



**Menu februari 2016**

**Crème en sorbet van vlierbloesem  
met gerookte paling**

**A+B+C**

**\*\*\***

**Aardappelbrood met ragout**

**A+B**

*Wijnadvies:*

*Seven Springs Chardonnay unoaked*

**\*\*\***

**Flinterdunne coquilles op gekarameliseerd witlof  
gesmolten ganzenlever en schuimige schaaldierensaus**

**A+B**

*Wijnadvies:*

*Seven Springs Chardonnay unoaked*

**\*\*\***

**Paddestoelen risotto met Marsala pruimedanten**

**A+C**

**\*\*\***

*Wijnadvies:*

*Domaine Bel Avenir Regnie*

**Anjouduif met rode biet en framboos**

**A+B+C**

**\*\*\***

*Wijnadvies:*


*Terrai OVG Garnache*

**Haagse hopjes met mascarpone**

**A+B+C**



## Crème en sorbet van vlierbloesem met gerookte paling

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Vlierbloesem sorbet:</b></p> <p>6,5 dl water 2,5 dl vlierbloesemsiroop 250 gr suiker</p> <p><b>Vlierbloesem crème:</b></p> <p>0,6 dl vlierbloesemsiroop 8 druppels citroensap 2 dl hangop van Hollandse yoghurt 2 dl slagroom</p> <p>200 gr paling Arachide olie</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Breng 2,5 dl water aan de kook en los hierin de suiker op. Laat de suikersiroop afkoelen. Voeg de suikersiroop toe aan de rest van het water en de vlierbloesemsiroop. Draai in de ijsmachine tot een luchtige sorbet.</p> <p>Klop de slagroom lobbig en meng deze met de hangop. Voeg in delen de vlierbloesemsiroop toe en roer goed om. Breng op smaak met wat druppels citroensap en doe de crème over in een spuitzak. Bewaar de spuitzak in de koelkast.</p> <p><b>Presentatie:</b></p> <p>Maak de paling schoon en snijd hem in kleine blokjes. Neem wijde glazen (coupes) en spuit in elk glas een fikse dot crème. Leg er bovenop een quenelle van de vlierbloesem sorbet. Garneer de quenelle aan de zijkant met vier blokjes paling. Besprenkel het geheel met wat arachideolie en serveer direct.</p> <p>Let op! Iedere brigade maakt de hangop voor de volgende dag.</p> 
--	--



--	--



## Paddestoelenrisotto met Marsalapruiwedanten

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p><b>Pruimedanten</b> 350 gr gedroogde pruimen zonder pit 3 dl Marsala</p>	<p>Zet in een pan de pruimen met de Marsala op laag vuur.</p>
<p>1 kg gemengde wild mix paddestoelen . 1.2 l gevogelte fond (pak)</p>	<p>Breng de fond tegen de kook aan, eventueel aanlengen met ½ l water. Maak ondertussen de paddestoelen schoon. Hak de helft van de paddestoelen in kleine stukjes. De andere helft in grove stukken.</p>
<p>4 sjalotten, fijngesnipperd 2 x 60 gr boter 500 gr arboriorijst scheut Marsala</p>	<p>Fruit de sjalotten met de gehakte paddestoelen in 60 gr boter. Voeg de rijst toe, als de sjalotten glazig zijn en bak de rijst goed mee tot deze heet is. Voeg de Marsala toe en roer tot al het vocht is opgenomen. Voeg vervolgens een scheutje hete fond toe, laat deze onder regelmatig roeren door de rijst absorberen. Voeg dan weer wat hete fond toe en herhaal het proces tot de rijst gaar is.</p>
<p>80 gr Parmezaanse kaas peper en zout</p>	<p>Roer de kaas door de risotto, leg een deksel op de pan en draai het vuur zeer laag. Laat de risotto nog 5 minuten doorgaren.</p>
<p>30 gr platte peterselie</p>	<p><b>Presentatie</b> Serveer (eventueel met behulp van een vorm) de risotto met de gebakken paddestoelen en de geweldige marsalapruiwedanten en gehakte peterselie.</p>





## Aardappelbrood met ragoût

### Ingrediënten:

#### Aardappelbrood:

375 gr patentbloem  
15 gr zout  
30 gr verse gist  
wat suiker  
1,5 dl melk  
3 eieren  
300 gr gekookt  
aardappelkruim  
12 blaadjes basilicum

#### Groenteragoût:

42 groene asperges  
mini  
5 dl slagroom  
100 gr  
diepvriesspinazie  
100 gr haricots verts  
100 gr courgette  
90 gr sjalot  
55 gr boter  
100 gr broccolirosjes  
1 bakjes tuinkers

#### Gefrituurde

#### aardappelschillen:

Schillen van 6 goed  
gewassen aardappelen  
frituurolie  
zout

### Bereidingswijze:

Boen de aardappels schoon en schil deze (met een aardappelmesje) en bewaar de schillen (mooie krullen) om te frituren.  
Kook de aardappelen en pureer deze en laat ze afkoelen.  
Snij de basilicum fijn.  
Vermeng de bloem met het zout in een kom en maak in het midden een kuiltje. Verkruimel de gist in een kommetje en strooi de suiker erover. Roer een beetje lauwe melk door de gist, tot het een glad papje is.  
Schenk dit in het kuiltje en verdeel de overige ingrediënten over de bloemrand en kneed tot het een glad deeg is.  
Verwarm de oven voor op 220°C.

Vet 14 eenpersoonsovenschaaltjes (vierkant 8 cm) in met boter en bekleed de bodems en randen met het brooddeeg.  
Leg in elke vorm een velletje aluminiumfolie en vul ze met bakerwten of rijst, zodat het deeg niet gaat rijzen.  
Bak het brood 20 minuten in het midden van de oven.

Schil voor de ragoût de asperges, snijd de onderste stukjes eraf.  
Snij de asperges door midden en bewaar de toppen en snij de overige stukken in ruiten. Blancheer de groente beetgaar.  
Snijd de haricots verts en de courgettes in julienne. Snipper de sjalotten. Meng de slagroom met de ontdooide spinazie.  
Smelt de boter en smoor de sjalot glazig. Voeg de groenten en de spinazieroom samen en verwarm dit.  
Breng de ragoût op smaak met peper en zout.

Dep de aardappelschillen goed droog en frituur ze knapperig in de hete olie. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi ze met zout.

#### Presentatie:

Neem de broodjes uit de vormpjes en vul ze met de groenteragoût. Zet ze op verwarmde borden en garneer met tuinkers en aardappelschillen (krullen).





## Flinter dunne coquilles op gekarameliseerd witlof, gesmolten ganzenlever en schuimige schaaldierensaus

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>8 stronkjes witlof Olijfolie (vierge) Roomboter 150 gr donker bruine basterdsuiker Witte peper en zout</p> <p>14 verse coquilles (dus geen diepvries)</p> <p><b>Visbouillon:</b> 1.5 kg visgraten 2 kleine of 1 grote ui 100 gr bleekselderij 1 prei (het witte deel) 2 dl droge witte wijn 2 takjes dille 1 takje tijm 6 gekneusde peperkorrels Olijfolie 3 l water</p> <p><b>Schaaldierensaus:</b> 1 kg soepgarnalen Bouquet garni van: 3 venkel 100 gr Basilicum 1,2 l visbouillon (zie boven) 6 dl gevogeltefond (pot) 3 dl room Olijfolie</p> <p>14 plakjes ganzenlever (2 mm dik) Shiso green Shiso purple Boraga</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>Zet de blikjes ganzenlever in de vriezer.</p> <p>Snijd de witlof in 3 stukken, haal de blaadjes los, snijd het hart in reepjes. Verwarm in een pan een klontje boter en de olijfolie, kleur de witlof mooi bruin, bestrooi met bruine basterd suiker. Breng op smaak met peper en zout. Laat de witlof niet te gaar worden. Haal de witlof uit de pan en laat uitlekken in een vergiet.</p> <p>Dep de coquilles meteen droog en snijd met de hand dunne gelijkmatige plakjes. Leg de coquilles dakpansgewijs in een cirkel Ø 6cm op een bakplaat.</p> <p><b>Visbouillon:</b> Maak ca. 1 ½ liter visbouillon. Spoel de visgraten schoon. Pel de uien en hak ze fijn. Snijd de bleekselderij en prei fijn. Verhit de olie in een grote pan en laat de fijn gesneden groenten hierin een paar minuten fruiten. Laat de visgraten een paar minuten mee fruiten, blus af met de witte wijn en voeg daarna water bij tot het geheel onderstaat. Laat de visbouillon op een laag vuur 20 minuten trekken. Schuim steeds af. Passeer de inhoud eerst door een zeef en daarna door een vochtige passeerdoek. Laat de visbouillon zachtjes inkoken.</p> <p>Gebruik soepgarnalen in zijn geheel en zweet deze aan in wat boter met het bouquet garni van venkel en basilicum. Voeg gevogelte fond en visbouillon toe. Laat het geheel rustig reduceren (niet langer dan 30 minuten), daarna door een neteldoek of fijne zeef passeren. Daarna laten inkoken tot 5 dl, afmaken met de room en de olijfolie, eventueel binden met aardappelzetmeel.</p> <p><b>Presentatie:</b> Verwarm de borden en verwarm de witlof in de warmhoudkast. Druk de witlof uit op een zeef en plaats deze m.b.v. een ringsteker in het midden van elk bord. Leg hierop de dakpannetjes van gesneden coquilles. Breng op smaak met zeezout en peper.</p>
--	--



Snijd mooie plakken van de bevroren ganzenlever en leg deze op de coquilles.

Plaats voor een paar tellen in een heteluchtoven van 165°C of schroei ze met een gasbrander warm en druppel wat olijfolie over het gerechtje en maak af met een bouquet van cress soorten.

Verwarm de ingekookte schaaldierensaus, monteer nu met olijfolie, schuim de saus op m.b.v. een staafmixer en dresseer langs het gerecht.





## Anjouduif met rode biet en framboos

<p><b>Ingrediënten:</b>  <b>Duif:</b>                  7 anjouduiven                  14 grote bladeren van snijbiet                  Knoflook                  Verse tuinkruiden b.v;                  2 takjes rozemarijn,                  3 takjes tijm                  3 takjes peterselie                  Zout en peper                  Aardappelzetmeel</p> <p><b>Salpicon (kroketvulling):</b>                  50 gram boter                  100 gram bloem                  250 ml gevogeltebouillon                  Vlees van boutjes                  Paneermeel                  Eiwit                  Bloem                  Peper en zout                  14 Botjes</p> <p><b>Garnituur:</b></p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>Verwarm de oven voor op Hete lucht op 150°C</p> <p><b>BEGIN MET DE BOUTJES I.V.M. DE DUUR VAN HET KONFIJTEN!!!</b>                  Haal de boutjes van de karkassen.</p> <p>Meng de peper met zout, knoflook en verse tuinkruiden.                  Wrijf hiermee de boutjes, doe ze in een Vacumeer zak en Vacumeer. Laat een 1/2 rusten.</p> <p>Konfijt de boutjes in ganzenvet op 80°C totdat ze gaar zijn.                  Laat de boutjes goed uitlekken en pluk vervolgens het vlees van de boutjes. Bewaar de lange botjes.                  Zeef het afgekoelde ganzenvet en zet dit terug in de koeling.</p> <p>Haal nu de borsten van de karkassen.</p> <p>Blancheer de snijbietbladeren en koel ze in ijswater. Dep de bladeren droog. Leg de bladeren op plasticfolie</p> <p>Verwijder de huid van de borstfilets.                  Peper en zout de filets en leg ze op de geblancheerde snijbietbladeren. (<i>een borstje per snijbietblad</i>) Rol ze strak op in de folie en draai de uiteinden als een 'toffee' op. Sluit met een knoopje de plastic uiteinden af. Laat de filets rusten.</p> <p>Kook de huidjes gaar in het gevogeltebouillon van de salpicon.  <b>DUS GOOI DE BOUILLON NIET WEG, MAAR GEBRUIK HET WEER!!</b>                  Maal de huidjes met wat aardappelzetmeel in de foodprocessor en smeer vervolgens uit in rondjes op een bak mat.                  Dek dit af met een andere bak mat en schuif in de oven van 150°C totdat ze goudbruin en krokant zijn. Dus</p> <p>Laat de boter smelten en uit bruisen, voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux, onder voortdurend roeren, 5 minuten zachtjes garen. Voeg een scheut bouillon toe. Roer glad en voeg weer wat bouillon toe. Roer dit weer glad. Herhaal dit totdat de bouillon is opgenomen. Maak het niet te vochtig en zorg dat er geen klontjes inzitten. Laat even doorkoken. Zet in de koeling, laat goed afkoelen                  Voeg wat (rouxmengsel) salpicon aan het vlees toe. Zorg met het toevoegen van de salpicon dat er een "rijke" verhouding is met het vlees. Maak 14 boutvormige "bolletjes" met behulp van de ijsschep (kleine maat). Schep de bolletjes op een bord en zet in de vriezer.                  Zet een schaalpje met eiwit en één met bloem en één met paneermeel klaar.                  Rol de door de bloem, dan door het ei en vervolgens door de paneermeel. Dan weer door ei en dan weer paneermeel                  Druk de schoongemaakte botjes voorzichtig in het balletje en druk het iets aan. Zorg dat het goed gesloten is om het botje.                  Bewaar tot verder gebruik afgedekt in de koelkast.                  Verwarm de frituur voor op 190°C, bak in precies 3 minuten goudbruin.</p> <p>Was de bieten, smeer in met olijfolie en leg elke biet apart op aluminium</p>
--	--





<p>4 Rode bieten Tijm Rozemarijn Peper Zout 1 dl Valderrama Pedro Ximenez Sherry Azijn 'Don Millán'</p>	<p>folie. Bestrooi met peper en zout. Leg er per biet 2 takjes tijm en een half takje rozemarijn bij. Vouw de folie goed dicht. Zorg dat de folie niet meer dan 1x rondom gevouwen is. Leg de bietenpakketjes op een rooster en schuif in het midden van de oven op 160°C. Gaar de bieten. Laat de bieten afkoelen.</p> <p>Kook ondertussen de sherryazijn in tot lichte stroop.</p>
<p><b>Quinoa</b> 1 fles rode bietensap 500 gr Quinoa</p>	<p>Pel ze en snijd 2 bieten in kleine parten. Draai van de andere bieten een crème. Breng de crème op smaak met de stroop van de sherryazijn, en eventueel peper en zout. Bewaar tot gebruik in de koelkast.</p> <p>Kook de bietensap in tot er 1/3 deel over is gebleven. Kook de Quinoa in water met zout, zodra ze gaar is, afgieten en overdoen in een zeef. Spoed ze af met koud water. Bewaar tot gebruik in de koelkast.</p>
<p><b>Doperwten :</b> 50 gr doperwten</p>	<p>Breng een pan met niet te veel water aan de kook en voeg zout toe. Blancheer de doperwten kort en koel ze meteen terug in ijswater. Dop de erwten nog een keer. Bewaar tot gebruik in de koeling.</p>
<p><b>Chioggia biet</b> 2 Chioggia biet</p>	<p>Snijd de biet met behulp van een snijmachine op stand 8 in dunne plakken. Steek hier 28 (2 p.p.) plakken uit die een diameter hebben van 3 cm. Gebruik hiervoor een steker. Sauteer kort voor het uit serveren in een beetje olie.</p>
<p></p>	<p><b>Serveren:</b> Doe de rolletjes van de duivenborsten in zakken. Leg deze in een waterbad met een temperatuur van 80°C, laat ze daarin gedurende 7 minuten verwarmen. Haal ze uit het water en laat ze wederom 7 minuten rusten alvorens ze aan te snijden.</p>
<p></p>	<p>Verwarm ondertussen de quinoa in de ingekookte bietensap.</p>
<p></p>	<p>Stoof de bietjes.</p>
<p></p>	<p>Verwarm de bietencrème. Doe de puree in een spuitzak of spuitflesje.</p>
<p></p>	<p>Zodra de borden gaan worden opgemaakt, beginnen met het frituren de bitterballen en zout ze eventueel na.</p>
<p></p>	<p>Verwarm de doperwten in een klein beetje olijfolie.</p>
<p></p>	<p><b>Presentatie:</b></p>
<p>56 Frambozen Pousseblette blaadjes</p>	<p>Leg wat quinoa op het bord met behulp van een grote ring. Alle onderdeeljes komen op de quinoa te liggen, behalve de bitterbal</p>
<p></p>	<p>Snijd de duivenborst de uiteindjes er en dan in tweeën.</p>
<p></p>	<p>Leg de bietenkwarten op de quinoa, leg de duif hier tegenaan met het snijvlak naar boven.</p>
<p></p>	<p>Steek speels tussen het gerecht 3 plakken Chioggia biet,</p>



Pousseblette, krokante huidje.

Spuit wat dopjes bietencrème erbij en strooi tot slot wat doperwten over het gerecht.

Spuit een beetje bietencrème op het bord en plaats hierop de bitterbal.

Plaats per bord 3 frambozen.





## Haagse hopjes met mascarpone

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Koffie waterijs:</b> 2,5 dl koffie 60 gr suiker 3.6 gr gelatine</p> <p><b>Koffie mousse:</b> 220 gr mascarpone (op kamertemperatuur) 2,2 dl slagroom 80 gr poedersuiker 1 dl espresso koffie 3.6 gr gelatine</p> <p><b>Crumble:</b> 10 gr koffie poeder 10 gr cacaopoeder 75 gr suiker 75 gr zachte boter 75 gr bloem 75 gr amandelpoeder</p> <p><b>Hopjes-chips:</b> 30 Haagse hopjes</p> <p><b>Hopjescrème:</b> 175 gr mascarpone</p> <p><b>Mascarponecrème:</b> 175 gr mascarpone 20 gr poedersuiker Zout</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><b>Koffie waterijsje:</b> Algemeen: neem bij koffie stand 3, dus die met de grootste kop. Week gelatine in koud water. Verwarm suiker en koffie en los hier de uitgeknepen gelatine in op. Draai hier ijs van en doe in munt vormig siliconen mallen 14 stuks en zet in de vriezer.</p> <p><b>Koffiemousse:</b> Zorg dat de mascarpone op kamer temperatuur is. Week blaadje gelatine in koud water. Sla room lobbij. Sla de mascarpone los. Los de uitgeknepen gelatine op in de nog warme espresso en meng in 3 delen door de losgeklopte mascarpone. Roer de poedersuiker erdoor en meng in delen met de room. Doe de massa in vormen (bijv. bolvormige mal (3 cm x 3cm). Laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Zet daarna in de vriezer en haal het 15 voor serveren uit de mal en plaats er 3 per persoon op een bord en laat ontdooien.</p> <p><b>Crumble:</b> Verwarm de oven voor op 150°C. Meng suiker met bloem, amandelpoeder, koffiepoeder en cacaopoeder. Wrijf de zachte boter er met de hand doorheen. Het deeg moet kruimig blijven, dus niet teveel kneden. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel de crumble over het papier. Bak in 15 à 20 minuten goudbruin en knapperig. Na het afkoelen de crumble eventueel nog met korte pulsen in de keukenmachine wat fijner malen.</p> <p><b>Hopjes-‘chips’:</b> Verwarm de oven voor op 170 °C. Maal hopjes tot poeder in de blender. Strooi ¾ van het poeder (de rest is voor de hopjescrème) met behulp van een bolzeefje op bakpapier. Zet ca. 1 à 2 minuten in de oven zodat het smelt tot een flinterdun laagje. Laat afkoelen. Breek vervolgens in mooie schotsen.</p> <p><b>Hopjescrème:</b> Los de rest van het hopjespoeder op laag vuur op in 1 eetlepel water. Laat afkoelen en meng de mascarpone erdoor. Vul er een spuitzak mee.</p> <p><b>Mascarponecrème:</b> Sla mascarpone met een garde los en voeg poedersuiker en een behoorlijke snuf zout toe tot een spannende combinatie. Vul er een spuitzak mee.</p>
--	--



**Koffiegel:**

1 dl koffie  
50 gr suiker  
1 gr agaragar

Honey cress voor  
garnering

**Koffiegel:**

Kook koffie kort met suiker en agaragar. Stort in een bak en laat opstijven. Draai het glad met de staafmixer. Vul er een spuitzak mee.

**Presentatie**

Spuit een grote stip mascarponecrème in een kom. Trek er met een vork een streep doorheen. Plaats daarvoor de koffiemousse en een lepel crumble. Spuit een stip van de koffiegel en een stip van de hopjescrème tegen de mousse aan. Plaats het waterijsje op de crumble en garneer met voorzichtig gebroken hopjes-'chips' en wat honey cress.



**Wijnbeschrijving**



Productnummer	6831/13	Producent	Seven Springs
mer		Land	Zuid-Afrika
Naam	Seven Springs Chardonnay Unoaked	Inhoud	0.75
Jaar	2013	Subgebied	Hermanus
Gebied	Zuid-afrika	Barcode	
Alcohol %	12.5%		
Kleur	Wit		

### Seven Springs Chardonnay Unoaked

Seven Springs is gelegen tussen Hermanus en Caledon, bij de Hemel en Aarde vallei in Zuid-Afrika. De wijngaarden bevinden zich tussen Shaws mountain en het Teslaarsdal. Achter de bergen bevinden zich de Atlantische oceaan en Walker Bay, wat zorgt voor een koel klimaat. In combinatie met de poreuze grond zorgt dit ervoor dat de kwaliteit van de druiven van zowel de noord- als de zuidhellingen erg goed is. De langzame rijping zorgt voor intense aroma's en veel smaak. In de wijngaarden vinden we Chardonnay, Syrah, Pinot Noir en Sauvignon Blanc druiven die elk goed tot hun recht komen in dit klimaat. Hierdoor komt het beste van elk ras naar boven.

De druiven worden geogost wanneer er nog weinig suikers aanwezig zijn. Hierdoor verkrijgen we een elegante en goed gebalanceerde Chardonnay met frisse aroma's van citrusfruit en subtiele hints van witte bloesem, meloen en perzik. In de mond is de wijn fris en levendig met een mooi lang aanhoudend mondgevoel. Dit maakt de wijn perfect om hem op zichzelf te drinken maar ook vergezeld door bijvoorbeeld sushi, salade of zelfs gekruide soepen is hij heerlijk.





Productnummer	6481/14	Producent	Covinca
Naam	Terrai OVG Garnacha	Land	Spanje
Jaar	2014	Inhoud	0,75
Gebied	Aragon	Subgebied	
Alcohol %	14,0%	Barcode	
Kleur	Rood		

### Terrai OVG Garnacha

Het Wijnhuis Terrai is gelegen in Cariñena, de oudste D.O. in Aragón, in een klein dorpje genaamd Longares. Hier komen strenge winters en droge hete zomers voor, die typisch zijn voor het landklimaat, deze worden enigszins getemperd door de invloeden van de "Cierzo" wind en de rivier de Ebro.

"Garnacha is onze druif, ons hart" zegt men bij Terrai. Deze druif wordt al honderden jaren verbouwd en Terrai heeft een aantal van de oudste wijnstokken van Spanje, die onder druk staan van geringe neerslag en een arme bodem die bestaat uit klei en kalk. Al deze factoren dragen bij tot de vorming van werkelijk perfecte oude Garnacha wijnstokken, geteeld in kleine struiken en weelderig met een rijpe sappige smaak, kleur en aroma. Wat men zoekt is fruitconcentratie en frisheid. Alle druiven worden handgeplukt en met liefde behandeld, zodat de 'versheid' behouden wordt.

Het Wijnhuis Terrai gelooft in het klimaat, de grond en de inheemse druivenrassen. Ze werken coöperatief samen als een grote familie. De Terrai wijn is voor mensen, door mensen. Terrai is gewoon Garnacha.

Deze wijn heeft een granaatrode kleur met zwarte en paarse tinten. In de neus zeer aromatisch met geuren van rood fruit als aardbeien, rode bessen en zwart fruit. Op het palet komen smaken van zwarte bessen en bramen naar voren met de op de achtergrond subtiele kruiden en eikenhout. Deze wijn is goed in balans met een goede structuur en zijdezachte tannines. Uitstekend geschikt als aperitief, ook heerlijk in combinatie met gourmetschotels, BBQ gerechten, rood vlees en kazen.





Productnummer	1258/13	Producent	Domaine Bel Avenir
Naam	Domaine Bel Avenir Regnie	Land	Frankrijk
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Beaujolais	Subgebied	Regnie
Alcohol %	13,0%	Barcode	
Kleur	Rood		

### Domaine Bel Avenir Regnie

Bij Domaine Bel Avenir wordt al drie generaties lang wijn gemaakt door de familie Dardanellis. Jean Dardanelli, vanuit Italië naar Frankrijk gegaan, begon in 1920 met werken voor Chateau du Thil in Vauxrenard. In 1981 besloot zijn zoon Albert voor zichzelf te beginnen en verhuisde naar La Chapelle de Guinchay, een andere stad in de omgeving van Beaujolais. Hij bouwde een 10 hectare groot domaine in de Beaujolais Village en Chenas appellaties. Zijn zoon, Alain, geboren in 1953, ontdekte op zijn 15e zijn passie voor wijnbouw en volgde zijn vader op in 1988. Alain en zijn vrouw Cecile hebben Domaine Bel Avenir vergroot naar 16 hectare, en hebben geleidelijk percelen verworven in de prestigieuze Cru du Beaujolais appellatie (Moulin a Vent, Morgon Charmes, Regnie, Saint-Amour en Julienas).

Deze Regnie wordt gemaakt van Gamay druiven. De Gamay druiven komen van 80 jaar oude wijnstokken. De bodem bestaat uit graniet, dit bevat zeer uiteenlopende mineralen. De druiven worden handmatig geoogst. Deze Regnie heeft een mooie paarse kleur met in de neus aroma's van bessen en bramen. Krachtig in de mond. Deze wijn gaat bijzonder goed samen met worst, vlees en de meeste kazen.

