

Maandmenu



Juni 2013

Tartaar van jonge haring
met een saus van artisjokken en dille

Tournedos van soja met broccoli taartje

Spaanse makreel en serranoham
met brioche, kappertjes, chilipeper en gekonfijte citroen

In spinazie verpakte varkenshaas
met Catalaanse kool en een milde kerriesaus

Kersentaartje met cassis zure-roomijs

Mokka

Tartaar van jonge haring met een saus van artisjokken en dille

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Haringen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Groene boontjes	100 gram	200 gram	400 gram
Tomaat	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Kleine gele courgette	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Sjalotjes	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Peterselie gehakte	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Bieslook gehakte	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Dragon gehakte	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Limoen (julienne)	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Limoen sap	0,25 stuks	0,5 stuks	1 stuks
Olijfolie	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Kappertjes	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Kleine augurk fijn gehakt	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Jonge jenever	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Peper			
Zout			
Cayennepeper			
paprikapoeder			
<i>Saus:</i>			
Artisjokken bodems (uit blik)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Citroen	0.5 stuks	0.5 stuks	1 stuks
Mayonaise	0,5 dl	0.5 dl	1 dl
Karnemelk	0,5 dl	0.5 dl	1 dl
Room	0,25 dl	0,25 dl	0.5 dl
Dille (gehakt)	0,5 eetlepel	0.5 eetlepel	1 eetlepels
Peper			
Zout			
Artisjokbodem voor puree (uit blik)	2 stuks	2.5 stuks	5 stuks
<i>Garnering:</i>			
Kervel			
Zalmkaviaar			
Zwart roggebrood sneetjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Tartaar van jonge haring met een saus van artisjokken en dille

Vorbereiding:

Haring tartaar:

- Hak de haring fijn met een mes.
- Kook de boontjes beetgaar in gezout water, koel ze snel af en snijd ze in kleine stukjes
- Pel de tomaten, verwijder de zaadjes, snijd ze in blokjes en meng ze met de boontjes.
- Schil de limoen zonder het wit en snijd ze in heel fijne julienne en pers de limoen uit. Bewaar beide voor later
- Snijd het roggebrood in gelijkmatige puntjes op vierkantjes
- Snijd de gele courgette in dunne schijfjes op de snijmachine en bewaar voor later

Artisjokkensaus:

- Steek uit de artisjokbodems 1 mooie schijf per persoon
- Snijd de rest van de artisjokbodems in stukjes en maal tot een puree in de foodprocessor.
- Meng de artisjokpuree samen met de room, karnemelk, mayonaise, citroensap en de dille
- Zeef het eventueel en breng op smaak met peper en zout.

Bereidingswijze:

Haring tartaar:

- Snipper de sjalot en meng dit met de gehakte haring, de groene kruiden, het sap van een limoen, limoenjulienne, de olijfolie, kappertjes, fijn gehakte augurk, de jenever, peper, mespuntje cayennepeper en paprikapoeder.
- Vul er nu cilindervormen (timbaaltje of steekring) mee en druk stevig aan.

Artisjokkensaus:

- Meng eventueel een deel van de saus met de groene boontjes en de blokjes tomaat.

Serveren:

- Leg achtereenvolgens de courgetteschijfjes, , de artisjok op het gekoelde bord
- Plaats de tartaar van haring op de gele courgetteschijfjes
- Leg het mengsel van tomaat en boontjes er omheen
- Maat het geheel af met zalmkaviaar en takje kervel
- Serveer er een puntje roggebrood bij
- Druppel de rest van de saus op het bord.

Tournedos van soja en een broccolitaartje

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Tournedos van soja:</i>			
tofu	100 gram	250 gram	500 gram
Paddenstoelen	100 gram	250 gram	500 gram
Kataifi (Turks draderig deeg)	0,4 pakje	1 pakje	2 pakjes
Knoflook	0,4 teentje	1 teentje	2 teentjes
Sjalotjes	0,8 stuks	2 stuks	4 stuks
Eiwit	10 gram	25 gram	50 gram
Broodkruim (paneermeel zelf maken)	30 gram	120 gram	240 gram
Witte wijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Olijfolie	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Aubergine	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Gehakte en geweekte gerst of rogge	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Vers gemalen peper			
Zout			
Worcestersaus	0,5 eetlepel	1,25 eetlepel	2,5 eetlepel
Peterselie (gehakte)	0,5 eetlepel	1,25 eetlepel	2,5 eetlepel
Geklaarde boter	25 gram	62,5 gram	125 gram
<i>Broccoli taartje:</i>			
Broccoliroosjes (schoon)	125 gram	312,5 gram	625 gram
Broodkruim (paneermeel zelf maken)	25 gram	62,5 gram	125 gram
Ei	0,5 stuk	1,5 stuk	3 stuk
Ui (gehakt)	0,5 stuk	1,25 stuk	2,5 stuks
Olijfolie	0,25 dl	0,625 dl	1,25 dl
Knoflook	0,5 teentje	1,5 teentje	2,5 teentje
Nootmuskaat			
<i>Saus:</i>			
Groente bouillon	1 dl	2,5 dl	5 dl
Ketjap (zoete sojasaus)	1 dl	2,5 dl	5 dl
Droge sherry	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Boter (koude)	50 gram	125 gram	250 gram
<i>Garnering:</i>			
Vers jong laurierblad			
Gedroogd Kataifideeg			

Tournedos van soja en een broccolitaartje

Vorbereiding:

Aubergine:

- Snijd van de aubergine dikke schijven van 2 cm (1 p.p.)
- Bak ze in olijfolie.
- Laat ze afkoelen en steek het auberginevlees uit de schil, maar laat een rand over.
- Hak het auberginevlees fijn en voeg het ook toe aan het paddenstoelensoja-mengsel

Tournedos van soja:

- Maak de sjalotjes schoon, hak ze fijn en maak de knoflook schoon.
- Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze fijn.
- Bak in de olijfolie de gehakte sjalotjes en pers er de knoflook in uit.
- Doe de witte wijn erbij en laat die volledig uitkoken.
- Voeg de fijn gehakte paddenstoelen toe en laat die hun vocht afgeven.
- Strooi er dan het broodkruim(2/3 deel) bij en de eiwitten.
- Breng op smaak met worcestersaus, peper en zout.
- Draai de tofu door de vleesmolen en roer het bij de paddenstoelen.
- Laat afkoelen en zet koud weg voor latere verwerking
- Let op: het aubergine mengsel moet er nog bij.

Broccolitaartje:

- Maak de broccoli schoon en kook ze beetgaar in water met wat zout.
- Snijd de roosjes af van de broccoli en hak de steeltjes fijn.
- Maak de ui en de knoflook schoon en hak ze fijn.
- Bak de ui en de knoflook goud geel in de olijfolie.
- Voeg er de gehakte broccoli, het broodkruim en het ei bij als het is afgekoeld.
- Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Bereidingswijze:

Tournedos van soja:

- Vul nu de aubergineschillen op met het sojabereiding.
- Meng de gehakte gerst met de rest van het broodkruim en wat vers gemalen peper.
- Strooi dit op de soja/aubergine vormpjes.
- Bestrooi deze kant met fijn gehakte peterselie na het bakken

Tournedos van soja en een broccolitaartje

Bereidingswijze:

Saus:

- Breng voor de saus de groentebouillon, de sherry en de sojasaus aan de kook.
- Laat reduceren tot $\frac{3}{4}$, daarna kruiden en monteren met koude boter

Broccolitaartje:

- Beleg kleine cilindervormpjes (metalen ringen) met het mengsel van de broccolistelen en druk daarop de roosjes van broccoli.
- Stoom ze gedurende 20 minuten stand 3 op 120 gr.

Tournedos van soja:

- Bak in een pan met antiaanbaklaag de tournedos in wat geklaarde boter om en om en bestrooi daarna met peterselie.
- Bak het “draderig “ deeg in een oven van 180°C mooi goudgeel \pm 5 minuten
- Maak er torentjes en losse draden van

Serveren:

- Maak een torentje van de gebakken Kataifi, het broccolitaartje en de tournedos.
- Versier met de gebakken Kataifi en verse laurierblaadjes.
- Lepel de saus er omheen.

Spaanse makreel en serranoham met brioche, kappertjes, chilipeper en gekonfijte citroen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Makreel:</i>			
Spaanse makreelfilet met vel	180 gram	450 gram	900 gram
Zeezout			
Serranoham (plakken van ± 10 gram	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Ajinomoto	0,35 gram	0,9 gram	1,75 gram
Briochebrood dunne plakjes van 3 mm	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Geklaarde boter			
<i>Kappertjesvinaigrette:</i>			
Kappertjes uitgelekt en gehakt	10 gram	25 gram	50 gram
Fijngehakte peterselie	1 gram	2,5 gram	5 gram
Fijngehakte sjalotjes	2 gram	5 gram	10 gram
Olijfolie (extra vergine)	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Zout			
<i>Gekonfijte citroen::</i>			
Water	0,7 dl	1,75 dl	3,5 dl
Suiker	70 gram	175 gram	350 gram
Citroenpartjes zonder vel	12 stuks	30 stuks	60 stuks
<i>Garnering:</i>			
Geroosterde rode paprika	15 gram	37,5 gram	75 gram
Fleur de sel			
Peterselie-cress			

Vorbereiding:

Makreel:

- Verwijder het platte staartgedeelte van de makreelfilet
- Snijd de zijkanten bij om een rechthoek te krijgen.
- Snijd ze over de lengte doormidden, zodat je stukjes van 2,5 x 2,5 cm krijgt.
- Verwijder nu voorzichtig de graatjes.
- Bestrooi de vis aan beide kanten met wat zout.
- Laat ze ongeveer 5 minuten bij kamertemperatuur rusten met de velkant naar beneden
- De vis moet beginnen te zweten. Dep de vis droog met keukenpapier.

Vorbereiding:

Makreel:

- Verwijder het overtollige vet van de serranoham.
- Snijd de ham in stukken die net iets groter zijn dan de stukken makreel.
- Bestrooi met behulp van een zeefje de stukken makreel met Ajinomoto.

Spaanse makreel en serranoham met brioche, kappertjes, chilipeper en gekonfijte citroen

Vorbereiding:

Makreel (vervolg):

- Leg een stuk ham op een makreelfilet.
- Bedek die weer met een makreelfilet.
- Je vormt zo een sandwich van makreel met serranoham.
- Laat de sandwich in de koeling goed koud worden
- Vacumeer de makreel sandwich.
- Gaar de vis sous vide bij een temperatuur van 65°C gedurende 20 minuten.
- Haal de vis uit de vacumeerzak; snijd de einden eraf, snijd de sandwich in 3a 4 even grote stukken.(afhankelijk van de grootte van de filets)
- Laat de vis verder afkoelen tot kamertemperatuur.

Bereidingswijze:

Kappertjesvinaigrette:

- Meng de kappertjes ,peterselie, sjalotjes en de olijfolie tot een vinaigrette.
- Breng op smaak met zout

Paprika:

- Schil de paprika met een dunschiller haal de zaadlijsten eruit.
- Snijd de paprika brunoise.
- Bewaar op kamertemperatuur.

Citroen:

- Schil de citroen en snijd de partjes uit de velletjes 3 partjes p.p.

Gekonfijte citroen:

- Breng water en suiker aan de kook, roer goed totdat alle suiker opgelost is.
- Giet de siroop over de citroenpartjes en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Bereidingswijze:

Makreel:

- Snijd de brioche in plakjes
- Verhit in een koekenpan een dunne laag geklaarde boter en bak ze hierin licht bruin
- Leg de vis op het plakje brioche. (je gebruikt per stukje vis één plakje brioche).

Serveren:

- Bedruip de borden met de vinaigrette en leg een makreelsandwich op ieder bord
- Schik de gekonfijte citroen en de paprika eromheen en bestrooi met fleur de sel en de cress.

In spinazie verpakte varkenshaas met Catalaanse kool en een milde kerriesaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Varkenshaas:</i>			
Varkenshaas	1,5 stuks	3 stuks	6 stuks
Eiwit	12 gram	30 gram	60 gram
Wilde grote spinaziebladeren	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Katenspek (plakken)	9 stuks	24 stuks	48 stuks
Zout			
Peper			
<i>Catalaanse kool:</i>			
Spitskool	120 gram	300 gram	600 gram
Spek	24 gram	60 gram	120 gram
Ui	24 gram	60 gram	120 gram
Boter	1,2 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Grove aardappelpuree (van ± 3 aardappelen)	2,4 eetlepel 1stuks	6 eetlepels 3 stuks	12 eetlepels 6 stuks
Paprikapoeder (pittige)			
Fijn gehakte peterselie	1,2 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Zout			
peper			
<i>Milde kerriesaus:</i>			
Ui	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
Stengel bleekselderij	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
Kleine appel (Elstar)	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
Boter	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Kerriepoeder	0,2 eetlepel	0.5 eetlepel	1 eetlepel
Laurierblad	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Foelie			
Tijm	0,5 takje	1 takje	2 takjes
Kokosmelk	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Room	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Kippenfond	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Banaan	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
<i>Garnering:</i>			

In spinazie verpakte varkenshaas met Catalaanse kool en een milde kerriesaus

Vorbereiding:

Varkenshaas:

- Snijd van de varkenshaasjes de platte puntjes af, houd die apart.
- Snijd elk varkenshaasje over de lengte in 4 repen.
- Houd voor iedere persoon 1 mooie reep apart
- Pureer de overige repen samen met de achtergehouden platte puntjes in de keukenmachine tot een gladde pasta.
- Voeg het eiwit toe, meng goed en breng op smaak met zout en peper
- Verwijder de stelen van de spinazie; blancheer ze kort in kokend water.
- Spoel direct met koud water af.
- Laat de blaadjes uitlekken en dep ze goed droog

Kerrie saus:

- Snijd de bleekselderijstengel brunoise.
- Snipper de ui; schil en snijd de appel brunoise (besprenkel de appel licht met wat citroensap om verkleuring te voorkomen).
- Zet alles weg voor later.

Catalaanse kool:

- Snijd de spitskool in dunne repen doe dit ook met het spek
- snijd de ui in ringen
- Maak de aardappelpuree op normale wijze .
- Hak de peterselie fijn.

Bereidingswijze:

Varkenshaas: Deze bereiding is geschreven voor 10 personen

- Verwarm de oven voor op 160°C
- Leg een rij spinazieblaadjes iets overlappend op een plank en wikkel een reep varkenshaas hierin.
- Doe hetzelfde met de rest van de repen.
- Leg twee lagen krimpfolie op de werkbank.
- Leg nu de 12 plakjes spek iets overlappend naast elkaar op de folie.
- Bestrijk het spek met een laagje vleesfarce en leg daarop 3 van de verpakte repen vlees.
- Strijk farce over het vlees en ertussen.
- Leg vervolgens 2 repen verpakt vlees hierop en bestrijk ook dit met de farce.
- Rol de spek/vleesplak stevig op tot een worstvorm en herhaal dit eventueel (afhankelijk van het aantal personen) laat in koeling stevig worden.
- Haal voorzichtig het folie van de vleesrol en leg deze op een bakplaat met bakpapier zodat de naad van de rol naar onder ligt op de bakplaat.
- Braad dit nu ongeveer 30 minuten in de oven tot een kerntemperatuur van 56 gr is bereikt.
- Haal ze uit de oven en laat het 5 minuten rusten onder alufolie

In spinazie verpakte varkenshaas met Catalaanse kool en een milde kerriesaus

Bereidingswijze:

Kerrie saus:

- Zweet de bleekselderij en de ui aan in de boter.
- Voeg de kruiden toe, schep alles goed om, en voeg nu de appel toe laat ook even mee zweten
- Voeg de kokosmelk en de fond toe.
- Laat het mengsel aan de kook komen; laat het 15 minuten zachtjes koken.
- Voeg vervolgens de room en de in stukken gesneden banaan toe.
- Breng het geheel aan de kook en laat 20 minuten zachtjes pruttelen.
- Mix de saus met een staafmixer.
- Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.
- Klop tot slot de koude boter door de saus.

Catalaanse kool:

- Verhit de boter in een pan en bak daarin de spekreepjes, voeg de kool en ui toe en bak het beetgaar.
- Voeg de paprikapoeder en de peterselie toe.
- Schep de aardappelpuree erdoor en breng op smak met zout en peper.

Serveren:

- Snijd het vlees in tranches
- Schep in een steker ring van $\pm 8.5 \text{ } \emptyset$ cm de koolmassa op een voorverwarmd bord
- Leg het vlees nu voor de kool
- Schep de saus er voorlangs en garneer af.

Kersentaartje met cassis zure-roomijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Cassis zure-roomijs:</i>			
Zure room	125 gram	322 gram	625 gram
Slagroom	53 ml	156 gram	313 ml
Poedersuiker	100 gram	250 gram	500 gram
Cassispuree (zwarte bessen puree)	25 gram	62 gram	125 gram
Suikerstroop	12,5 gram	32 gram	63 gram
<i>Taartbodem:</i>			
Zachte boter	100 gram	175 gram	350 gram
Bloem	200 gram	350 gram	700 gram
Bakpoeder	8 gram	14 gram	28 gram
Zout	2 gram	3.5 gram	7 gram
Eidooier	60 gram	105 gram	210 gram
Suiker	80 gram	140 gram	280 gram
Vanillestokje	1 stuks	1.25 stuks	2.5 stuks
<i>Taartvulling:</i>			
Eidooier	90 gram	225 gram	450 gram
Crème fraîche	80 gram	200 gram	400 gram
Suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Ontpitte verse kersen	200 gram	500 gram	1000 gram
<i>Garnering:</i>			
Poedersuiker			

Vorbereiding:

Taartbodem:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Meng in een kom boter, bloem, bakpoeder, zout en kneed het tot een kruimelig deeg.
- Klop de eidooiers met de suiker en het merg uit het vanillestokje tot ze bijna wit zijn.
- Knead het eidooiermengsel door het kruimeldeeg.
- Verpak het deeg in plasticfolie en laat het één uur rusten.

Kersentaartje met cassis zure-roomijs

Vorbereiding:

Cassis zure-roomijs:

- Meng de cassispuree met de suikerstroop en zet die in de koeling.
- Roer de zure room, de slagroom en de poedersuiker tot een gladde massa.
- Doe het mengsel in de ijsmachine en laat de machine draaien totdat het mengsel bijna ijs is.
- Haal de ijsmassa uit de ijsmachine
- Schep voorzichtig de cassispuree door het ijs.
- Er moet een **gemarmerde** substantie ontstaan, dus geen egale kleur.
- Plaat het ijs nog en half uur in de vriezer.

Bereidingswijze:

Taartbodem:

- Rol het deeg uit tot ± 3 mm en bekleed voor het aantal personen ingevette taartvormpjes van 8 cm \varnothing ermee.
- Prik meerdere gaatjes in het deeg en bedek met bakpapier.
- Leg op het bakpapier gedroogde erwten (o.i.d.)
- Bak de taartbodems ongeveer 8 minuten blind.
- Haal ze uit de oven en verwijder de steunvulling. (niet weggooien kan later weer gebruikt worden)

Taartvulling:

- Verwarm nu de oven op 90°C
- Roer de eidooiers, de crème fraîche en de suiker tot een gladde massa.
- Schep dit mengsel in de taartbodems en verdeel daarover de ontpitte kersen.
- Plaats de taartjes in de oven van 90°C
- En laat ze ongeveer 30 minuten bakken.
- Laat ze afkoelen tot lauw warm en bestuif ze met poedersuiker.

Serveren:

- Leg op een mooi bordje het taartje
- En schep er een bolletje cassis zure-roomijs naast



1 Tartaar van jonge haring met saus van artisjokken



2 Tournedos van soja met broccoli taartje



3 Spaanse makreel met serranoham



4 In spinazie verpakte varkenshaas met Catalaanse kool en een milde kerriesaus



5 Kersentaartje met cassis zure-roomijs





Maandmenu juni 2013

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen of Riesling*

Tartaar van jonge haring met een saus van artisjokken en dille

Wijnadvies: Johannisberger Riesling 2011

Tournedos van soja met broccoli taartje

Wijnadvies: Johannisberger Riesling 2011 of Can Bonastre Pinot Noir 2009

Spaanse makreel en serranoham

Wijnadvies: Can Bonastre Pinot Noir 2009

In spinazie verpakte varkenshaas met Catalaanse kool en milde kerriesaus

Wijnadvies: Can Bonastre Pinot Noir 2009

Kersentaartje met cassis zure-roomijs

Wijnadvies: Dessertwijn

Mokka

Perle Sud 2011

Vind de Pays d'Oc, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay, Vermentino

De druiven voor deze wijn groeien in de zonnige Zuid-Franse streek Languedoc, vlakbij de belangrijke stad Carcassonne, waar deze wijn zijn naam aan dankt.

De Chardonnay druif (60%) zorgt voor een wijn met tropische fruit en een lekker vol karakter, de Vermentino (40%) voor stevigheid en structuur. Aangename afdronk.

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.

Dopff & Irion Pinot Blanc 2011

Elzas, Frankrijk

Druivensoort: Pinot Blanc

Riquewihr is een middeleeuws stadje te midden van uitgestrekte wijngaarden in de Elzas. Dit wijnhuis bezit één van de mooiste en beste domeinen van deze streek. Het Domaine du Château de Riquewihr beslaat maar liefst 27 hectare en dat is, zelfs voor Elzasser begripen, enorm. Deze Pinot Blanc heeft een fruitige neus met pruimen, perzikken en een licht gerookte toon. Een ronde en zachte smaak, evenwichtig met vers fruit, licht droog en een mooie frisheid.

Boschendal Sauvignon Blanc

Franschhoek, Zuid Africa

Druivensoort : Sauvignon Blanc en Semillion

Deze volle wijn van het huis Boschendal wordt gemaakt van de Sauvignon Blanc (92%) en Semillion (8%). In de geur treft men aroma's van kruiden, tropisch fruit en groene vijgen. Deze complexe aroma's leiden naar een romige harmonieuze smaak met een lange afdronk vol mineralen. Ideale partner bij gerookte zalm, calamari, schelp- en schaaldieren, gevogelte en kalfsvlees

Weingut G.H. von Mumm Johannisberger

Reinghau, Duitsland

Druivensoort : Riesling

Bij Mumm weten ze hoe ze Riesling moeten maken. Niet voor niets zijn zij in 2012 toegetreden tot het VDP, de overkoepelende organisatie van top wijnhuizen in Duitsland. Deze Riesling is een zeer veelzijdige wijn met tonen van citrusvruchten, frisse appel en aroma's van bloemen en mineralen uit de bodem.

Uitstekend als aperitief of als begeleider van asperges.

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.

Château Beillard 2009 A.C. Brouilly

Beaujolais, Frankrijk

Druivensoort: Gamez

De 1230 ha wijngaarden van de A.C. Brouilly zijn verdeeld over een aantal

Gemeentes en produceren samen jaarlijks meer dan 69.500 hectoliter wijn.

Chateau Beillard is één van de grotere domeinen en de wijngaarden zijn in het bezit

van Barones de Butter de Bourget, een nazaat van Roye Beillard, belastinginnehmer van

Lodewijk XIV. De wijngaarden liggen rond het kasteel en de druivenstokken zijn gemiddeld 40 jaar.

In het aroma vindt men rood fruit en bloemen, de smaak is rond en fluwelig zacht met een goede lengte in de afdronk. Laat zich goed combineren met gevogelte.

Can Bonastre Pinot Noir 2009

Penedès, Spanje

Druivensoort: Pinot Noir

Penedès is de historische wijnstreek gelegen tussen Barcelona en Taragona.

De nog jonge bodegas Can Bonastre beschikt over 50 ha wijngaard en is gericht op

Pure kwaliteit. Er is slechts een kleine productie van de zeer bijzondere Pinot Noir

Van Can Bonastre. Deze weelderige, verfijnde en elegante wijn van uitzonderlijke kwaliteit zal je verrassen.