



Menu december 2017

**Bonbon van carpaccio
en aardappel**

A+B+C

Aardappel, ei en kruiden

A+B

Wijnsuggestie:

Biscardo san Lorenzo Soave classico

Gebakken makreel met Ibericoham

A+B

Wijnsuggestie:

Chateau Darzac entre deux Mers

Wildzwijnsnek

A

Wijnsuggestie:

Arrochella Duro grandes Quintas Colheita

Herten rug

A+B+C

Wijnsuggestie:

Caliterra tributo Pinot Noir

Chocoladebavarois met sinaasappel

A+B+C



Bonbon van carpaccio en aardappel

<p>Ingrediënten:</p> <p>Aardappel salade 4 grote vastkokende aardappelen 1 takje tijm 1 tl kummel 100 gr ontbijtspek 2 el crème fraîche 2 el mayonaise Dijon mosterd 1 el (citroen)azijn ¼ bosje bieslook</p> <p>Basilicumvinaigrette Bosje basilicum 1 dl arachideolie 1 dessertlepel zoete ketjap 1 dessertlepel zoute sojasaus 1 dl kalfsfond 1 el goede balsamico azijn</p> <p>14 plakjes carpaccio</p> <p>Bladerdeegstick 2 plakjes bladerdeeg 1 ei 30 gram Parmezaanse kaas sesamzaad</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Aardappel salade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boen de aardappelen schoon. • Doe de ongeschilde aardappelen in een pan met tijm en kummel, zet het geheel net onder met water. • Kook de aardappelen gaar en giet ze af. • Laat iets afkoelen. Pel de schil van de aardappelen. • Snijd de aardappel in brunoise van 5mmx5mm. • Snijd de spek in fijne brunoise en bak krokant. • Vermeng de aardappel met spek en de overige ingrediënten naar smaak tot een mooie salade. • Mocht de salade te dik zijn, kan deze met wat lobbige room verdund worden <p>Basilicumvinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reduceer de kalfsfond tot een wat stroperige jus. • Pluk de basilicumblaadjes van de stelen. • Pureer de basilicum met de olie. • Passeer door een zeef. • Meng soja, ketjap ingedikte fond en balsamicoazijn. • Voeg de olie toe en meng tot een vinaigrette. Het hoeft geen homogeen te worden <ul style="list-style-type: none"> • Leg 14 stukken plasticfolie klaar. • Leg op elk stuk folie een plak carpaccio. • Bestrijk de carpaccio met de vinaigrette. • Verdeel de salade over de carpaccio. • Vouw de pakketjes dicht zodat de carpaccio volledig rond de aardappelsalade zit. • Laat 15 min. voor serveren even opstijven in de koeling. <p>Bladerdeegstick</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rol de plakken deeg uit tot ca. 22 x 22 cm. • Scheid het ei. • Bestrijk 1 plak bladerdeeg met eiwit. • Rasp hier de Parmezaanse kaas over. • Dek af met het volgende plakje deeg en rol goed aan. • Bestrijk de bovenkant met eigeel en strooi er wat sesam en wat zeezout over. • Snijd 14 dunne sticks en bak af in een op 180° C voorverwarmde oven.
--	---



Frisée sla

Presentatie:

Serveer de bonbon met wat aangemaakte Frisée sla.





Aardappel, ei en kruiden

<p>Ingrediënten:</p> <p>Aardappeltonnetjes en chips 15 grote vastkokende aardappelen olijfolie 3 eiwit</p> <p>Aardappelcrème 1 kilo kruimige aardappelen ½ liter slagroom 75 gr boter peper & zout</p> <p>Aardappelcroutons 4 grote vastkokende aardappelen 2 bosje bieslook</p> <p>Gepocheerd ei 14 eieren witte wijnazijn panko peper & zout</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Aardappeltonnetjes en chips:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was en schil de aardappels. • Steek met een ronde steekvorm uit de aardappels 42 cilinder vormige tonnetjes, 3 cm hoog. • Kook deze 'tonnetjes' gaar in gezouten water. • Giet ze af, laat afkoelen en bak ze aan beide kanten bruin in boter. • Kook de overgebleven restante aardappel gaar en pureer met pureeknijper. Weeg 300 gr af en voeg 2 eiwitten toe. Breng op smaak met voldoende peper en zout. • Verwarm een oven voor op 160° graden. • Strijk de aardappelpuree heel dun uit op een bakmat en bak ongeveer 8 minuten krokant. • Laat afkoelen en breek met je handen in chips. <p>Aardappelcrème:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schil de aardappels en stoom met een beetje zout gaar. • Giet ze af en pureer met pureeknijper. • Breng de room met de boter aan de kook en breng op smaak met zout en peper. • Meng met de puree tot een mooie gladde, iets vloeibare crème. Indien nodig de crème zeven. • Bewaar de crème afgedekt op een warme plaats. <p>Aardappelcroutons:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd een plak af van de aardappel die net zo dik is als je de croutons wilt maken. • Snijd deze vervolgens in brunoise (in kleine blokjes) • Blancheer de blokjes beetgaar in licht gezouten kokend water. • Laat ze afkoelen en frituur ze vervolgens op 160° graden. • Laat afkoelen en uitlekken op keukenpapier. • Zout ze lichtjes. • Snijd wat verse bieslook en meng dit met de croutons. • Bewaar ze in een afgesloten bak. <p>Gepocheerd ei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Breng een pan ruim water aan de kook en draai het vuur vervolgens laag: het water moet net tegen de kook aan zijn. • Giet de azijn in het water en maak met een garde een draaikolk. • Breek vervolgens een ei boven de pan en laat in de draaikolk glijden. • Pocheer het ei vervolgens ca. 4 minuten tot het eiwit stevig is maar de dooier zacht. • Haal met een schuimspaan het ei er voorzichtig uit en koel terug op ijswater.
---	---



Kruidenmayo

20 gr gemengde kruiden (kervel, basilicum, zuring, peterselie)
12,5 gr witte wijnazijn
10 gr gembersiroop
17.5 gr mosterd
17.5 gr eierdooiers
1 tl zout
1.75 dl zonnebloem

Vene cress

- Haal het ei uit het water, dep droog en rol door het pankomeel.
- Frituur het ei kort tot het krokant is. Maak af met peper en zout.

Kruidenmayo

- Hak 50 gram van de kruiden fijn.
- Klop voor de mayo de kruiden, witte wijnazijn, mosterd, gembersiroop, eierdooiers en zout door elkaar.
- Voeg daarna al kloppend de olie langzaam toe (in het beging zelfs druppelsgewijs) tot er een dikke mayonaise ontstaat.

Presentatie:

Verdeel de aardappeltonnetjes, chips, gepocheerde ei en aardappelcrème met de croutons over de borden.
Spuut er dotjes kruidenmayonaise bij.
Strooi na het opmaken van het bord nog wat overgebleven kruiden (zoals minizing) over de aardappelcrème met croutons.





Makreel met Iberico ham, polenta en vinaigrette van gember en kerrie

<p>Ingrediënten:</p> <p>Makreel 4 makrelen á 250 gram 14 plakken Iberico ham 35 witte druiven 1 gesnipperde sjalot peterselie olijfolie Witte wijn azijn Peper en zout</p> <p>Polenta 200 gr polenta meel 600 gr water 50 gr boter 60 gr Parmezaanse kaas 1 tenen knoflook Scheutje visfond zout & peper scheutje olijfolie</p> <p>Vinaigrette 5 gr gembersiroop ¼ teen knoflook ½ laurier blad ½ gesnipperde sjalot ½ Granny Smith appel in stukjes 5 gr verse gember 2 dl witte wijn 1,5 dl gevogelte bouillon 3 gr kerrie 2.5 dl olijfolie</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Makreel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fileer de makrelen. Ontdoe de makrelen van de zijgaatjes met behulp van een gratentang. Snijd de makreel op maat van de vorm (4 cm x 8 cm) Bewaar het overgebleven vis vlees. Ontvel de resten. • Hak deze resten zeer fijn, vermeng met de sjalot, peterselie, olie, en azijn. Breng op smaak met peper en zout. Zet koel weg tot gebruik. • Was de witte druiven, pel deze en halveer. <p>Polenta</p> <ul style="list-style-type: none"> • De polenta met knoflook in een beetje olijfolie aanzetten. • Voeg water toe en breng aan de kook. • Dek af met vetvrij papier voor ca. 40 min. doortrekken tegen de kook aan. • Roer de polenta voortdurend om met een spatel. • Als de polenta gaar is, boter en Parmezaanse kaas er doorheen roeren. • Breng op smaak met zout en peper. • Stort de polenta in een brede rechthoekige vorm en zet gekoeld weg. • Snijd de polenta horizontaal door ter breedte en lengte van de makreelfilet repen en de grootte van de vormen <p>Vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zweet de sjalotten, gember, appel en knoflook aan met wat olie. • Voeg de kerrie toe en bak al roerend even aan. • Blus af met de wijn, bouillon en gembersiroop. • Kook het geheel in tot 1/3, giet door een zeef en laat de vloeistof afkoelen. • Monteer met olie en breng op smaak met peper en zout.
---	---



Presentatie:

- Bak de polenta stukken in een anti-aanbakpan met een beetje olie krokant en goudbruin.
- Bak de makreelfilets op de huid in wat knoflookolie nét gaar. De makreelfilet mag nog een beetje rauw zijn.
- Plaats op een bord een polenta reep.
- Daarop een plakje ibericoham.
- En daarop de makreelfilet.
- Plaats naast de polentareep vijf gehalveerde druiven
- Trek daarnaast een streep vinaigrette en
- een toefje makreel mousse.





Wild zwijwsnek

Ingrediënten:

Wildzwijwsfond:

750 gr wildzwijwsbotten met vleesresten (niet te vet)
 25 gr gesneden prei
 25 gr gesneden ui
 15 gr gesneden wortel
 15 gr gesneden selderij
 25 gr rauwe ham
 3 laurierblaadjes
 5 takjes tijm
 2 kruidnagels
 5 jeneverbessen
 5 zwarte peperkorrels
 1 teentje knoflook in de schil
 5 salie blaadjes
 2 dl rode port
 2.5 dl rode wijn
 1 l water

Burger of Worst:

500 gr wildzwijwsnek
 Peper/zout
 Olijfolie
 4 dl wildzwijwsfond
 1 el aardappelzetmeel
 1 el grove mosterd
 15 sprietjes bieslook
 Zout en peper
 varkensdarm 5 cm diameter

Bereidingswijze:

Wildzwijwsfond:

- Hak de botten in grove stukken en kleur deze in een ruime pan met weinig olie.
- Wanneer de botten licht gekleurd zijn voegen wij het gesneden bouquet toe (ui, prei, wortel en knolselderij) laat even mee kleuren. Blus de pan met rode wijn en port en voeg alle overige ingrediënten toe.
- Laat de fond tegen de kook komen en zet het vuur laag. 1.5 uur laten trekken in de snelkookpan en zeven door een puntzeef.
- Breng de fond weer tegen de kook aan en schep het nu vrijgekomen vet en schuim eraf. Laat de fond tot een vierde indampen

Tijdens de kookavond is er de keuze om een burger of een worst te maken

Burger of Worst:

- Snijd de wildzwijwsnek in blokjes en bestrooi de nek met peper en zout.
- Bak in olijfolie de blokjes vlees bruin en blus af met wildzwijwsfond.
- Kook het vlees op laagvuur gaar tot het uit elkaar valt.
- Zeef het vlees uit de pan en trek het met 2 vorken uit elkaar.
- Kook de saus in tot een stroperige saus en bind de helft ervan af met het aardappelzetmeel.
- Roer het zetmeelmengsel door het vlees en voeg mosterd en bieslook toe, breng op smaak met peper en zout.

Smaaktest

- Bak een eetlepel van het mengsel en proef of de smaak goed is.

Variant voor het maken van een BURGER

- Vorm het afgekoelde vleesmengsel in een ronde ring en maak zo de 14 ringen vlees op een bakplaat met bakpapier en laat dit opstijven in de koelkast.

Variant voor het maken van een WORST

- Voordat men de darmen gaat gebruiken, moeten ze eerst aan binnen - en buitenzijde goed worden gespoeld. In een bak met schoon koud water. Houd de darm zo onder de



Pompoenmousse:

1 flespompoen
2 takjes rozemarijn
4 eetlepels boter
4 dl room

Sjalotten :

14 banaan sjalotten
50 gr roomboter
2 dl kippenfond
2 dl water

Saus:

1 dl witte wijn
1 el geschaafde
mierikswortel
Rest van wildzwijnsfond

kraan, dat er water door de binnenzijde van de darm loopt.

- Spoelen is nodig om (a) breuken en lekken te vinden en (b) om ze schoon te maken c.q. te ontzouten.
- Besmeer de worstvultrechter met een beetje olie, dit helpt als glijmiddel. Laat aan het einde een paar (voldoende) cm over.
- Druk vervolgens de darm vol met het afgekoelde vleesmengsel. *Werk hygiënisch!*
- Houd weer een stuk lege darm over
- Draai de uiteinden dicht.
- Laat in de koelkast opstijven

Pompoenmousse:

- De pompoen schillen, in stukjes snijden en roosteren in de oven op 180 gr tot lichtbruin.
- De boter smelten in een pan, blokjes geroosterde pompoen erbij met de rozemarijn en zachtjes laten karamelliseren.
- De room tot de helft inkoken in een pan. De blokjes gekaramelliseerde pompoen erbij doen, zonder de rozemarijn, 10 minuten laten pruttelen.
- Met de staafmixer fijnmalen en door een zeef wrijven.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Warm houden in warmhoud kast of opwarmen voor gebruik.

Sjalotten :

- Maak de sjalotjes schoon en bak ze voorzichtig bruin in de roomboter.
- Blus de sjalotjes af met kippenfond en wateren laat deze zachtjes gaar koken tot het vocht is opgenomen en verdampt.
- Breng de sjalotjes op smaak met peper en zout.

Saus:

- Vermeng de overige wildzwijn fond met de witte wijn en mierikswortel en laat inkoken tot de gewenste dikte.

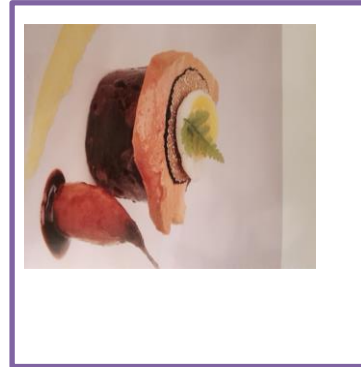


Presentatie:

14 dunne plakken
ganzenlever
14 kwarteleitjes

Presentatie:

- Snijd de worst in 14 plakken of 14 kleine burgers en bak ze in een koekenpan met olijfolie aan weerskanten aan.
- Zet daarna de plakken wildzwijn burger / worst op een plateau en leg er een plakje ganzenlever op.
- Laat de lever onder grill in de oven smelten en leg er een gebakken kwarteleitje op.
- Zet een plak wildzwijn met lever in het midden van een bord en leg er een streep pompoen mousse naast.
- Zet de sjalotjes oven onder de grill en schik ze naast de polenta.
- Lepel de saus rond het gerecht.





Herten rug

zie: www.receptenvantopchefs.nl

Ingrediënten:

Herten rug:

1500 gr herten rug filet
zout
witte peper
Olijfolie
roomboter

Hertensaus:

1 kg karkas in kleine
stukken hakken
vlees afsnijsels
bouquet groenten (
150 gr prei, 50 gr
selderij, 1 ui en 20 gr
peterselie)
specerijen (3 kruidnagel,
5 jeneverbes, 10
peperkorrels
en 1 steranijs)
kruiden (tijm, laurier en
rozemarijn)
4 dl rode wijn
4 dl rode port
1 eetlepel Groningse
mosterd
olijfolie

Ontbijtkoek-krokant

0,5 ontbijtkoek

Zuurkool

500 gr zuurkool
200 gr Ganzenvet

Bereidingswijze:

Herten rug:

- Bestrooi de filet met peper en zout.
- Schroei de filets dicht in de hete olijfolie.
- Voeg daarna roomboter toe om te bruneren.
- Gaar het vlees in de oven op 100°C tot een kerntemperatuur van 48°C.
- Laat het vlees op een warme plek rusten.

Hertensaus:

- Braad de stukken karkas aan in de olijfolie. Voeg de groenten, kruiden en specerijen toe. Afblussen met de rode wijn en de rode port in laten trekken, daarna zeven.
- Laat de gezeefde saus reduceren, maak daarna met de mosterd op smaak.
- Draai de saus m.b.v. een staafmixer mooi glad. Als laatste handeling m.b.v. een staafmixer de saus met de olijfolie opmonteren.

Ontbijtkoek-krokant

- Ontbijtkoek aanvriezen
- Dunne plakjes snijden op snijmachine stand 7,
- daarna ronde steker doorsnede 4 cm
- In de oven op 80°C drogen tot de rondjes krokant zijn, ongeveer 50 minuten

Zuurkool

- Wanneer je een pak zuurkool gebruikt, spoel deze eerst om ze minder zuur te maken. (*Zelf zuurkool maken kan ook, recept hieronder.*)
- Verwarm de zuurkool op lage temperatuur in het ganzenvet
- Laat deze zo lang mogelijk in het ganzenvet stoven



Paddenstoelen:

Gemengde
paddenstoelen van het
seizoen
42 halve spruitjes
21 groene
aspergekoppen

Aardappelpuree:

0.5 kg aardappels
60 ml crème fraîche
roomboter
kervel (fijngesneden)
bieslook (fijngesneden)
olijfolie
peper
zout

Augurkenblokjes:

Augurkenpuree:
180 gr augurken met
70 gr zoetzuur sap
pureren in de
keukenmachine)
2,6 gr agar agar

Uitjes

Amsterdamse uitjes
Uit pot

Tahoon Cress Koppert
Cress
Syrha Leaves (Koppert
Cress

Paddenstoelen

- Bak vervolgens de gesneden paddenstoeltjes in de olijfolie.
- Voeg de halve spruitjes en de groene aspergekoppen toe.
- Breng op smaak met zout.

Aardappelpuree:

- Kook de aardappels gaar en droog.
- Pureren met roomboter, crème fraîche, peper en zout.
- Voeg direct voor het uitserveren olijfolie en de fijngesneden bieslook en kervel aan de mousseline toe.

Augurkenblokjes:

- Pureer de augurken met het sap in de NutriBullet
- Zeef de puree door een fijne zeef. Men houd dan 180 ml sap over.
- Kook het sap met de agar agar.
- Storten (kleine vierkanten amuseschaaltje zijn hier heel geschikt voor) en daarna in de koeling laten opstijven.
- Snijd tenslotte mooie vierkantjes.

Uitjes

- Snijd de Amsterdamse uitjes door de midden en haal de segmentjes los
- gebruik deze voor de garnering.
- Eventueel de snijkant een mooi bruin randje geven in de koekenpan.

Afwerking:

- Snijd iedere filet in drie mooie delen.
- Strijk de aardappelpuree over het bord.
- Bestrooi het vlees met peper en zout en verdeel p.p 3 stukjes over de puree.
- Dresseer de asperges en spruitjes en de paddenstoelen over het gerecht.
- Verdeel de augurkenblokjes en Amsterdamse uitjes over het bord.
- Maak een mooie canelle van de zuurkool en leg deze tussen het vlees.
- De Syrah leaves m.b.v. een kleine ronde steker rond het steeltje uitsteken.
- Maak het gerecht af met de cressen om de smaken te accentueren.



Zuurkool:

witte kool
witte wijnazijn
suiker
ganzenvet
specerijen (4
jeneverbessen, 2
laurierblaadjes, 4
kruidnageltjes)

- Decoreer met de gedroogde kruidkoek en napeer de saus over het vlees.



Recept om zelf zuurkool te maken

Zuurkool:

Snijd de witte kool zeer fijn en voeg witte wijnazijn, suiker en specerijen toe.
Zet deze onder druk weg in de koeling gedurende 24 uur.
Verwarm de zuurkool in ganzenvet op 'lage temperatuur' gedurende 6 uur.



CHOCOLADEBAVAROIS MET SINAASAPPEL

Ingrediënten:

Sinaasappelpartjes

4 Sinaasappelen

Bavarois van chocolade

220 gr Pure-chocolade
2 dl volle Melk
35 gr suiker
Sinaasappelrasp
(zie hierboven)
4 gr gelatine
2,5 dl room

Koffieschuim

50 gr eiwit
50 gr suiker
50 gr poedersuiker
1 eetl. Nescafé (fijn malen in vijzel)

Sorbet

300 gr water
130 gr suiker
65 gr glucose
255 gr sinaasappelsap
Vers geperst (± 4 stuks)
1 citroen

Bereidingswijze:

Sinaasappelpartjes

- Rasp van 1 sinaasappel de schil en bewaar deze.
- Snijd de schil van de 4 sinaasappelen met het wit
- Snijd de partjes tussen de vliezen eruit.
- Laat op een zeef uitlekken
- Bewaar 14 mooie parten apart ter garnering
- Snijd de overige parten in 3-en
- verdeel de kleine stukjes over 14 gekleurde schaalpjes

Bavarois van chocolade

- Week de gelatine in koud water.
- Breng de melk met de suiker aan de kook
- Haal de pan van de warmtebron
- Meng deze goed met de chocolade en de bewaarde sinaasappelrasp
- Voeg de geweekte gelatine toe.
- Klop de room LANGZAAM tot volle yoghurt dikte
- Voeg in delen het chocolademengsel toe.
- Verdeel de bavarois over de hier bovengenoemde 14 schaalpjes
- Zet de schaalpjes in de koeling voor het opstijven

Koffieschuim

- Klop voor het schuim met de keukenmachine op de hoogste stand de eiwitten stijf en voeg beetje bij beetje de suiker toe.
- Blijf kloppen tot de suiker is opgelost.
- Zet de machine langzamer en voeg de koffie Nescafé toe.
- Haal de kom van de machine en spatel in delen de poedersuiker er onderdoor.
- Strijk het schuim dun uit op een bakmat en droog het 2 uur in een oven van 130 graden.
- Het schuim kan na afkoelen in stukken worden gebroken

Sorbet

- Breng water, suiker en glucose aan de kook, zodat de suiker oplost.
- Laat afkoelen
- Pers de sinaasappelen
- Voeg 255 gr sinaasappelsap toe
- (Bewaar de rest van het sap voor bij de Foam en/of tuille)
- Naar smaak wat citroensap toevoegen.
- draai sorbet in de ijsmachine
- Schep de sorbet in de quenelle vorm en zet in de vriezer



Amandeltuille

25 gr
amandelschaafsel
38 gr poedersuiker
8 gr bloem
rasp van 1 sinaasappel
23 gr sinaasappelsap
12 gr boter gesmolten

Hazelnootpraliné

80 gr suiker
30 gr hazelnoot
1/2 vanillestokje

Foam

170 gr sinaasappelsap
16 gr suiker
3,5 gr lecithine
1,5 gr xantaan gom

Chocolade hulstblaadje
Honey cress
Limon cress
Shisoporper cress

Amandeltuille

- Verwarm de oven op 160°C
- Rasp de sinaasappel en pers het eruit.
- Meng amandelschaafsel, poedersuiker en bloem
- voeg de sinaasappelrasp en 23 gr sinaasappelsap toe
- Bewaar de rest van het sap voor de Foam
- Meng met de gesmolten boter
- Leg zeer kleine hoopjes in een bakvorm met kleine platte rondjes.
- Door de warmte vloeit de massa uit. Het moeten dunne koekjes worden
- *Alternatief: kleine hoopjes op een bakmat scheppen of de massa dun uitstrijken op een bakmat en na het bakken in stukjes breken.*
- Bak ongeveer 8 tot 10 minuten.

Hazelnootpraliné

- Rooster de hazelnoten
- karameliseer de suiker met het opgesneden vanillestokje
- Voeg de hazelnoten toe en blijf goed roeren
- Stort de massa op een bakmat of bakpapier
- laat afkoelen
- hak grof

Foam

- Meng alles met een staafmixer tot een schuim

Presentatie:

- Leg een quenelle sorbet op de bavaroise
- Leg een mooi sinaasappelpartje ernaast
- Schep een kleine dotje foam erbij
- Steek koffieschuim erbij
- een amandeltuille
- Strooi praliné op 1/4 gedeelte
- garneer met het chocolade hulstblaadje en de cress





Wijnbeschrijving:

Château Darzac Entre Deux Mers

Land

Frankrijk

Streek

Bordeaux

Producent

Château Darzac

Soort

Wit

Verkrijgbaar

Af-voorraad

Appellatie

Entre Deux Mers

Druivenras

Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

Wijngaard

Gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken.

Vinificatie

Maceratie voor 10 dagen bij lage temperatuur. Koude stabilisatie, gevolgd door veroudering op de lie. Assemblage en filtratie voor de botteling in het Château.

Kleur

Lichtgele kleur met groene reflecties.

Neus

Heerlijke aroma's van wit fruit en exotische vruchten.

Smaak

Vet en zacht in gehemelte. Een uitstekende frisheid met aanhoudende nootmuskaat en grapefruit smaken.





BISCARDO SAN LORENZO SOAVE CLASSICO VIGNE VECCHIA



De wijngaard van de Biscardo San Lorenzo Soave Classico Vigne Vecchia ligt op de heuvels tussen het kasteel van Soave en Monteforte. In de tijd van de Romeinen werd al wijn gecultiveerd in dit gebied. Echter waren het de dominicaanse monniken die de Soave wijnen uit dit gebied introduceerden en bekend maakten. De bijzonderheid van de Biscardo San Lorenzo Soave Classico Vigne Vecchia is zijn oude wijngaard die de wijn een distinctieve diepgang geeft. De wijngaard is gelegen op een bijzonder turfachtige bodem waaraan de wijn haar mineraliteit dankt. De wijngaard bestaat uit een kleine 12 hectare die een bijzonder kleine opbrengst van Garganega and Trebbiano di Soave druiven geeft.



De Biscardo San Lorenzo Soave Classico Vigne Vecchia toont zichzelf strogeel met groene tinten in het glas. Het bouquet is vol met een karakteristiek delicaat parfum. De wijn geeft een volle mond met een distinctief karakter. Een gebalanceerd palet van citrusnoten gecombineerd met rijp fruit van perzik en apricot gevolgd door een elegante mineraliteit.

Serveer met (maar beperkt niet tot) pasta, soepen, wit vlees, verse kazen en op ei gebaseerde gerechten.



CHAT. DE LA GRAVE CARACTERE

Het Chateau werd gebouwd in 1740, maar is sinds begin 1900 in handen van de familie Bassereau. Sinds 1990 is de dagelijkse leiding in handen van Philippe Bassereau en zijn vrouw Valerie. Zij zijn reeds de 4e generatie van de familie die hier de wijnbouw verzorgd. Het Chateau ligt recht tegenover het legendarische gebied van Margaux, alleen dan aan de overkant van de Gironde (de rechteroever dus). De wijngaarden genieten een optimale ligging t.o.v. de zon op een van de hoogste punten van het gebied en mede hierdoor behoren de wijnen tot de beste van de appellatie. Sterker nog: deze wijnen vertonen grote gelijkenissen met de wijnen van Pomerol en St.Emilion alleen veel aantrekkelijker geprijsd en vaak zelfs nog beter van kwaliteit. De Caractere bestaat voor 80% uit Merlot en de resterende 20% zijn Cabernet Sauvignon en de stokken zijn gemiddeld 25 jaar oud.

De Caractere is een zeer elegante wijn met zeer veel rijp fruit en elegante, zachte tannines. Voordat de wijn gebotteld wordt rijpt het fruit nog een jaar op eikenhouten vaten. Hij is nu reeds drinkbaar, maar door de zeer hoge kwaliteit kan deze wijn na het jaar van oogsten makkelijk tien jaar bewaard worden.

Heerlijk in combinatie met wild, gevogelte en gegrild vlees.



ARROCHELLA DOURO GRANDES QUINTAS COLHEITA



De voorvader van de eigenaar Bernardo de Arrochella Alegria, Nicolau de Arrochella Morais Castro Pimentel, is de eerste graaf van Arrochella en de drijvende kracht achter ongeveer 600 hectare landbouwgrond, waarvan 115 hectare wijngaarden. In 2002 is Casa de Arrochella begonnen met de productie van eigen olijfolie en Douro-wijnen van de subregio Douro Superior. Dit project is ontstaan uit de passie van Bernardo voor de Douro-vallei, en hij zou ook graag zijn verleden daarmee eren en zich inzetten voor de komende generaties. Dit is een blend van verschillende druivensoorten: Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Franca en Tinta Roriz.

Deze prachtige wijn is intens rood van kleur met hints van wilde bessen in de neus. Vol van smaak, met wat vanille van de eikenhouten vaten en vol fruit.

Heerlijk om te combineren met rundvlees of wildgerechten.