



Menu november 2015

**Aardappelwafeltjes met kalfsgehaktballetjes
Gegrilde rollade van groente en geitenkaas
Pijlinktvis met een paddenstoelenvulling**

***** A**

Zenato Bianco di Custoza

**Tompouche met zoete aardappel, ananas, haricot verts en pikante
tahin dressing**

***** A-B-C**

Zenato Bianco di Custoza

**Zalm met een romige vissaus en een
Julienne van groente**

***** A-B-C**

Pipoli Bianco Greco

Boisson Frappé uit Bergerac met citroensorbet

***** A-B**

Pipoli Bianco Greco

Fazant met witlof & een kroket van risotto met truffel

***** A-B-C**

Muri Negremaro Vigeneti Del Salento

**In rumkaramel gepocheerde banaan en
nogakegels met chocolade-ijs**

***** A-B-C**



Amuse trio

<p>Ingrediënten:</p> <p>275 gr kalfsgehakt 25 gr eigeel 30 gr paneermeel</p> <p>350 gr aardappels 25 gr Parmezaanse kaas 60 gr geschaafde amandelen 1 ei dooier bloem geklaarde boter</p> <p>42 gr basilicum 21 gr pijnboompitten 1 ½ teen knoflook 1,5 dl olijfolie 18 gr Parmezaanse kaas Zout en peper</p> <p>3 rode paprika's 1 ½ aubergine 0,4 dl olijfolie</p> <p>70 gr geitenkaas (zachte)</p> <p>14 blaadjes basilicum Zout en peper</p>	<p>Start met eekhoortjes brood Aardappelwafeltjes met kalfsgehaktballetjes</p> <p>Bereiding: Meng het gehakt met het eigeel, paneermeel, zout, peper en nootmuskaat. Maak er balletjes van (14). Doe de boter in de pan en braad de balletjes snel mooi bruin aan. Zet het vuur laag en laat de balletjes gaar worden.</p> <p>Rasp de kaas. Rooster de amandelen licht bruin. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Stamp ze, roer de eidooier, de raspte kaas en de geroosterde amandelen erdoor. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Vorm de aardappelkoekjes met een steker van 4 cm Ø en 2 cm hoog. Wentel ze door de bloem en bak ze in de boter bruin.</p> <p>Gegrilde rollade van groente en geitenkaas.</p> <p>Pesto: Rooster de pijnboompitten. Rasp de Parmezaanse kaas. Doe de basilicum, knoflook en pijnboompitten in de keukenmachine en maal alles fijn. Voeg al draaiende de olijfolie langzaam toe, tot alles gemengd is. Voeg de geraspte kaas toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Schep de pesto in een bakje en zet koel weg.</p> <p>Rollade: Verwarm de oven voor op 250°C. Snijd de paprika's door, verwijder de zaadlijsten en het zaad. Leg ze vervolgens met de snijkant naar beneden in een oven van 250°C. bak ze ca. 10 minuten totdat de schil zwart is geworden en gaat bladderen. Doe ze in een plasticzak en laat ze afkoelen. Haal de schil er voorzichtig af. Beschadig de paprika's zo min mogelijk. Snijd de uiteinden eraf zodat de stukken gelijkmatig zijn. Snijd de aubergine in de lengte in plakken van 5 mm en bestrijk ze met olijfolie en bak elke kant op een hete grillplaat totdat ze gaar zijn.</p> <p>Klop de geitenkaas licht op.</p> <p>Besprenkel het werkblad met water. Leg er een stuk plasticfolie van 50 cm lengte op (het water houdt de folie op zijn plaats) Leg de helft van de paprikastukken op het plastic in een rechthoek van 30 x 13 cm.</p>
---	---



<p>2 el fijngehakte kruidenmix; tijm, oregano, platte peterselie</p>	<p>Bestrooi de paprika met wat kruiden en leg hierop de plakken gegrilde aubergine. Leg vervolgens de helft van de geitenkaas erop, zodat de hele rechthoek bedekt is, voeg nog wat kruiden toe. Leg de helft van de basilicumbladeren in een enkele laag over de kaas. Rol met de plastic folie de paprika in de lengte op en druk de einden dicht. Draai de uiteinden goed dicht. Vorm nog een rol en zet minstens 1 uur in de koeling.</p>
<p>1 olijvenbrood (AH)</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het brood in plakken van 1 cm. Steek met een steker van 4 cm Ø, er 14 rondjes uit het olijvenbrood. Bestrijk de rondjes met olijfolie en bak ze tot ze knapperig en lichtbruin zijn.</p>
<p>14 pijlinktvis lichaamszakken 10-12cm</p>	<p>Pijlinktvis met een paddenstoelenvulling</p> <p>Doe de pijlinktvis in een kom met koud water en spoel ze schoon af. Neem de lichaamszak van een pijlinktvis in de ene hand en trek met de andere hand de tentakels los. De weke ingewanden van het dier trek je daarbij mee. Snijd de tentakels vlak boven de ogen recht af en waar deze voor vulling in het eekhoortjesbrood en gooi de rest weg. Druk de kleine snavelachtige bek eruit. Was de tentakels met koud water en dep ze met een doek goed droog, hak ze fijn en houd ze apart. Pak het losse uiteinde van de cellofaan dunne, smalle 'ruggengraat' in de lichaamszak en trek hem eruit. Trek het hele, deels gevlekte vel rond de lichaamszak weg. Om de hele lichaamszak te vullen, prik je een gaatje van een paar mm. In het puntje. Houd de opening onder de koude kraan en spoel het door met water.</p>
<p>50 gr eekhoortjes brood (gedroogd) 30 paneermeel Olijfolie Peper en zout</p>	<p><i>Start met eekhoortjes brood</i> Week het eekhoortjesbrood 30 minuten in lauw water. Gebruik hiervoor 4.5 dl. Giet ze af en bewaar het vocht voor later. Spoel de geweekte paddenstoelen diverse malen in schoon water. Controleer ze goed op zand. Hak ze fijn. Filter het weekwater door een zeef bekleed met keukenpapier en gebruik deze om ze in te koken. Doe de gehakte paddenstoelen in een pannetje met het weekwater en kook ze in tot het water is verdampt.</p>
<p>2 tenen knoflook 30 gr peterselie</p>	<p>Hak knoflook en de peterselie fijn. Doe de tentakels, samen met de paddenstoelen, peper, zout knoflook, peterselie, paneermeel en de olijfolie in een kom. Meng het geheel goed door.</p> <p>Houd 2 el vulling apart. Verdeel de rest over de pijlinktvis en schep ze in de lichaamszakken. Vul ze voor 2 derde en sluit ze met een tandenstoker. Neem een braadpan waarin de lichaamszakken naast elkaar</p>



passen. Ze mogen best strak tegen elkaar aanliggen, ze krimpen namelijk. Doe de olie in de pan en zet het vuur hoog.

Laat de olie goed heet worden en leg de pijlinktvissen in de pan. Bak ze aan alle kanten kort bruin aan. Voeg zout, peper, witte wijn en de achtergehouden vulling toe.

Keer de pijlinktvissen een paar maal snel, zet het vuur laag, het mengsel mag nauwelijks pruttelen. Leg een deksel op de pan. Laat de pijlinktvissen in ca. 20 minuten garen. Keer ze af en toe. Ze moeten zacht aanvoelen als je er met een vork in prikt.

Leg ze op een snijplank en laat ze een paar minuten rusten. Snijd ze in plakken van 1 cm.

Presentatie van deze 3 gerechtjes:

Presenteer de 3 amuses in het midden van het bord bijna tegen elkaar aan en druppel hierna de pesto er om heen.

Aardappelwafeltjes:

Leg een aardappelwafeltje(koekjes) op een bord en leg op elk wafeltje én balletje gehakt.

Rollade van groente en geitenkaas:

Leg op een broodronde een ½ tl pesto. Verwijder het plastic van de rollade en snijd met een scherp mes 14 st plakken van 2 à 3 cm. af en leg deze op het rondje.

Pijlinktvisjes:

Rangschik deze samen met de andere twee gerechtjes op een bord.





Tompouce met zoete aardappel, ananas, haricots verts en een pikante tahindressing

<p>Ingrediënten: 14 plakjes bladerdeeg 3 eidooiers 2 ½ el sesamzaad</p> <p>6 zoete aardappels 2 kleine ananassen 7 el olijfolie extra vierge</p> <p>1 ½ stuk citroengras à 10 cm 1 chilipeper 2 teen knoflook 26 gr Tahin = sesampasta 5 gr koriander (vers) 7 el citroensap 5 el olijfolie extra vierge</p>	<p>Bereidingswijze: Leg 2 velletjes bladerdeeg op elkaar op een met bloem bestoven werkvlak. Rol ze uit tot een rechthoek van 15 x 12 cm en leg het deeg ±30 minuten in de koelkast om te rusten. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 220°C. Haal het deeg uit de koelkast en snijd iedere plak in 2 rechthoeken van 6 x 15 cm. Leg ze naast elkaar op de bakplaat, bestrijk ze dun met eigeel en bestrooi ze vervolgens met sesamzaad. Bak de rechthoekjes ca 10 minuten in het midden van de oven tot ze goudbruin kleuren en goed gerezen zijn. , laat ze nog ±6 minuten bakken.</p> <p>Haal de bakplaat met het bladerdeeg uit de oven en plaats de bakplaat met aardappels en ananas in de oven,</p> <p>Snijd de plakjes bladerdeeg horizontaal door midden en scheid de onder- en bovenkant, Zet ze weer in de oven om 5 minuten te laten drogen. Haal ze eruit en leg ze op een taartrooster.</p> <p>Was de zoete aardappels onder de kraan, boen ze schoon. Maak de ananas schoon. Snijd de aardappelen en de lengte door zo breed als de tompouce en de ananas in schijven van 1 cm. Steek de kern uit de ananas en snijd de schijven doormidden (halve cirkel).Bekleed twee bakplaten met bakpapier. Leg de ananas op een bakplaat en de zoete aardappelen op een tweede bakplaat. Bestrijk de schijven met olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Zet de oven nu op 200°C. Haal de bakplaat met aardappels uit de oven zodra ze gaar zijn. Controleer dit door met een mes te prikken. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de ananasschijven in de resterende olijfolie aan beide kanten tot ze een kleurtje krijgen.</p> <p>Dressing Verwijder de onderkant, het topje en de 2 buitenste lagen van de citroengrassstengels. Snijd het citroengras lengte 10 cm in zeer kleine stukjes. Maak de chilipeper schoon (pitjes en zaadlijsten verwijderen) en snijd hem in zeer kleine stukjes. Pluk de blaadjes van de koriandertakjes. Maak de dressing; stamp of maal het citroengras, het pepertje, de knoflook en wat zout tot een grove pasta. Meng de korianderblaadjes erdoor en voeg tot slot de tahin, olijfolie en citroensap toe.</p>
--	--



175 gr haricots verts

Maak haricots verts schoon en snij ze allen even lang.
Blancheer ze in kokend water met wat zout, beetgaar.
Houd ze warm.

Presentatie:

Leg op warme borden een onderkant van het bladerdeeg bodem ,
leg daarop zoete aardappel- en ananasplakjes.
Bestrijk ze licht met de dressing. Leg de haricots verts hierop en
doe tot slot het dekseltje erop.
Druppel de rest van de dressing er om heen.
Garneer het gerecht met verse koriander en serveer warm.





Zalm met een romige vissaus en een Julienne van groente

Ingrediënten:

Visbouillon:

1500 gr visgraten en

koppen

2 uien

1 prei

35 gr peterseliestelen

100 gr champignons

afval

2 stengels bleekselderij

2.8 dl witte wijn (droog)

3,5 l water

45 gr boter of olie

Zout

Saus:

5,5 dl visbouillon (zie
boven)

5.5 dl koksroom

Citroensap

Zout en peper

Bladerdeegvisjes:

3 vellen bladerdeeg

Eigeel

14 zalmfilets à 70 gr

Groente:

1 gele courgette

1 groene courgette

1 prei (wit) 70 gr

1 blokje groente

bouillon

Viseitjes (zwart en
rood)

14 stengels bieslook

Bereidingswijze:

Was de groenten, snijd ze grof.

Was apart de champignons, de visgraten en koppen; ontdoe ze van kieuwen, ogen en ongerechtigheden en hak ze klein.

Bak de groente in een pan aan met de boter of olie en zet deze licht aan tot ze gaat kleuren, voeg hierna visgraten en champignons toe, circa 5 minuten smoren met deksel erop.

Blus af met de witte wijn, voeg het water toe en breng het aan de kook. Indien nodig afschuimen.

Laat max. 25 minuten trekken, voeg zout toe en passeer het door een zeef en daarna door een doek.

Kook de visbouillon tot de helft in.

Saus

Voeg de room toe en kook de bouillon nog eens tot twee derde in. Houd 5,5 dl (14 personen) apart en gebruik de rest voor het pochieren van de zalm.

Breng de saus met enige druppels citroensap, zout en peper op smaak. Let op met zout; de viseitjes die er straks bijkomen zijn erg zout.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Rol het bladerdeeg uit tot 2 à 3 mm dikte en steek er 14 visjes uit. *(Gebruik een vormpje van blik of Knip of snijd een mal van de gewenste vis vorm uit een stuk karton.*

Neem een bakplaat en leg er een bakmatje of bakpapier op.

Leg de mal op het bladerdeeg en snijd het visje eruit.

Leg de visjes op de bakplaat en bestrijk ze twee keer met eigeel.

Leg op de plaats van het oog een zwarte peperkorrel.

Als het eigeel bijna is opgedroogd, neem dan een cocktailprikker of achterkant van een mesje en teken de kieuwen, rugvin en staartvin erin. Bak de visjes in ca. 15 minuten goudbruin in de oven).

Indien halve zalmlende, verwijder vel en bruine vetlaag en snij er 14 gelijke stukken uit.

Laat de stukjes zalm circa 5 minuten in de visbouillon garen.

Snijd de courgette (alleen de schil) en de prei julienne (ca. 5 cm lengte en 2 mm dikte).

Laat de groenten in een stoompan met groentebouillon of stoommandje ca. 5 minuten stomen. Zorg dat ze nog knapperig zijn. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

Knip de bieslook fijn.

Verdeel de groenten op de voorverwarmde borden en leg op elk bedje een zalmfilet. Giet de warme saus erover heen en verdeel de viseitjes en de bieslook eroverheen.

Garneer met een bladerdeegvisje.



4 personen of afwijkend in boven vermeld



Boisson frappé uit Bergerac met citroensorbet

<p>Ingrediënten:</p> <p>Sorbet: 8 grote citroenen 240 gr suiker</p> <p>Spoom: 3,5 dl Moellieux de Bergerac (gekoeld) 42 draadjes saffraan</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Zet de champagneflûtes in de vriezer. Trek met een citroentrekker mooie krullen van de citroenen. Pers zoveel citroenen uit totdat je 2 dl sap hebt. Voeg zoveel water toe totdat je 3.5 dl hebt. Voeg de schillen van de overige (5) citroenen toe. Breng dit met de suiker aan de kook en laat het afkoelen. Doe het in de ijsmachine en draai er ijs van.</p> <p>Doe in elke flûte 3 draadjes saffraan. Vul de champagneflûtes met de wijn. Per glas ca. 25 cl.</p> <p>Laat dit even trekken (de saffraan gaat na ca. 5 minuten kleur afgeven.)</p> <p>Presentatie: Schep in elk glas een of twee kleine bolletje citroensorbet. Versier elk glas met twee citroenkrullen.</p>
--	--



Fazant met witlof & kroket van risotto met truffel

<p>Ingrediënten: 3 fazanten Ganzenvet</p> <p>Saus 90 gr boter om te bakken 1 winterwortel ½ prei ½ struik bleekselderij 1 ui (niet te groot) 1 teen knoflook 1,25 dl Cognac 1 fles rode wijn 4 dl wild fond (pot) 5 dl water 2 el Kalfsfond (Poeder)</p> <p>Bouquet garni: 2 takjes peterselie 1 takje rozemarijn 1 takje tijm 1 laurierblad</p> <p>Bouillon: 1,5 l water 1 winterwortel ½ prei ½ struikbleekselderij 1 ui (niet te groot) 2 tenen knoflook 2 stukjes foelie 1 el korianderzaad 3 kruidnagels</p> <p>140gr risottorijst 1,5 sjalotjes 25 gr truffel (potje) 0,751dl kookroom 3 el Parmezaanse kaas 3 blaadjes gelatine Eiwit Panko</p> <p>250 gr Cantharellen</p>	<p>Bereidingswijze: Snijd de filets en de poten van de fazant. Zet de fazantenpootjes op in ganzenvet en laat langzaam garen op laag vuur van 90°C. (Een pannetje met vet staat in de koelkast, na gebruik zeven en terugzetten.)</p> <p>Saus: Hak de karkassen in kleine stukken en bak ze bruin in de boter. Snijd de groenten in blokjes en voeg deze, samen met de gesnipperde teen knoflook, toe aan de karkassen en laat kort bakken. Blus af met Cognac en voeg de rode wijn, bruine fond en het water toe. Voeg ook het bouquet garni toe. Laat zo lang mogelijk inkoken en zeef de saus. Voeg ca. 2 el poeder van kalfsfond toe tot de juiste dikte is verkregen en breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Bouillon voor Kroket van risotto: Begin daar bij start gelijk mee Breng het water aan de kook. Verwijder de schil van de ui en steek de kruidnagels in de ui. Voeg alle grof gesneden groenten, de kruiden en wat gemalen peper toe. Laat een ½ uurtjes zachtjes pruttelen, zeef dan de bouillon.</p> <p>Verwarm een pan met wat olie en voeg hieraan de zeer fijn gesneden sjalotjes toe. Voeg de risotto rijst toe en zet goed om. Voeg nu in gedeelten de bouillon toe tot een mooi risotto is verkregen. Voeg de fijn gehakte truffel, de room, de geraspte Parmezaanse kaas en de in ruim koud water geweekte gelatine toe. Breng op smaak met peper en zout. Stort in een rechthoekige vorm bekleed met bakpapier (ca. 15 x 20 cm. (maak een metalen vorm wat kleiner met een strook aluminium folie en wat proppen folie als een vulling erachter) hoogte 2.5 cm Laat afkoelen in de vriezer.**</p> <p>Maak de cantharellen schoon en was zo nodig kort onder een stromende kraan. Dep droog. Grote stukken doormidden snijden. Bak ze in bruine boter en kruid met peper en zout. Zet in de warmhoud kast.</p>
--	--



7 st kleine witlof

Halveer de stronkjes, verwijder de harde kern en snijd ze in nogmaals door.
In een bakblik met boter de kwarten witlof in de oven garen (op 180 C) en afdekken met folie en kruid met peper en zout.

Afronding voor opmaak

Bak de fazantenpootjes even kort aan en pluk het vlees van de poten, breng op smaak en zet weg in de warmhoud kast.

Kruid de borstfilets van de fazant met peper en zout en bak ze "roze" in bruine boter. Laat afgedekt onder aluminiumfolie rusten. Trancheer hierna de filets.

**)Snijd de risotto in 28 blokjes (2.5X2.5X 5 cm) en paneer ze in eiwit en panko en herhaal dit nogmaals.
Verhit de olie tot 180°C en frituur de risotto met 6 stukjes tegelijk.

Presentatie:

Paar stengels brieslook

Schik de kroketten links op een langwerpige bord.
Leg in het midden twee stukjes witlof en hierop de getrancheerde fazantenborst en ten slotte de cantharellen.
Plaats een ring rechts op het bord rond 6 cm en vul deze met het geplukte vlees van de fazantenpoten, nappeer er wat saus over en strooi er als garnering wat bieslook over.
Nappeer langs de fazantenborst met wat saus.





In rum karamel gepocheerde banaan en noga kegels met chocolade-ijs

<p>Ingrediënten:</p> <p>Chocolade ijs: 100 gr pure chocolade 2,8 dl volle melk 90 gr rietsuiker 60 gr eidooiers 2,8 dl slagroom</p> <p>225 gr suiker 75 gr glucose 30 ml water 30 ml bruine rum 0,75 dl room 1,5 citroenen 0,5 vanillestokje</p> <p>7 kleine (kinder) Bananen</p> <p>Noga kegels: 14 vellen brikdeeg Ø 25 cm. 14 el honing 7 el noga korrels of geplette noga</p> <p>Kaneelkoekjes 120 gr bloem 1 tl bakpoeder Snufjes zout 66 gr zachte boter 100 gr kristalsuiker ¼ ei ½ el vanille extract</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Chocolade ijs: Melk en 60 gram suiker verwarmen tot suiker is opgelost. 30 gram suiker (het restant) met de eidooiers kloppen tot romige massa. Voeg een deel van de warme melk al kloppend aan de eidooiers toe. Giet dit bij de rest van de warme melk. Verwarm deze massa al roerend tot 80°C. Schenk het dan over de chocolade, zodat deze gaat smelten. Blijf roeren totdat alles goed vermengd is. Zeef dit. Koel in de ijsmachine ongeveer 10 minuten. Klop intussen de slagroom lobbige en voeg deze aan het nog vloeibare, maar koude mengsel in de ijsmachine toe. Draai hier ijs van.</p> <p>Bananen in rum karamel: Verwarm de suiker met de glucose en water tot een goudbruine karamel. Niet roeren maar pan bewegen, randen met kwastje rand houden zodat suiker niet aan de randen vast gaat zitten. Blus vervolgens met de rum en room, laat even loskoken en neem van het vuur. Indien te dik room of water toevoegen. Voeg de citroenschil en het vanillestokje toe en laat afkoelen. Passeer de verkregen rumkaramel door een puntzeef.</p> <p>Pel de bananen en halveer deze in de lengte en smeer deze in met de rumkaramel</p> <p>Noga kegels: Verwarm de oven voor op 200°C. Plaats de noga korrels in de vriezer en hak ze daarna fijn Knip de brikdeeg vellen doormidden. Bestrijk de vorm met boter en bestrooi met bloem, rol de onderkant van de kegel in de ronde kant van het brikdeeg. Knip de bovenkant gelijk met de metalen vorm. Bak ze goudbruin in de oven van 200°C en laat ze afkoelen. Strijk de hoortje in met honing. Rol ze vervolgens door de noga korrels.</p> <p>Kaneelkoekjes Verwarm de oven op 175°C. zet een bakplaat klaar met bakpapier. Meng in een beslagkom de bloem, het bakpoeder en het zout. In een andere beslagkom de boter en de suiker, maak hier een romig geheel van. Mix dan het ei en het vanille extract door en meng dit goed door. Roer nu het bloemmengsel door het botermengsel tot alles gemengd is (niet te lang).</p>
---	---



30 g. witte suiker
1 el kaneel

Maak in een apart bakje de suiker en kaneel aan.
Maak van het beslag kleine balletjes (2 cm), het mogen er meer zijn dan 14, want er breekt er wel eens een.

Rol het balletje door het suiker/kaneel mengsel en leg ze op het bakblik met wat onderlinge ruimte en druk ze een beetje plat.

Max 14 op een bakplaat.

Bak ze in de voorverwarmde oven goud bruin af in ongeveer 15 minuten, laat afkoelen op een rooster.

Presentatie:

Leg op een koud bord 1 bolletje chocolade ijs.

Zet daarop de noga kegel.

Leg de halve gesneden banaan er naast.

Druppel nog wat rumkaramel er omheen met een spuitbus.

Garneer met een kaneelkoekje.





Wijnbeschrijving:

Productnum mer	S451/12	Producent	Farnese
Naam	I Muri Negroamaro Vigneti del Salento	Land	Italië
Jaar	2012	Inhoud	0.75
Gebied	Puglia	Subgebied	Salento
Alcohol %	13.0%	Barcode	8019873978141
Kleur	Rood		

I Muri Negroamaro Vigneti del Salento

Farnese Vini is een jong bedrijf dat in korte tijd is uitgegroeid tot één van de top exporteurs in Zuid-Italië. Deze groei ging niet gepaard zonder nationale en internationale erkenning. Drie jaar achtereenvolgens werd Farnese uitgeroepen tot bedrijf van het jaar in haar industrie, vijf maal werden haar wijnen uitgeroepen tot wijn van het jaar en meer dan 30 gouden medailles en trofeeën sieren de wand van het hoofdkantoor.

Deze Negroamaro is robijnrood van kleur met paarse tinten. In de neus komen intense aroma's van fruit naar voren met tonen van zwarte bessen. Deze wijn heeft een medium body, is fluweelzacht en erg lekker. Een goede balans tussen frisheid en warme gevoelens, met een lange afdronk. Deze wijn is lekker in combinatie met pasta, vlees en kazen.





Productnummer	S154/14	Producent	Caidora
Naam	Pipoli Bianco Greco / Fiano Basilicata	Land	Italië
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Basilicata	Subgebied	Acerenza
Alcohol %	12.5%	Barcode	8019873824219
Kleur	Wit		

Pipoli Bianco Greco / Fiano Basilicata

Het wijnhuis Vigneti del Vulture ligt in het hart van de regio Basilicata. Hier zijn een paar jaar geleden 6 enthousiaste vrienden een wijnoöperatie begonnen en zij hadden dus bezit over oude wijnstokken met inheemse druivensorten, zoals Aglianico, Greco en Fiano.

Het bedrijf is nieuw en werd gebouwd op de as van een lokale Vinegrowers Association (Basilium). Tegenwoordig worden op de nieuwe wijnmakerij in de stad Acerenza, in het hart van het productiegebied Aglianico del Gier, wijnen van topkwaliteit gemaakt uit geselecteerde wijngaarden die allemaal biologisch gecertificeerd zijn. De bodem is rijk aan mineralen. De wijngaarden liggen op ongeveer 800 meter hoogte, waardoor de wijnen grote complexiteit kunnen hebben en fijne aroma's. Het wijnmaakteam staat onder leiding van talentvol wijnmaker Dennis Verdecchia en ervaren consultant Alberto Antonini, zij hebben gewerkt op de wijngaarden van Abruzzo en Campania.

Deze wijn is gemaakt voor jonge drinkers, met genoeg ervaring, die op zoek zijn naar waar voor hun geld. Deze wijn, gemaakt van Greco en Fiano druiven is strogeel van kleur, met groene reflecties. In de neus de geur van gedroogde en verse abrikozen en zoete bloemen. Deze wijn is vol van smaak en wordt gedomineerd door aroma's van citrus en tropische vruchten. De zuurgraad van de wijn is goed, dit zorgt voor een goede frisheid van de wijn.





Productnummer	5305/14	Producent	Zenato
Naam	Zenato Bianco di Custoza	Land	Italië
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Veneto	Subgebied	Custoza
Alcohol %	12.5%	Barcode	8005631000278
Kleur	Wit		

Zenato Bianco di Custoza

Het bedrijf van de familie Zenato (opgericht in 1900) is gelegen in San Benedetto aan het Gardameer, in de provincie Veneto, zo'n 25 kilometer ten westen van de stad Verona. Dit gebied is naar volume het grootste productiegebied van DOC wijnen van Italië. Het bedrijf wordt geleid door Sergio Zenato in samenwerking met zijn zoon Alberto en zijn dochter Nadia, dus het betreft hier nog een echt familiebedrijf. Met name de laatste jaren worden de wijnen van Zenato overladen met medailles en fantastische recensies, wat er toe leidt dat ze hun wijnen zeer gemakkelijk afzetten.

Deze witte wijn komt uit de zone tussen Lazise, Peschiera en Valeggio, rond Custoza, een stadje dat zich in de 13e eeuw heeft gevormd als militair controlepunt op een heuvel langs de Romeinse Via Postumia welke Verona met Mantua verbindt. De Bianco di Custoza wordt gemaakt van Garganega, Trebbiano, Chardonnay, Friulano, Riesling uit de wijngaarden in het hart van de regio Custoza aan het Gardameer.

De wijn is strogeel van kleur met een fruitrijk bouquet, in de smaak fris en loepzuiver. Heerlijk als aperitief, bij voorgerechten of visgerechten.

