
Mosterd	12 gram	30 gram	60 gram
Gemalen kaas	10 gram	25 gram	50 gram
Paneermeel	8 gram	20 gram	40 gram
Peper en zout			
<i>Groente:</i>			
Andijvie	250 gram	500 gram	1000 gram
Tomaat (grote rijpe)	1 stuk	3 stuks	6 stuks
Rucola sla	50 gram	125 gram	250 gram
Pijnboompitten			
Aardappelpuree	50 gram	100 gram	200 gram
<i>Garnering:</i>			
Rucola			

Vorbereiding:

Chorizo korst:

- Chorizo fijnsnijden en samen met de rest van de ingrediënten goed mengen.
- In plastic folie draaien en in de koeling zetten.

Groenten:

- Plisseer de tomaat en snijd die in brunoise.
- Snijd de andijvie grof en was die.
- Kleur de pijnboompitten in een hete pan.
- Snijd de rucola fijn.

Kalfsentrecote met een korst van chorizo, andijvie, tomaat en een saus van kalfsjus

Bereidingswijze:

Vlees:

- Dep het kalfsvlees droog, kruid het met peper en bak het 2 à 3 minuten in een pan met boter.
- Haal het vlees uit de pan en leg het in een ovenschaal.
- Eventueel wat binden met rouxkorrels

Kalfsjus:

- Deglaceer de pan waar het vlees in is gebakken met witte wijn en de kalfsfond.
- Laat even laten koken en voeg vlak voor het serveren de tomaat toe.
- Breng op smaak met peper en zout.

Groente:

- Maak een aardappelpuree van 3 aardappelen en breng deze op smaak
- Roerbak de andijvie kort met de rucola en de pijnboompitten.
- Voeg nu geleidelijk de puree toe.

Vlees:

- Zet het in een oven van 100°C tot een kerntemperatuur van 40°C
- Snijd het vlees in plakken en leg daarop plakjes chorizokorst.
- Laat dit onder de grill gratineren. (pas op dat het niet verbrandt)

Serveren:

- Maak 1 quenelle andijvie op een voorverwarmd bord.
- Leg het vlees erbij
- Decoreer met de saus en leg er wat rucola bij
- Serveer de saus apart in een kommetje

Knapperige koekjes van ananas en zachte crème geparfumeerd met rum, vanille-ijs, crème Anglaise en karamelsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vanille-ijs:</i>			
Melk	1 dl	2,5 dl	5 dl
Slagroom	1 dl	2,5 dl	5 dl
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Vanillestokje	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Eidooier	0,6 stuk	1,5 stuks	3 stuks
<i>krokantdeeg:</i>			
Donkere kandijnsuiker	60 gram	150 gram	300 gram
Kristalsuiker	60 gram	150 gram	300 gram
Boter	60 gram	150 gram	300 gram
Sinaasappelsap	6 cl	15 cl	30 cl
Bloem	48 gram	120 gram	240 gram
<i>Ananas:</i>			
Ananas	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Geklaarde boter	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Kristalsuiker	40 gram	80 gram	160 gram
Kristalsuiker	65 gram	125 gram	250 gram
Water	0,65dl	1,25 dl	2,5 dl
<i>Zachte crème met rum</i>			
Slagroom	0,125 liter	0,25 liter	0,5 liter
Poedersuiker	32,5 gram	65 gram	130 gram
Banketbakkersroom	10 gram	25 gram	50 gram
Melk	34 cl	85 cl	170 cl
Rum	2,5 cl	5 cl	10 cl
<i>Banketbakkersroom</i>			
Banketbakkersroompoeder	10 gram	25 gram	50 gram
Melk	34 cl	85 cl	170 cl
Rum	2,5 cl	5 cl	10 cl
<i>Crème Anglaise:</i>			
Melk	125 ml	250 ml	500 ml
Vanille stokje	0.25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Eierdooiers	25 gram	50 gram	100 gram
Witte basterdsuiker	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Zout	Snufje	Snufje	snufje
<i>Karamelsaus:</i>			
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Roomboter	17 gram	42,5 gram	85 gram
Slagroom	24 ml	60 ml	120 ml

Knapperige koekjes van ananas en zachte crème geparfumeerd met rum, vanille-ijs, crème Anglaise en karamelsaus

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.
- 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, doe het in de sorbetière en draai er ijs van.

Krokant deeg:

- Smelt in een pan de kandisuiker, kristalsuiker en de boter.
- Deglaceer met sinaasappelsap.
- Meng er al roerend met een garde de bloem door.
- Zet het deeg in de koeling en laat gedurende 30 minuten rusten.

Ananas:

- Schil de ananas met een kartelmes, snijd de helft ervan in 2 schijven per persoon met behulp van de snijmachine.
- Snijd de rest in dikke plakken van ongeveer 1 cm dikte en verdeel deze nog eens in vieren.
- Laat de geklaarde boter smelten in een pan en bak er de partjes ananas in.
- Bestrooi met 80 gram kristalsuiker en laat karameliseren.
- Haal ze van het vuur.
- Verwarm de oven voor op 100°C.
- Breng 2.5 dl water aan de kook met 250 gram kristalsuiker (voor 20 personen).
- Dompel de dunne ananasschijfjes in de suikerstroop, laat ze uitlekken.
- En leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier.
- Droog ze in een warme oven gedurende 55 minuten.

Knapperige koekjes van ananas en zachte crème geparfumeerd met rum, vanille-ijs, crème Anglaise en karamelsaus

Vorbereiding:

Crème Anglaise:

- Breng de melk met het opengespleten vanillestokje aan de kook
- Neem de pan van het vuur en laat het vanillestokje enkele minuten trekken.
- Haal het vanillestokje dan uit de pan.
- Klop de eierdooiers met de suiker en wat zout tot een schuimige massa.
- Roer de melk in gedeelten erdoor; doe het vla-mengsel in een pan met dikke bodem.
- Zet het vuur zo laag mogelijk; blijf roeren tot de vla gaat binden.
- Laat afkoelen voor later.

Zachte crème met rum

- Klop de slagroom met de poedersuiker
- Meng de koude melk met de banketbakkerspoeder door elkaar
- Spatel dit door de opgeklopte room; voeg de rum erbij en bewaar in de koeling.

Bereidingswijze:

Krokant deeg:

- Verwarm de oven voor op 175°C.
- Leg op een bakplaat bakpapier en maak met behulp van een lepel kleine hoopjes deeg erop.
- Druk ze plat en vorm cirkeltjes. Maak 3 koekjes per persoon.
- Bak ze in de oven gedurende 5 minuten mooi goudbruin. Haal ze als ze die kleur hebben uit de oven en laat ze afkoelen en houd ze apart.

Karamelsaus:

- Verhit de suiker op een hoog vuur in een sauspan.
- Houd het goed in de gaten om te voorkomen dat het verbrandt.
- Voeg de boter toe wanneer alle suiker is gesmolten.
- Haal de pan van het vuur en voeg beetje bij beetje de slagroom toe.
- Klop de slagroom door de saus tot deze glad en stroperig geworden is.
- Voeg zo nodig nog wat slagroom toe.
- Laat de saus afkoelen in de pan.

Serveren:

- Leg een krokant koekje in het midden van een bord schep er een bol vanille-ijs op.
- Deponeer er 3 ananaspertjes rond en bedek met een lepel banketbakkersroom.
- Leg er opnieuw een krokant koekje bovenop. Herhaal deze handeling.
- Garneer tot slot met ananasschips en lepel er wat crème Anglaise en karamelsaus omheen en dien onmiddellijk op.



1 Gesouffleerde garnalen met garnalen kruim



2 Schuimige soep van citroengras en Sint Jacobsmosselen



3 Blini's met geroosterde paprika en kaviaar van aubergine



4 Kalfsentrecote met een korst van chorizo



5 Knapperige koekjes van ananas en zachte crème geperfumeerd met rum





Maandmenu Februari 2013

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

Gesouffleerde garnalen en yoghurt van tomaat

Wijnadvies: Brown Brothers Everton White of Schloss Johannisberg Riesling

Schuimige soep van citroengas en St. Jakobsmosselen

Blini met geroosterde paprika en kaviaar van aubergine

Wijnadvies: Brown Brothers Everton White

Kalfsentrecote met korst van chorizo, andijvie en saus van kalfsjus en tomaat

Wijnadvies: Raimat Abadia of Chateau Malmaison

Knapperige koekjes van ananas met zachte crème geparfumeerd met rum

Wijnadvies: Dessertwijn

Mokka

Fijnbosrand Steen 2012

Wes-Kaap, Zuid Afrika

Druivensoort: Chenin Blanc

Een heerlijke, droge witte wijn, gemaakt van de bekende Franse druif Chenin Blanc. Mooi uitgebalanceerd, harmonieus en elegant. Deze wijn is licht en fruitig, een genot voor elke dag. Heerlijk als aperitief en een uitstekende begeleider van lichte (voor)gerechten.

Raimat Abadia 2011

Costers del Segre DOC, Spanje

Druivensoort: Chardonnay en Albariño

Krachtige volle witte wijn met een aangenaam droog karakter.

Smaakpallet van licht vanille, ananas en perzik. Iets peper in de afdronk geeft deze wijn zijn eigentijds karakter.

Brown Brothers Everton White 2010

Victoria, Australië

Druivensoort: Chardonnay, Sauvignon Blanc en Pinot Gris

Deze witte wijn is gemaakt uit 3 verschillende druivensoorten, Chardonnay (66%), Sauvignon Blanc (25%) en Pinot Gris (9%).

De wijn heeft een lichtgele strokleur, bezit delicate aroma's van perzik, abrikozen en amandelpitten. De smaak is fris, knisperig en levendig met mooie fruit aroma's. Een goed gestructureerde wijn met stevige geuren en een knisperige, droge en lange afdronk.

Esporaço 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.

Schloss Johannisberg Riesling Trocken 2011

Q.b.A. Rheingau, Duitsland

Druivensoort : Riesling

Deze wijn komt uit het mooiste wijnbouwgebied van Duitsland. De kwaliteit van dit gebied wordt met name bepaald door de rivier die hier bij wijze van uitzondering van oost naar west stroomt en breed is. De wijngaarden liggen op glooiende hellingen met uitzicht op de rivier. De bodem is zeer gevarieerd, leisteen, kwarts, zand, grind, löss, leem en kalk wisselen elkaar af, waardoor grote complexiteit in de wijnen bereikt wordt. De Riesling druif gedijt uitstekend in deze omgeving en rijpt zeer mooi.

Frescobaldi Pater 2010

Toscane, Italië

Druivensoort: Sangiovese

Van het befaamde huis Frescobaldi in Toscane komt deze pracht IGT. De wijn is

Geheel gemaakt van het druivenras Sangiovese. De wijn heeft indrukken van Donker fruit, waarin het aroma van pruimen opvalt.

De wijn is behoorlijk stevig, maar door mooie houtrijping geeft de wijn een zachte structuur gekregen.

Raimat Abadia 2009

Costers del Segre DOC, Spanje

Druivensoort: Tempranillo en Cabernet Sauvignon

De combinatie van de Cabernet Sauvignon en Tempranillo druif geven de wijn een krachtig en vol karakter met een smaakpallet van zwart fruit zoals cassis en bramen.

Gelardeerd met een stevige vleug hout en vanille, voor een ronde zachte smaak, met in de eindfinale een lichte hint van laurier.

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..