



## **Menu april 2019**

**Avocadooepje met ricotta**

**A+B+C**

**xxx**

**Tagliatelle carbonara**

**A**

*Ca tullio pinot grigio 2018*

**xxx**

**Rode Poon**

**A+B**

*Moya Mersequera 2017*

**xxx**

**Surf en Turf**

**A+B+C**

*Moya Mersequera 2017*

**xxx**

**Kalfsribstuk**

**A+B+C**

*Barbera d'Asti*

**xxx**

**Cassata met zabaglione**

**A+B+C**

**xxx**



## Avocadosoepje met kaasstengel

### Ingrediënten

#### Avocadosoepje

4 avocado's  
1 dl room  
Sap van 1 citroen  
4 dl groentebouillon  
5 el sherry  
Klein puntje kerrie  
Vers gemalen peper

#### Kaasstengel

3 plakken bladerdeeg  
75 g Parmezaanse kaas

### Presentatie

1 bakje tuinkers

### Bereiding

#### Avocadosoepje

Schil en ontpit de avocado's  
Pureer de avocado met de room, kerrie en citroensap (let op dat het niet te zuur wordt)  
Voeg de bouillon en de sherry toe en breng het geheel op smaak met versgemalen peper.

#### Kaasstengel

Rasp de Parmezaanse kaas. Bedek de bladerdeeg plakken dun met de kaas. Snijd in dunne repen (>1 cm breed)  
Bak de bladerdeeg plakken in de oven gedurende 15-20 minuten op 210°C.

#### Presentatie

Schenk de soep in kleine glaasjes en garneer met de tuinkers en de bladerdeeg stengel.



N.B. Nadat er is voorgekookt, en de foto genomen, is besloten de ricotta te vervangen door een kaasstengel.




## Tagliatelle carbonara

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Tagliatelle</b> 375 gr secco pastabloem 4 grote eieren snufje zout</p> <p><b>Carbonara</b> 450 g pancetta 8 eieren 300 g Parmezaanse kaas</p> <p><b>Presentatie</b> 1,4 kg tagliatelle Zout 1 bosje peterselie</p>	<p><b>Tagliatelle</b> Zeef de bloem met het zout op de werkbank, maak een kuiltje in het midden en breek daar de eieren in. Werk van binnen naar buiten de bloem door de eieren. Maak een bal van het deeg en werk het minstens 10 minuten door; voeg zoveel bloem toe tot het niet meer plakt. Laat het deeg in de folie een kwartier rusten in de koelkast. Stel de pastamachine in op de hoogste stand en verdeel het deeg in 3 porties. Draai het deeg door de machine met telkens een lagere stand tot 3 mm dikte. Snijd van de stroken deeg tagliatelle repen in de pasta machine.</p> <p><b>Carbonara</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de Pancetta in kleine blokjes en bak deze in een koekenpan voorzichtig uit zodat ze krokant worden. Mocht er na het uitbakken teveel vet overblijven dan kun je dit eruit scheppen met een lepel. Niet al het vet, want dat geeft ook smaak aan het gerecht!</li> <li>• Splits 3 eieren. Pak een kommetje en doe hierin 5 eieren en alleen de dooier van de drie eieren.</li> <li>• Rasp 2/3 van de Parmezaanse kaas en bewaar de overgebleven kaas om later over de spaghetti heen te raspen. Voeg de geraspte kaas bij de eieren en meng alles goed tot een gladde saus.</li> </ul> <p><b>Presentatie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hak de peterselie fijn.</li> <li>• Kook de tagliatelle in ruim kokend water met zout al 'dente' (beetgaar) gaar.</li> <li>• Wanneer de pasta 'al dente' is haal je de pan van het vuur en giet je deze af. Voeg daarna de uitgebakken spek met het vet toe en meng deze goed met de spaghetti.</li> <li>• Giet nu het ei/kaas mengsel bij de spaghetti en meng alles goed door. De kaas zal smelten en de eieren enigszins stollen. Zovormt er zich een mooie egale saus om de spaghetti. Opgelet: de pan moet hierbij van het vuur zijn, anders eindig je met roerei i.p.v. een egale saus!</li> <li>• Serveer op een bord en bestrooi met versgemalen peper. Rasp er nog wat versgemalen Parmezaanse kaas over. Dien direct op!</li> </ul> <div data-bbox="836 1653 1398 1995"> </div>



## Rode Poon

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Vorbereiding</b>                      14 rode poonfilets                      1 kg rode poon graten                      eiwit                      (grof) zeezout                      witte peperkorrels</p> <p><b>Saus van Rode poon</b>                      25 g wortel,                      25 g prei,                      25 g ui,                      25g bleekselderij (100 g mirepoix)                      bouquet garni (tijm, laurier, selderij, rozemarijn, in een prei blad)                      1 liter rode wijn                      250 g tomaten blokjes (blik)                      water</p>	<p><b>Vorbereiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal ook de huid van de filets, houd de huid heel. Snijd filets en huid mooi en strak op maat (rechthoekig).</li> <li>• Smeer de huid in met het eiwit en leg de huid vervolgens op bakpapier (dan weer bakpapier en daarop een bakplaat om de huid recht houden). Droog ze in een oven bij 100°C gedurende ongeveer 30 minuten.</li> </ul> <p><b>Saus van de rode Poon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bak op matig vuur de graten en de mirepoix in olijfolie.</li> <li>• Blus met de rode wijn en voeg de tomatenblokjes erbij.</li> <li>• Vul aan met water en bouquet garni.</li> <li>• Breng tegen de kook aan gedurende 40 minuten, zeef en kook in tot de helft.</li> <li>• Monteer met boter.</li> <li>• Breng op smaak met zeezout en witte peper.</li> </ul> 
<p><b>Gepocheerde uien</b>                      4 witte ui                      1 liter kippenbouillon</p>	<p><b>Gepocheerde uien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schil de uien, spoel onder water en pocheer in gevogelte fond, ongeveer 45 minuten.</li> <li>• Zeef en laat uitlekken. Snij de ui doormidden en haal voorzichtig het midden eruit, zodat er een ring ontstaat, die gevuld wordt met de garnituur.</li> </ul>
<p><b>Fondant aardappelen</b>                      14 truffel-aardappelen                      50 g knoflook                      Ca. 3 dl olijfolie</p>	<p><b>Fondant aardappel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schil de aardappel en snijd in mooie gelijkmatige vormen, gebruik hiervoor een uitsteekring.</li> <li>• Konfijt de aardappelen in de olijfolie op 70°C met grof zout, tijm, laurier, knoflook voor ongeveer 35 minuten.</li> <li>• Gebruik de restanten van de fondantaardappelen voor het maken van een mooie puree inclusief de olie waarin de aardappelen gegaard zijn.</li> </ul>



<p><b>Basilicumolie</b> 025 bosje Basilicum 0,5 dl maïsolie citroen</p> <p><b>Garnituur</b> 270 g paprika's (rood en geel) 200 g sjalotjes 600 g artisjokken 500 g witte wijn Sap van een citroen</p> <p><b>Toast</b> 3 casinoboterhammen</p> <p><b>Tapenade</b> 8 g kappertjes 3ansjovisfilets op olie 1 teentje knoflook 100 g groene of zwarte olijven zonder pit 2 eetlepels olijfolie</p> <p><b>Presentatie</b> Borage-cress</p>	<p><b>Basilicumolie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Draai de basilicumblaadjes met enkele druppels citroensap en 0,5 dl maïsolie in de blender glad .</li> <li>• Doe hier vervolgens druppelsgewijs de rest van de olie bij totdat alles goed is opgelost.</li> <li>• Giet dit op een fijne zeef en laat hier de olie rustig uitlekken.</li> <li>• Doe het vervolgens in een spuitflesje.</li> </ul> <p><b>Garnituur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de paprika's in fijne brunoise.</li> <li>• Snipper de sjalotten.</li> <li>• Zet een bak met koud water en uitgeperst citroensap klaar om de schoongemaakte artisjokken in te doen tegen het verkleuren. Ze verkleuren zeer snel.</li> <li>• Maak de artisjokken snel schoon, verwijder het hooi met een lepel, evt. tourneren en halveer ze.</li> <li>• Zweet in een (braad-)pan 100 g sjalotjes in olijfolie aan.</li> <li>• Voeg de gesneden paprika's toe en wat peper en zout.</li> <li>• Sauteer beetgaar.</li> <li>• Doe de resterende 100g sjalotjes erbij.n</li> <li>• Snijd de artisjokken in zessen en voeg bij de sjalotten/paprika.</li> <li>• Voeg de witte wijn en een snuf grof zeezout toe.</li> <li>• Breng aan de kook, haal van de warmtebron en laat afkoelen.</li> </ul> <p><b>Toast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rooster het toastbrood en besmeer dun met tapenade.</li> <li>• Snijd de korst eraf en dan in repen van 2 cm breedte.</li> </ul> <p><b>Tapenade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Giet de kappertjes af (spoel gezouten kappertjes onder de koude kraan). Laat de ansjovisfilets uitlekken.</li> <li>• Draai de knoflook met de ansjovis, olijven en kappertjes kort in een keukenmachine. Voeg de olijfolie toe en draai tot een grove puree.</li> <li>• Breng op smaak met peper en bewaar</li> </ul> <p><b>Afwerking</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik 2 koekenpannen en leg bakpapier erin.</li> <li>• Strooi verse witte peper en zout op de rode poonfilets, bak ze zeer kort in olijfolie en zet in de oven op 150°C gedurende ongeveer 1 minuut.</li> </ul> <p><b>Presentatie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zet een gevulde ui op het bord. Schep nog een beetje van de overgebleven garnituur met een artisjokhelft er bij.</li> </ul>
---	---



- ☐ Leg een visfilet en leg de krokante huid er schuin op, op het bord
- ☐ Schep een beetje saus erbij en leg het toastje met tapenade erbij.
- ☐ Voeg de puree toe op het bord.
- ☐ Druppel de basilicumolie rondom
- ☐ Garneer met borage-cress.



## Surf en Turf

### Ingrediënten

#### Venkel sausijsje

500 g varkensschouder  
500 g buikspek  
14 g zout  
9 g venkelzaad  
6 g zwarte peper  
6 teentjes knoflook  
Scheutje water of witte wijn.  
Ca 2 meter darm  
(spoelen onder kraan)

#### Gelakte zalm

500 g zalm  
2el sesamzaadjes  
1,5 dl balsamico  
1 el honing

#### Limoen mayonaise

1 el witte wijnazijn  
1 el limoensap  
1 el (Dijon) mosterd  
½ tl zout  
1 ei  
250 ml zonnebloem- of maisolie  
1 el gesneden peterselie

*Surf 'n Turf is vooral in de VS een bekende combinatie van vlees en schaaldieren. Klassiek wordt het gemaakt met kreeft en tournedos, maar dat kan ook geheel anders. Wij maken Surf 'n Turf met mini sausiejs, zalm en een heerlijke limoenmayonaise.*

### Bereidingswijze

*Let op: gehakmolen van Kenwood in diepvries koelen! Vlees zo koud mogelijk, maar niet bevroren verwerken. Bij het malen komt warmte vrij!*

#### Venkel sausijsje

Snijdt het vlees in kleine stukken. Meng met het zout. Maal het vlees door de vleesmolen. Snijplaat ca 4 cm. Venkelzaad in vijzel fijn maken. Meng het kruidenmengsel met een lepel door het vlees  
. Zet de vulpijp op de molen en doe er de darm omheen. Vul de darm zo gelijkmatig mogelijk. Draai op circa 7 cm lengte de worstjes af. Knip ze af. Voor het braden de worstjes 2 min in gekookt water leggen. Ze worden dan een beetje dof.  
Braden aan beide zijden 2 min in bruine boter op middelmatig vuur. Aflussen met een kopje water en dan nog max.5 min nagaren.

#### Gelakte zalm

**!! het is belangrijk dat de zalm niet te ver doorgaart: houd je aan de tijden.**

Snijd 14 vierkantjes (± 4 cm) zalm uit de moot. Bak deze HEEL kort rondom aan.  
Rook de zalmfilets op lage temperatuur gedurende max 5 minuten in een rookpan.  
Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan goudbruin.  
Kook balsamico azijn in en voeg de honing toe.  
Lak de bovenkant van de zalm af met de ingekookte balsamico/honing saus en doop de bovenkant in het sesamzaad.

#### Limoen mayonaise

Doe alle ingrediënten in een smalle hoge kom.  
Staafmixer onderin starten en 3 seconden aanzetten, vervolgens langzaam naar boven trekken totdat de emulsie dik en romig is.  
Meng er de peterselie door.

### Presentatie

Drapeer de ingrediënten als op de foto.





## Varkensfilet Milanese

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Geroosterde aardappelen met rozemarijn</b>            1,5 dl olijfolie            1,5 kg iets bloemige aardappels, in kleine partjes            4 takjes rozemarijn            zeezout</p>	<p><b>Geroosterde aardappelen met rozemarijn.</b>            Verwarm de oven op 170° C.            Giet de olie in een ondiepe ovenschaal.            Doe de partjes aardappel erbij, meng goed met de olie en verspreid ze over de schaal (ze mogen elkaar niet raken)            Bestrooi met rozemarijn.</p> <p>Rooster de aardappels 30 minuten, draai ze om en bestrooi ze royaal met zeezout.            Zet de schaal opnieuw in de oven en rooster de aardappels 30-40 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn.            Serveer heet.</p>
<p><b>Gekonfijte knoflook</b>            24 teentjes knoflook            Ganzenvet</p>	<p><b>Gekonfijte knoflook</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maak de knoflook schoon.</li> <li>• Blancheer de knoflooktenen twee keer.</li> <li>• Halveer in de lengte en verwijder de kern.</li> <li>• Konfijt in ganzenvet gedurende 25 min op 80 °C.</li> </ul>
<p><b>Varkensfilet</b>            1 kg varkensfilet            arachideolie            6 takjes tijm            1/3 bol knoflook            100 g boter</p>	<p><b>Varkensfilet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruid het vlees met peper en zout en braad het in arachideolie rondom goudbruin.</li> <li>• Voeg 100 gram boter toe samen met de schoongemaakte en gehalveerde tenen knoflook en tijm.</li> <li>• Gaar het vlees tot het een kerntemperatuur heeft van 65°C in een oven van 90°C.</li> <li>• Laat het vervolgens afgedekt rusten.</li> </ul>
<p><b>Tomaten met courgettes</b>  <i>Pomodori alle zucchine</i>            olijfolie            14 tomaten            2 courgettes            3 tenen knoflook            100 g Parmezaanse kaas            zout/peper</p>	<p><b>Tomaten met courgettes</b>            Verhit de oven tot 140° C. Vet een ovenschaal in met olie.            Snijd de tomaten in dunne plakjes, maar snijd ze niet helemaal door en laat de onderkant aan elkaar vast zitten.            Halveer de courgettes in de lengte en snijd dan dunne plakjes.            Kruid de courgetteplakjes met peper en zout en gehakte knoflook en peterselie. Schuif de plakjes courgette tussen de plakjes tomaat en houd ze samen mbv een saté prikker.            Zet de tomaten in een ovenschotel en besprenkel ze met olijfolie.            Zet ze 30 minuten in de oven.            Haal de schaal uit de oven, maar zet de oven niet uit. Bestrooi met Parmezaanse kaas en zet nog 10 minuten in de oven tot de kaas licht gesmolten is. Zet de tomaten in de warmhoudkast tot verder gebruik.</p>
<p><b>Knoflookcrème</b>            150 g boter            30 g peterselie            1 mespunt sinaasappelrasp            1 teen knoflook</p>	<p><b>Knoflook crème</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roer de boter luchtig.</li> <li>• Hak de kruiden en rasp de knoflook.</li> <li>• Maak een mooi glad mengsel van alle ingrediënten behalve de zure room.</li> <li>• Verwarm de zure room tot 40 °C en voeg vervolgens het gladde</li> </ul>





5 g dragon  
2 el zure room  
½ el gesnipperde sjalot  
Zout en peper

**Mosterd kruim**

6 sneetjes oud witbrood  
50 g boter  
30 g mosterd  
Zout en peper

**Afwerking**

50 ml kalfsfond

mengsel toe.

- Breng op smaak met peper en zout.
- Roer tot een zachte crème ontstaat en zet tot gebruik apart.

**Mosterd kruim**

- Verwijder de korsten van het brood.
- Mix alles in de keukenmachine en breng op smaak met peper en zout.
- Zet tot gebruik apart.

**Afwerking**

Meng 50 ml kalfsfond met de rest van het braadvocht en passeer door een fijne zeef en verwarm.

Bak de gekonfijte knoflook in aanhangend vet bruin.

Snijd het vet van het vlees en vang het braadvocht op.

Rol het mosterdkruim dun (1eurodikte) uit tussen 2 vellen bakpapier.

Snijd een stuk mosterdkruim ter grootte van de bovenkant van het vlees uit de plak mosterdkruim. Haal de bovenzijde van het bakpapier weg en bedek het vlees met het omgekeerde mosterdkruim. Haal het resterende velletje bakpapier heel voorzichtig los van het mosterdkruim. Gratineer dit onder een warme gril.

**Presentatie**

Snijd het vlees in 14 plakken en plaats deze op 14 borden.

Lepel de braadjus rond het vlees.

Lepel de knoflook crème over/rond het garnituur.

Leg op elk bord een tomaat en wat geroosterde aardappels.





## Cassata met zabaglione

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Custard</b> 6 eidooiers 225 g basterdsuiker 6 dl melk 3 dl room</p>	<p><b>Custard</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klop de eidooiers met de basterdsuiker, maïzena en een beetje melk lichtgeel en schuimig.</li> <li>• Breng de rest van de melk met de room aan de kook in een pan met dikke bodem</li> <li>• Giet de melk al kloppend bij de eidooiers.</li> <li>• Giet het mengsel weer terug in de pan en verwarm het zachtjes al roerend tot het bindt.</li> <li>• Laat het niet koken.</li> <li>• Verdeel de custard in 3 porties en dek af met plastic folie en zet in de koeling.</li> </ul>
<p><b>Sukade- bigarreaux ijs</b> 40 g sukade heel fijngehakt 50 g bigarreaux, gewassen, uitgelekt en fijngehakt 2druppels rode kleurstof</p>	<p><b>Sukade-bigarreaux ijs(rood) (1<sup>ste</sup> kom)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meng de sukade, de bigarreaux en twee druppels rode kleurstof in de tweede kom.</li> <li>• Draai er ijs van in de ijsmachine</li> </ul>
<p><b>Vanille ijs</b> 1 tl vanille-essence</p>	<p><b>Vanille ijs (2<sup>de</sup> kom)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roer de vanille-essence door de inhoud van de derde kom</li> <li>• Draai er ijs van in de ijsmachine</li> </ul>
<p><b>Pistache ijs</b> 6 dl room 75 g pistachenoten 1 tl amandelesence 2 druppels groene kleurstof</p>	<p><b>Pistache ijs (groen) (3<sup>de</sup> kom)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe de pistachenoten in een kom en overgiet met kokend water.</li> <li>• Laat 1 minuut weken, laat daarna uitlekken.</li> <li>• Leg ze tussen 2 vellen bakpapier en wrijf de velletjes los.</li> <li>• Haal de noten er tussen uit</li> <li>• Hak ze grof en doe ze in één van de 3 kommen met de amandelesence en twee druppels groene kleurstof.</li> <li>• Draai er ijs van in de ijsmachine</li> </ul>
	<p><b>Samenstellen van de cassata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bekleed een omgespoelde terrine of broodvorm met een inhoud van 1 liter met bakpapier.</li> <li>• Schep de het sukade bigarreaux ijs in de terrine en strijkglad met een nat pallet-mes.</li> <li>• Zet 15 minuten in de snel vriezer, ingesteld op -30°C.</li> <li>• Schep daarna het vanille ijs erop en strijk weer glad met een nat pallet-mes.</li> <li>• Zet weer 15 minuten in de snel vriezer.</li> <li>• Schep als laatste het pistache ijs erop en zet terug in snel vriezer.</li> </ul> <p><i>N.B.</i> <i>In plaats van een terrine, kan met ook één persoons bombes of kleine ringen vullen.</i> <i>Bij gebruik van kleine ringen deze wel op plasticfolie zetten en dan</i></p>



**Oublies**

50 g zachte boter  
50 g poedersuiker  
50 g eiwit  
50 g bloem, gezeefd

**Zabaglione**

8 eidooiers  
120 g kristalsuiker  
150 ml marsala

vullen op dezelfde manier als hierboven beschreven.

**Oublies**

- Mix de boter zalvig met de poedersuiker.
- Voeg in één keer het eiwit toe. Let op: dit gaat schiften!
- Voeg snel ook de bloem toe en roer door tot een mooi zalvig beslag.
- Smeer heel dun uit (of maak met behulp van een spuitzakje creatieve vormen op een bakmat)
- Bak goudbruin in de oven op 160 °C.
- Laat afkoelen.
- Breek eventueel in creatieve schotsen

**Zabaglione**

- Klop de eidooiers met de suiker ongeveer 1 minuut in een hittebestendige kom
- Klop de marsala er luchtig door.
- Zet de kom op een pan met heel zacht kokend water (au-bain-marie) en klop het mengsel 10-15 minuten stevig tot een dikke, romige massa.

**Presentatie**

Los het ijs uit de terrine en snijd in 14 plakken.

Serveer de Zabaglione erbij en een oublie

Garneer met een bigarreux in stukjes gesneden.





## Wijnbeschrijving



### Ca'Tullio Pinot Grigio

Friuli-Venezia Giulia, Italië

#### Klimaat/Terroir

Het gebied wordt beïnvloed door een gunstig microklimaat. De Julische Alpen aan de oostkant houden de koude wind tegen en de Adriatische Zee zorgt voor mildere temperaturen. De bodem is rijk aan gele mergel met strepen kiezel en donkere klei met zand

#### Vinificatie

De druiven worden zacht geperst en vergist op lage temperaturen in roestvrijstalen tanks. De wijn is gemaakt met speciaal geselecteerde gisten en rijpt enige tijd in de tank voordat hij wordt gebotteld.

#### Druiven

pinot grigio

#### Alcohol percentage

12,50%

#### Geur & Smaak

Strogeel van kleur, aromatische neus met lichte tonen van banaan en peer. Een zacht mondgevoel, fruitig met in de afdrank tonen van geroosterde amandelen.

#### Serveersuggestie

Deze wijn is heerlijk als aperitief of een ideale begeleider bij koude schelpdieren en visgerechten. Of een frisse salade met gerookte kip. Serveer de wijn tussen de 10- en 12 graden Celsius.

#### Weetje

De naam van de Julische alpen is ontleend aan Julius Caesar, die in dit gebied een provincie stichtte met de hoofdstad Cividale del Friuli.



### De Moya Tibó Merseguera

Valencia, Spanje

#### Klimaat/Terroir

Mediterraan klimaat met droge, hete zomers. De wijngaarden liggen op 1050 meter hoogte en hebben een oostelijke expositie. De kalkrijke bodem bevat zanderige leem met rivierafzettingen. De wijngaarden zijn 25 jaar oud en de rendementen laag.

#### Vinificatie

De druiven worden vroeg in de ochtend geoogst en dan Celsius gekoeld. Na een koude schilnweking wordt 85% vergist in roestvrijstalen tanks en 15% in vaten van Frans eikenhout. Rijping van de wijn op de lie duurt 4 maanden.

#### Druiven

merseguera (80%), muscat à petits grains (20%)

#### Alcohol percentage

12,50%

#### Geur & Smaak

Intens en floraal met aroma's van oranjebloesem, acacia, citrus, toast en iets rokerigs. De smaak is fris en fruitig met een klein vetje en een lange afdrank.

#### Serveersuggestie

Lekker fruitig als aperitief, de citruskant van de wijn matcht met allerlei schaal- en schelpdieren. Het aromatische element komt perfect samen met gerechten uit de Aziatische keuken.

#### Weetje

Merseguera is een druif die alleen rond Valencia voorkomt en verwant is aan de Spaanse turróns.



## TERREDAVINO BARBERA D'ASTI SUPERIORE LUNA E I FALÒ

  
**TERREDAVINO**  
CANTINE IN BAROLO

Deze wijn is gemaakt van 100% Barbera druiven.

De meer dan 60 hectare grond van de Barbera wijngaarden worden met veel zorg verzorgd door de wijnbouwers. De wijnvelden hebben een lage opbrengst met hoge kwaliteit.

Elke wijngaard is deelnemer van het "superbarbera" project.

Om een zo goed mogelijke balans te krijgen tussen structuur en complexiteit worden de druiven voor deze Cuvee uit verschillende wijngaarden gehaald.

De traditionele vinificatie bevat 10 dagen schilweking en een gisting bij een temperatuur van 28-30oC. Hierna rijpt de wijn nog 12 maanden in kleine eiken vaten, waarvan 1/3 nieuw is. Hierdoor krijgt de wijn, die op dat moment al een indrukwekkende structuur heeft, een gelaagde diepte en karakter. Zo ontstaat een zeer genuanceerde Barbera met klasse en expressiviteit.

De wijn heeft een diepe robijnrode kleur. Een rijk en diep bouquet, met een complexe balans tussen viooltjes, zoethout en vanille tonen. In de mond een knapperige en droge wijn met een subiel geaderde achtergrond van vanille en wilde bessen die overgaan in de aanhoudende afdrank.