

Maandmenu



Januari 2013

Maiskip gevuld met pruimen en pistachenootjes
op zoetzure prei met sinaasappelsaus

Lichte crème van kastanjes, brochette van konijn
en vichywortelen

Heilbot, limoenolie, parelgort en inktvis
saus van venkel en dragon

Fazant gebraden in wijnbladeren met gesmoorde witlof
en dadels gevuld met gekonfijte citroen

Soep van kleine vruchten met rode wijn
en mascarpone-ijs

Mokka

Maiskip gevuld met pruimen en pistachenootjes op zoetzure prei met sinaasappelsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Maiskip hele	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Vulling:			
Pruimen (geweekt)	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Pistachenootjes (ongezouten)	12 gram	30 gram	60 gram
Room culinair	40 gram	100 gram	200 gram
Zout en peper			
Saus:			
Sinaasappelsap	200 gram	400 gram	800 gram
Room culinair	100 gram	200 gram	400 gram
Drambuie	3 cc	6 cc	12 cc
Groente:			
Prei	300 gram	600 gram	1200 gram
Water	1,5 dl	3 dl	6 dl
Sherry-azijn	0,5 dl	1 dl	2 dl
Suiker	25 gram	50 gram	100 gram
Kerriepoeder	1 gram	2 gram	4 gram
Ui	20 gram	40 gram	80 gram
Laurier	¼ blaadje	½ blaadje	1 blaadje
Zout			
Garnering:			
Veldsla			
Roze peperkorrels	8 stuks	20 stuks	40 stuks

Materiaal:

Koude borden	Keukenmachine	Hakbijl of zwaar mes	Bekken
Aluminiumfolie	Snijplank	Koksmes	Zeef
Paletmes	Plasticfolie		

Vorbereiding:

Vlees:

- Haal de bouten en de borstfilets van de kip, laat het vel zitten.
- Plet de borstfilets met een bijltje of zwaar mes tussen 2 stukken plasticfolie.
- Leg de geplette borstfilets op de velkant op een stuk aluminiumfolie.
- Haal het vel, de zenen en de botjes uit de boutjes. Snijd het vlees in kleine stukken, pureer ze in de keukenmachine tot een gladde massa.
- Voeg op het laatst de room, het zout en de peper toe.

Maiskip gevuld met pruimen en pistachenootjes op zoetzure prei met sinaasappelsaus

Saus:

- Breng het sinaasappelsap aan de kook. Voeg de room en de drambuie toe en kook het geheel circa 2/3 in.
- Giet de saus door een zeef en laat ze afkoelen en verdun eventueel met een scheutje witte wijn.

Groente:

- Was het vaste gedeelte van de prei en snijd ze diagonaal aan stukken van ½ cm dikte.
- Leg de stukken prei in een schaal.
- Snijd de ui fijn.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Bestrooi de borstfilets met wat zout en peper. Strijk de kipvulling er met een paletmes overheen.
- Verwarm de oven voor op 175°C.
- Leg de pistachenootjes met de pruimen op de borstfilets.
- Wikkel het geheel in aluminiumfolie. Draai het goed vast zoals een toffee.
- Gaar de pakketjes circa 15 minuten in de oven. (hete lucht + vocht, stand 3)
- Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.

Groente:

- Meng de ui met het water, sherry-azijn, suiker, kerrievoer, laurier en zout en breng het aan de kook.
- Giet de kokende massa door een zeef over de stukken prei en laat het afkoelen.

Serveren:

- Was de veldsla en laat ze circa 5 minuten in ijskoud water staan, zodat ze fris en krokant wordt.
- Haal de filets uit de folie en snijd ze in plakken van circa 1,5 cm.
- Haal de prei uit de marinade en leg een schep op het bord.
- Leg de veldsla ertussen en 2 plakken gevulde kip er bovenop.
- Druppel de sinaasappelsaus (spuitflesje) eromheen en strooi enkele roze peperkorrels om het gerecht.

Lichte crème van kastanjes, brochette van konijn en vichywortelen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Crème:</i>			
Kippenbouillon	0,4 liter	1 liter	2 liter
Wortel	0,4 stuks	1 stuks	2stuks
Wit van prei	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
Bleekselderij	1 stengel	2 stengels	4 stengels
Gekookte kastanjes	200 gram	500 gram	1000 gram
Tijm	0,5 takje	1,25 takje	2,5 takje
Laurier	0,5 blaadje	1,25 blaadje	2,5 blaadje
Room	1,2 dl	3 dl	6 dl
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Peper			
Zout			
<i>Brochettes:</i>			
Winterwortel (schoon)	60 gram	150 gram	300 gram
Peper			
Zout			
Suiker	10 gram	20 gram	40 gram
Boter	20 gram	40 gram	80 gram
Geklaarde boter	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Vichy water	2,5 dl	5 dl	10 dl
Rozemarijn	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Gehakte peterselie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Rugfilet van konijn	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Kastanjechampignons	1 stuk	4 stuk	8 stuks
<i>Garnering:</i>			

Lichte crème van kastanjes, brochette van konijn en vichywortelen

Vorbereiding:

Crème:

- Schil en was de groenten, halveer de wortel met een mes in de lengte en snijd hem fijn
- Doe hetzelfde met de prei en selderij.
- Leg de gesneden groenten in een kookpan samen met de gekookte kastanjes, het takje tijm en het laurierblad.
- Overgiet het met de kippenbouillon en breng de bouillon aan de kook, laat 30 min. trekken.
- Pureer de soep en giet hem door een fijne zeef

Garnituur:

- Snijd voor het garnituur van de wortel 12 schijven van ongeveer 1 cm dikte.
- Vorm van elke schijf met behulp van een uitsteekvorm een bloem met een doorsnede van 3 cm.
- Leg de wortelbloempjes in een diep pannetje met Vichy water, de boter en de suiker.
- Breng aan de kook en laat zachtjes garen.
- Voeg de paddenstoelen halverwege erbij. Laat ze ongeveer 5 minuten meegaren.
- Kruid met peper en zout.

Vlees:

- Verwijder vlies en vet van de rugfilets en onderfilets.
- Sla de onderfilets met de platte kant van een groot mes plat.
- Kruid ze met peper en zout, strooi de gehakte peterselie erover en rol de filets op.
- Haal het steeltje van de kastanjechampignons en snijd het hoedje in tweeën

Bereidingswijze:

Crème:

- Breng de soep opnieuw aan de kook, voeg de room toe en bind de velouté met de boter.
- Breng op smaak met peper en zout.

Vlees:

- Verwarm de geklaarde boter in een pan en bak de filets en de kastanjechampignons.
- Snijd de gebakken filets in tweeën.
- Steek de filets, en de champignonhoedjes op de rozemarijntak samen met de wortelbloempjes.
- Verwarm ze 2 à 3 min. in de oven (60°C)

Serveren:

- Schep de warme soep in voorverwarmde soepkommen.
- Leg een spies op elk soepkommetje.

Heilbot, limoenolie, parelgort, inktvis en een saus van venkel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Limoenolie:</i>			
Zonnebloemolie	140 ml	350 ml	700 ml
Limoen	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Steranijs	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Limoenblaadjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Citroengras	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
<i>vis:</i>			
Heilbot a 80 gram	4 stuks	10 stuks	20s tuks
Pijlstaart inktvisjes	6 stuks	15 stuks	30 stuks
Room boter	40 gram	100 gram	200 gram
Knoflook	0,8 stuks	2 stuks	4 stuks
Dragon	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
<i>parelgort:</i>			
Parelgort	40 gram	100 gram	200 gram
Gesnipperd sjalotje	0,4 stuks	1 stuk	2 stuks
Visbouillon	100ml	250 ml	500 ml
Crème fraiche	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Limoensap			
<i>venkelsaus:</i>			
Venkel	0,4 stuks	1 stuk	2 stuks
Sjalot	0,4 stuks	1 stuk	2 stuks
Steranijs	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Roomboter	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Slagroom	0,4 dl	1 dl	2 dl
Visbouillon	0,4 dl	1 dl	2 dl
Droge witte wijn	0,4 dl	1 dl	2 dl
Limoensap			
<i>Garnering:</i>			
Venkel	0,5 stuks	1stuks	2 stuks
Roomboter			
Zout			
Peper			

Heilbot, limoenolie, parelgort, inktvis en een saus van venkel

Vorbereiding:

Vis:

- Snijd de heilbot eventueel in stukken van 80 gram en bestrooi flink met peper en zout
- Zet koud weg voor later.
- Maak de inktvis schoon (zie instructie) en snijd deze vervolgens in kleine ringen maar houd de tentakels heel (ogen en mondje verwijderen).
- Zet ook de inktvis koud weg voor later. (Eerst even in de vriezer, dan wordt het visvlees zachter)

Limoenolie:

- Doe de zonnebloemolie in een pan en voeg de limoenschillen, limoenblad, het gekneusde citroengras en de steranijs toe.
- Houd de rest van de limoen apart voor later gebruik.
- Laat de olie op laag vuur trekken en laat afkoelen.

Dragon boter voor inktvis:

- Laat de roomboter op een laag vuur smelten.
- Voeg de geperste knoflook en de takjes dragon (zonder de blaadjes) toe en laat even de smaak opnemen; zet daarna weg voor later.

Parelgort:

- Fruit voor de gort de gesnipperde sjalotjes in een scheutje olie aan.
- Voeg hieraan de gort toe; blus af met visbouillon en kook de gort onder vetvrij papier op een laag vuur gaar (ongeveer 25 minuten).

Venkelsaus:

- Snijd de sjalotjes en de venkelbol fijn en zweet deze in een pan aan samen met de steranijs totdat de groenten zacht worden.
- Voeg witte wijn, visbouillon en slagroom toe en breng aan de kook.
- Laat het mengsel 10 minuten zachtjes koken.

Bereidingswijze:

Venkelsaus:

- Doe het witte wijn/roommengsel in de beker van de blender (verwijder eerst de steranijs).
- Voeg de blaadjes dragon toe en laat draaien tot je een mooie groene saus hebt verkregen.
- Wrijf door een fijne zeef en breng op smaak met peper, zout en limoensap.

Garnering:

- Maak de venkel schoon; snijd de blaadjes in mooie driehoekjes; blancheer deze kort in water met zout en spoel koud af.

Heilbot, limoenolie, parelgort, inktvis en een saus van venkel

Bereidingswijze:

Heilbot:

- Doe de gezouten mootjes heilbot in een RSV bak en giet hierop de citroenolie boven op
- Plaat de bak in de oven van 60°C voor 15 minuten
- Als hij klaar is warm houden in de oven op 50°C
- Haal de heilbot uit de olie, verwijder het vel en leg de vis op een RVS schaalpje
- Zet deze 1 minuut in een voorverwarmde oven van 120°C
- Bestrooi met wat zeezout

Parelgort venkelsaus en venkel:

- Verwarm de parelgort en breng de gort op smaak met zout, peper, limoensap en voeg een lepel crème fraîche toe.
- Verwarm ook de venkelsaus.
- Warm de venkeldriehoekjes op met een klontje boter; breng op smaak met peper en zout.

Serveren:

- Verwarm de gesneden inktvis heel kort in de knoflook-dragon-boter (80°C, 2 minuten)
- Breng op smaak met peper, zout en limoensap.
- Schep de gort op het midden van warm bord.
- Leg hierop de heilbot en zet hier tegenaan de venkeldriehoekjes mooi rechtop.
- Schep de gesmoorde inktvis erop en ernaast; leg de heel gelaten tentakels op de heilbot.
- Maak de warme saus schuimig met een staafmixer en schep deze rondom het gerecht.

Heilbot, limoenolie, parelgort, inktvis en een saus van venkel

Pijlintvis schoonmaken

1. Trek aan de kop en het lijf, met de kop komen de ingewanden er uit.
2. Snijd de tentakels van de kop, net onder de ogen of lager.
3. Als je het net onder de ogen doet moet je de bek er ook uitknijpen.
4. Steek hand of vinger in het holle lijf en haal de doorzichtige harde ossesepia eruit.
5. Maak de zak goed leeg en spoel het daarna uit met vers water.
6. Trek het dunne paarsachtige velletje van huid en snijd de vinnen er ook af.
7. Je houdt een wit zakje over.
8. Je kunt het velletje en de vinnen ook laten zitten als je de zakjes vult.
9. Dat geeft een leuk effect. Het is dus niet noodzakelijk om het velletje eraf te halen.
10. Spoel het nogmaals af en dep het droog met keukenpapier.



Fazant gebraden in wijnbladeren met gesmoorde witlof en dadels gevuld met gekonfijte citroen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Fazant:</i>			
Fazantenborst	2 stuks	6 stuks	12 stuks
Fazantenpoten	2 stuks	6 stuks	12 stuks
Druivenbladeren			
Geklaarde boter	3 eetlepels	4 eetlepels	5 eetlepels
Peper			
Wittewijn	1 dl	2 dl	4 dl
Water	4 dl	8 dl	10 dl
Zout			
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Jeneverbessen	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Tijm	2 takjes	4 takjes	6 takjes
<i>Dadels:</i>			
Ongesuikerde dadels	4 stuks	10 stuks	20 stuks
In gelegde citroen	0,25 stuks	0,5 stuk	1 stuk
Boter	35 gram	70 gram	140gram
<i>Saus:</i>			
Bruine kalfsfond	1 dl	2 dl	4 dl
Witte wijn	1 dl	2 dl	4 dl
Kippenbouillon	1,5 dl	3 dl	6 dl
Crème fraîche	70 gram	140 gram	280 gram
Jeneverbessen	2 stuks	4 stuks	8 stuks
<i>Witlofvormpjes:</i>			
Witlof dikke stronken	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Geklaarde boter	40 gram	100 gram	200 gram
Peper			
Zout			
<i>Selderij puree:</i>			
Zie ander recept			

Fazant gebraden in wijnbladeren met gesmoorde witlof en dadels gevuld met gekonfijte citroen

Vorbereiding:

Fazant:

- Haal de druivenbladeren van elkaar en spoel ze met koud water af. Herhaal enkel malen tot het ergste zout eraf is.
- Kruid de fazantenpoten met peper en zout en bak ze goudbruin in geklaarde boter.
- Neem de poten uit de pan en deglaceer de pan met de witte wijn.
- Leg de poten terug samen met de takjes tijm, laurierblad, geplette jeneverbessen en het water.
- Laat dit alles zachtjes trekken gedurende **90 minuten**.
- Bewaar het vocht om de borstfilets te garen.

Witlofvormpjes:

- Maak de blaadjes los van het witlof en doe ze in een gastronoombak; bestrooi ze licht met zout en peper en giet de boter erover.
- Zet de bak 12 minuten in de oven (120°C, combi).

Bereidingswijze:

Dadels:

- Spoel de citroenschijfjes onder koud water af en leg ze in een pan met 2 dl water.
- Zet het deksel op de pan en laat gedurende 30 minuten zachtjes koken.
- Neem daarna het deksel eraf en laat het overtollige water volledig verdampen.
- Haal de pitjes eruit en doe de gekookte citroenschijfjes in de keukenmachine samen met de boter en maal alles fijn tot een homogene massa.
- Laat afkoelen in de koelkast.
- Snijd de dadels in de lengte door en verwijder de pitten.
- Open de dadels lichtjes; neem met een lepeltje wat citroenpasta en vul de er de dadels mee.

Witlofvormpjes:

- Verwijder het vel van de poten en haal er ook de beentjes uit.
- Snijd het vlees in dobbelsteentjes.
- Verwarm het vlees even in een pannetje en roer met een spatel een klontje boter door het vocht.
- Zo krijg je een beter binding
- Leg de witlofblaadjes in pvc ringen met een doorsnede van 6 cm.
- Vul de ringen met het fazanten vlees.
- Vouw de witlofblaadjes dicht zodat er een compact vormpje ontstaat.
- Plaats de vormpjes in een ovenschaal en zet ze weg voor later.

Fazant gebraden in wijnbladeren met gesmoorde witlof en dadels gevuld met gekonfijte citroen

Bereidingswijze:

Fazant:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Kruid de fazantenborsten met peper en zout.
- Verhit de geklaarde boter in een pan en kleur de fazantenborsten licht goudbruin.
- Neem de fazantenborsten uit de pan; wikkel de fazantenborsten in de druivenbladeren en bind ze op met keukentouw.
- Deglaceer de pan met de kippenbouillon, witte wijn en de kalfsfond.
- Voeg nog enkele geplette jeneverbessen toe en laat alles inkoken tot 1/3.
- Passeer de saus door een zeef.
- Zet de fazantenborsten in een gastrooombak en overgiet ze met het achtergehouden braadvocht van de poten.
- Stoof de fazantenborsten langzaam onder het deksel gedurende 7 à 8 minuten.
- Neem de borsten uit het vocht.
- Bind de ingekookte saus voor het doorgeven met crème fraîche.

Witlofvormpjes:

- Verwarm de witlofvormpjes 8 minuten in de oven van 80°C.

Serveren:

- Snijd het vlees in mooie tranches.
- Plaats deze op voorverwarmde borden met witlofgarnituur en de dadel.
- Zet er een mooie rozet van selderijpuree bij.

Mousseline van selderij

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Selderij puree:</i>			
Geschilde knolselderij	150 gram	375 gram	750 gram
Geschilde bloemige aardappels	60 gram	150 gram	300 gram
Room	40 ml	100 ml	200 ml
Melk	40 ml	100 ml	200 ml
Water	40 ml	100 ml	200 ml
Zout			
Nootmuskaat			
Verse gemalen peper			

Vorbereiding:

Selderijpuree:

- De selderij en de aardappels in even grote stukken snijden
- Zet de aardappelen en de selderij op in het mengsel van water, melk en room.
- Laat koken totdat de aardappelen en de selderij gaar zijn.
- Giet af en vang het vocht op.
- Druk de aardappelen en de selderij door de pureeknijper.
- Wrijf daarna de massa door een zeef. Zet weg voor later (werkbank).
- Verwarm de puree voor het serveren en verdun met het kookvocht tot mousselinedikte.
- Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Soep van kleine vruchten met rode wijn, mascarpone- ijs en een krokantje van kletskep

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Wijnsoep:</i>			
Rode wijn (Languedoc)	1,6 dl	2 dl	4 dl
Vittel water	0,4 dl	0,5 dl	1 dl
Suiker	40 gram	50 gram	100 gram
Vanillestokje	0,4 stokje	0,5 stokje	1 stokje
Zestes van citroen	0,4 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Zestes van sinaasappel	0,4 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Roze peper bolletjes	2 stuk	2 stuks	4 stuks
Kruidnagel	1 stuk	1 stuk	2 stuks
Crème de cassis	0,6 cl	1,5 cl	3 cl
<i>Mascarpone sorbet:</i>			
Mascarpone	50 gram	125 gram	250 gram
Vittel water	0,7 dl	1,75 dl	3,5 dl
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Melk	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
<i>Voor het fruit</i>			
Diepgevroren gemengd fruit (aardbeien, frambozen, bosbessen, bramen, rode bessen)	250 gram	625 gram	1250 gram
Gekonfijte zestes van sinaasappel			
Frambozen coulis	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
<i>Krokantjes:</i>			
Geschaafde amandelen	20 gram	50 gram	100 gram
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Blanke stroop	24 gram	60 gram	120 gram
Water	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Boter		30 gram	60 gram
<i>Garnering:</i>			
Muntblaadjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Soep van kleine vruchten met rode wijn, mascarpone- ijs en een krokantje van kletskep

Vorbereiding:

Mascarpone sorbet:

- Water, melk en de suiker in een steelpan doen.
- Breng het al roerend aan de kook.
- Haal de pan van het vuur en laat lauw worden.
- Voeg er al kloppend de mascarpone bij; meng het mengsel met de mixer en giet door een zeef.
- Draai er sorbet van in de sorbetière.

Wijnsoep:

- Meng alle ingrediënten voor de wijnsoep in een steelpan en breng aan de kook.
- Laat daarna op een klein vuur nog 10 minuten sudderen.
- Giet door een zeef en laat afkoelen.

Karamelkrokantjes:

- Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan goud bruin.
- Doe de suiker samen met de stroop en het water in een pannetje met dikke bodem.
- Breng het geheel aan de kook en laat het mengsel lichtbruin karamelliseren.
- Roer de boter er goed door.
- Roer de geschaafde amandelen door de karamel en schenk het uit over een met bakpapier belegde bakplaat. **Zorg dat de plaat een beetje warm is en werk snel!**
- Dek af met een vel bakpapier en rol de karamel zo dun mogelijk uit met een deegroller.
- Snijd van de krokantjes driehoekjes of rechthoekjes.

Bereidingswijze:

Fruit:

- Laat het fruit voorzichtig uitlekken op een gastronomobak met gaatjes of in een ruim vergiet. Het fruit mag niet gekneusd worden.
- Schep ze daarna voorzichtig in een schaal en meng er de frambozencoulis door.

Serveren:

- Verdeel het fruit over grote glazen of diepe soepborden.
- Giet er de koude wijnsoep over.
- Schep er een mooie bol mascarpone-sorbet op
- Leg het krokantje op het glas of bord.
- Garneer met sinaasappelzestes en muntblaadje.



1 Maiskip gevuld met pruimen en pistachenootjes op zoetzure prei met sinaasappelsaus



2 Lichte crème van kastanjes en brochette van konijn



3 Heilbot, limoenolie met parelgort en inktvis



4 Fazant gebraden in wijnblad met gevulde dadels en gesmoorde witlof



5 Soep van kleine vruchten met rode wijn en mascarone-ijs





Maandmenu Januari 2013

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

**Maiskip gevuld met pruimen en pistachenootjes op
zoetzure prei met sinaasappelsaus**

Wijnadvies: Fijnbosrand of Brown Brothers Everton White

**Lichte crème van kastanjes, brochette van konijnen
en vichy wortelen**

**Heilbot, limoenolie, parelgort en inktvis met saus
van venkel en dragon**

Wijnadvies: Raimat Abadia of Esporao of Schloss Johannisberg Riesling

**Fazant gebraden in wijnbladeren met gesmoorde
witlof en dadels gevuld met gekonfijte citroen**

Wijnadvies: Frescobaldi Pater of Cesari Boscarel

**Soep van kleine vruchten met rode wijn en
mascarpone-ijs**

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.

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.

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..