



Menu maart 2016

aaa

**Kalfsballetje
in kardemom-citroen-saus**

*Wijn advies:
La villette Chardonay Vdf*

A+B

aaa

Krab risotto

A+B+C

aaa

Romige spitskoolsoep

A

aaa

Tarte tatin met Rode Biet en Salsa Verde

*Wijn advies:
La Villette Grenache/Syrah Mourverde*

A+B

aaa

Ossenstaart met 2 sauzen

*Wijn advies:
Baron de Ley Club Privado*

A+B+C

aaa

Appel dessert

A+B+C



Kalfsballetje in kardemom-citroen-saus

<p>Ingrediënten:</p> <p>Kalfsballetjes: 2 ui 2 laurierblaadje 2 kruidnagel 1 l kalfsfond ½ gedroogd chilipepertje 8 gr gedroogde champignons 200 gr paneermeel 5 anjovisjes 300 gr kalfsgehakt 1 eieren 1 el mosterd 1 tl citroenrasp 4 el peterselie, fijngesneden nootmuskaat chilipoeder zout</p> <p>Saus: 1,5 gr kardemompeulen 0,5 dl slag room 1 teen knoflook 1 schijfje gember 1 mespunt kurkuma 1 splinter van een kaneelstokje 0,5 vanillestokje gesplitst 2 el aardappelzetmeel 3 reepjes onbehandelde citroenschil Enkele druppels citroen Milde chilipoeder Zout 40 gr. koude boter</p> <p>100 gr basmati rijst</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Uien schillen en op elke ui een laurierblad leggen, deze met een kruidnagel vastzetten. De fond aan de kook brengen en de uien, de gedroogde chilipeper en de gedroogde champignons erin doen. De fond tegen de kook aan 20 minuten laten trekken.</p> <p>De ansjovis spoelen in beetje melk, laten uitlekken en zeer fijn hakken. Het kalfsgehakt in een schaal met het ei, mosterd, citroenrasp, peterselie, de ansjovis en het paneermeel goed mengen. Kruiden met nootmuskaat, zout en een beetje chilipoeder.</p> <p>Gaar eventueel een proefballetje om de smaak te controleren, alvorens de rest te garen.</p> <p>Vorm balletjes van ongeveer 3 cm met de middelste ijsschep. Doe deze in fond, welke net onder het kookpunt is en laat 10 - 15 minuten trekken.</p> <p>Saus: Aan het einde van de gaartijd 3/4 l fond voor de saus nemen en zeven. De kalfsballetjes in de resterende fond afgedekt warm houden in de warmhoudkast. De kardemompeulen in de vijzel kneuzen. De gezeefde fond met de room, knoflook, gember, kurkuma, kaneelsplinters, gekneusde kardemompeulen en vanillestokje aan de kook brengen. Binden met aardappelzetmeel. Citroenschil toevoegen en nog enkele minuten laten trekken onder het kookpunt. Op nieuw zeven. Met citroensap en chilipoeder en zout op smaak brengen. Let op met zout!! Tot slot koude boter toevoegen en met staafmixer mixen (schuimig maken). Naar wens eventueel nog citroenrasp toevoegen</p> <p>Kook de Basmati rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.</p>
--	--



Mooie prikker
Zeer dunne schijfjes
citroen

Presentatie:

De kalfsballetje met schuimspaen uit de fond nemen en op voorverwarmde bordjes/schaaltjes leggen Steek een prikker met een dubbelgevouwen schijfje citroen op het balletje. Schep een beetje basmatirijst ernaast en giet saus over de balletjes.





Krabrisotto

<p>Ingrediënten: 150 gr suiker 1,3dl witte wijn 90 gram vloeibare glucose 1,1 dl water 3 rijpe avocado's sap van 1 ½ citroen 1,1 dl melk</p> <p>1,75 liter schaaldierenbouillon* 3 sjalotjes 1teen knoflook 300gram camaroli rijst 1dl witte wijn 1 pruimtomaat</p> <p>2,5dl schaaldierenbouillon 2,5dl halfvolle melk 50gram koude boter ½ dessert lepel lecithine 240 gram krabvlees (blik) uitgelekt 50 gram Parmezaanse kaas 50 gram koude boter enkele sprieten bieslook kervel ter garnering</p>	<p>Bereidingswijze: Avocado-ijs doe suiker witte wijn glucose en water in een pannetje en los alles op laag vuur op. Laat afkoelen. Maak de avocado's schoon. Doe avocado's samen met de gekoelde massa en het citroensap in een blender en draai er een gladde massa van. Zeef de massa en roer de melk er door. Verwerk in de ijsmachine tot ijs. Laat het ijs daarna liefst nog 2 uur opstijven in de vriezer.</p> <p>Risotto deel1 Verwarm de bouillon. Snipper de sjalotten ragfijn. Halveer de knoflook. Verwarm wat olie in een pan met dikke bodem. Gaar de sjalotten in de olie samen met de gehalveerde knoflook; zonder te kleuren. Voeg de rijst toe. En bak deze even mee. Blus af met de wijn en laat inkoken. Voeg nu beetje bij beetje de warme bouillon toe. Blijf gedurende dit proces regelmatig roeren. Na circa 14-16 minuten is de rijst 80% gaar. Op dit moment zou de risotto redelijk droog moeten zijn. Laat de risotto nu afkoelen, zodat deze op het laatste moment vlak voor serveren afgemaakt kan worden. Ontvel de tomaat en snijd het vlees in fijne brunoise.</p> <p>schaaldierensaus kook de bouillon in tot deze goed is ingedikt en stroperig wordt. Voeg vervolgens melk toe. Houd warm in de warmhoudkast</p> <p>Serveren haal het ijs uit de vriezer</p> <p>warm de saus op</p> <p>Risotto deel 2 voeg een beetje warme bouillon samen met de boter toe aan de risotto en warm op. Als de risotto droog lijkt te worden voeg dan extra bouillon toe. Gaar nu de risotto tot de gewenste garing. Voeg nu het kleingesneden krabvlees toe, samen met de geraspte Parmezaanse kaas en de brunoise van tomaat. Breng op smaak met fijngesneden bieslook. Neem de schaaldierensaus uit de warmhoudkast. Voeg de ijskoude boter toe en ½ dessert lepel lecithine. Klop de saus schuimig.</p>
---	--



Presentatie:

Serveer de risotto op een mooi bord met bovenop een bolletje avocado ijs. Klop de saus schuimig en serveer het schuim rond het ijs. Werk het gerecht af met wat kervel





Romige spitskoolsoep met gebakken zeeduivel en Gerookte zalm

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>Visbouillon: 1 kg tonggraten 1 prei (alleen wit) 3 sjalotten 1 stengel bleekselderij 3 takjes peterselie 3,35 dl witte wijn 1 laurierblad</p>	<p>Visbouillon: Snijd de groente fijn en laat met de afgespoelde tonggraten 5 minuten zweten. Voeg de wijn, laurier en 1 ½ liter water toe, breng aan de kook en laat 20 minuten 'niet langer' zachtjes trekken. Zeef dit dan door een passeerdoek.</p>
<p>1 spitskool ± 800 gr 2 sjalotten 2 cm gemberwortel 2 tenen knoflook 1 tl kerriepoeder 2 dl slagroom</p>	<p>Was de kool en snijd of schaaf hem in ragfijn sliertjes.</p> <p>Snijd de sjalotten en de gemberwortel heel fijn en fruit dit zachtjes in een klontje boter. Voeg dan de knoflook, uit de knijper en de kerriepoeder toe en 400 gr van de kool. Laat nog even meefruiten. Voeg de visbouillon en de room toe en breng aan de kook. Pureer dit als de kool gaar is. Zeef door een puntzeef. Breng op smaak en houd warm.</p>
<p>2 zeeduivelopelets 350 gr</p>	<p>Snijd de zeeduivel filet in 28 plakjes en bak die om-en-om in een droge grillpan. Breng achteraf op smaak met wat zeezout.</p>
<p>170 gr zalm (aan één stuk)</p>	<p>Presentatie; Rook de zalm in de rook pan. Snijd de zalm in kleine blokjes. Leg midden op een bord een eilandje van wat spitskool, schenk er de soep omheen. Leg bovenop de kool twee stukjes zeeduivel en garneer rondom met de zalm blokjes.</p>





Tarte tatin met Rode Biet en Salsa Verde

Ingrediënten:

500 gr ronde
voorgekookte bieten
14 pl bladerdeeg
170 gr agave siroop
130 gr rijststroop
120 gr sojamargarine

Salsa Verde:

15 gr basilicumblaadjes
15 gr kervel alleen de
blaadjes
15 gr bieslook
15 gr peterselie zonder
stelen
2 tenen knoflook
35 groene olijven
uitgelekt
20 gr augurk
Olijfolie extra vierge

Aardappelchips

2 paarse aardappelen

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C
Snijd de biet in dikke plakken van ca. 8 mm.
Kook de karamel door de sojamargarine in een pan te smelten, de
rijststroop en agave siroop toe te voegen en op laag vuur al
roerend het mengsel te laten karamelliseren totdat het mengsel
een stroopachtige kleur en dikte heeft.
Steek 14 vierkantjes uit het bladerdeeg. Bekleed de keramische
vierkante bakvormpjes met vetvrij papier en giet in ieder vormpje
wat karamel.
Leg hierop de plakken rode biet en dek het af met het bladerdeeg.
Duw de randen naar binnen.
Bak de tarte tatin in 20 minuten goudbruin.
Maak ondertussen de Salsa Verde.

Salsa Verde:

Maal de kruiden en de groene olijven fijn in een keukenmachine
en voeg de olijfolie toe tot er een stevige pesto ontstaat. Zout en
peper wat na.
Snijd de augurken zeer klein. Voeg alle ingrediënten nu samen en
meng ze.

Laat de tarte tatin buiten de oven in de vormpjes wat afkoelen,
Maar draai ze om als de vorm nog warm is.

Aardappelchips:

Schaaf met de snijmachine op stand 2 ca. 16 plakjes in
lengterichting.
Frituur deze krokant op 160°C en laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie:

Leg het taartje op een bord, schep een kleine quenelle Salsa
Verde op het taartje en steek er een aardappelchip in.





Ossenstaart krans met 2 sauzen en wortel

Ingrediënten:

3 kg ossenstaart in stukken
250 gram winterwortel
250 gram ui
250 gram knolselderij
250 gram prei
2 laurierblaadjes

3dl room

2 dl rode port
6dl goede kalfsfond
2 tl tomatenpuree
koude boter

1 winterwortel
1 prei

200gram bloem (tipo oo)
2 ½ ei
zout

Bereidingswijze:

Snijd de groenten in stukken. Doe de ossenstaart in een ruime pan met 3 ltr. koud water en zout naar smaak. Breng het water aan de kook en schuim regelmatig af. Als er weinig tot geen nieuw vuil aan de oppervlakte komt, de gesneden groenten met de blaadjes laurier en enkele gekneusde peperkorrels toevoegen. Laat circa 3 uur garen, of in de snelkookpan circa 1 ½ uur. Haal het vlees uit de pan en zeef de bouillon.

Saus I

Neem 1,2l van de bouillon en kook deze in. Voeg de room toe en kook in naar smaak en dikte. Breng verder op smaak met peper en zout.

Saus II

Breng de port samen met de tomatenpuree en de fond rustig aan de kook en laat indampen tot de gewenste smaak. Monteer vlak voor het serveren met koude boter en breng op smaak met peper en zout.

Snijd de wortel in julienne. Blancheer deze tot beetgaar en koel terug in ijswater. Snijd de prei in dunne slierten. Blancheer deze. Maak van de worteljulienne 14 pakketjes (5 stokjes winterpeen per pakje) en bind elk pakketje samen met een sliert prei.

Knead de ingrediënten in de keukenmachine tot een pastadeeg en verwerk tot tagliatelle. Laat ½ uur rusten in folie in de koelkast.

Pluk de ossenstaart als deze wat is afgekoeld. Verwijder vet en zeen zoveel als mogelijk.

Serveren:

Warm de ossenstaart met wat bouillon en breng op smaak met peper en zout.

Kook de tagliatelle beetgaar en warm de sauzen.

Meng saus I met de gekookte tagliatelle en houd warm.

Warm de wortelpakketjes in de bouillon.

Plaats de ossenstaart in een krans op de borden. In het midden de tagliatelle, daar bovenop een wortelpakketje en saus II druppel gewijs over het vlees.





Appelig dessert

<p>Ingrediënten:</p> <p>Appelchips: 1,5 l water 250 gr suiker 1 Granny Smits</p> <p>Pocheervocht: 2.5 dl droge witte wijn; bijv. Sauvignon Blanc 2.5 dl water 200 gr suiker</p> <p>Gesuikerde appels 6 Golden Delicious Pocheervocht</p> <p>Génoise: 1 Fuji appel (ca. 250gr), koud 250 gr kristalsuiker 3 druppel citroensap 125 gr eieren (3-4 grote), losgeklopt 115 gr cakemeel, gezeefd</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Appelchips: Breng water met suiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Haal de pan van het vuur. Snijd de appels met een mandoline in flinterdunne plakken (HORIZONTAAL) - 1 per persoon. Steek er rondjes uit met een ring net iets kleiner dan de plakken appel. Goor de schil weg en verwijder de pitten. Voeg de rondjes appel toe aan de siroop. Leg er bakpapier op om ze ondergedompeld te houden. Zet de pan op de rand van het fornuis of op een hele lage stand. Stoof de rondjes gaar in ongeveer ½ uurtje. Laat de rondjes uitlekken. Bekleed een bakplaat en leg de rondjes erop. Bak ze ongeveer 1,5 uur in een oven op 70°C tot ze knapperig zijn. Tussendoor de oven deur een paar keer open en weer dicht doen, om het vocht te laten ontsnappen uit de oven. Na het afkoelen worden ze echt krokant. Leg de appelchips met behulp van een spatel op een rooster om af te koelen.</p> <p>Pocheervocht: Breng wijn, water en suiker aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en laat het vocht afkoelen.</p> <p>Gesuikerde appels: Schil de appels en steek er bolletjes uit met een Parisienne boor (ca. 22 mm). Doe deze in het pocheervocht. Reken op 7 bolletjes per persoon, dus in totaal 98 bolletjes. Stop in elke zak 21 bolletjes. Giet er zoveel pocheervocht bij dat de bolletjes onder staan. Vouw de zak over de bolletjes, zodat de ondergedompeld blijven, anders verkleuren ze. Vacumeer tot er luchtbelletjes in de siroop verschijnen en sluit de zak af. Stoof de bolletjes ongeveer 2 uur op 75°C tot ze helemaal gesuikerd en door en door gaar zijn. Koel ze in ijswater.</p> <p>Génoise: Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd hem in dunne parten. Schep ze om met 10 gram suiker en stop ze met een paar druppeltjes citroensap in een zak. Vacumeer. Stoof de parten appel 40 tot 50 minuten op 75°C tot ze heel zacht zijn. Koel de appelmoes op ijswater. Beboter een bakblik van 1,25cm diep en bekleed met bakpapier. Maak de apart geknipte rand bakpapier hoger dan het bakblik.</p>
---	--



<p>Melk jam: 120 gr volle melk 100 gr kristalsuiker 0,5 vanillestokje 25 gr glucose</p> <p>Gember vla: 250 gr volvette room - 40% 180 gr volle melk 30 gr verse geschilde gember 2 gr gemberpoeder 4 grote eidooiers 40 gr kristalsuiker snuf zout 8 gr gelatine = 4 blaadjes van dr.Oetker</p> <p>Appelsorbet: 75 gr suiker 100 gr water 20 gr glucose</p> <p>2 Granny Smith appel of 1,5 dl biologische appels zonder suiker</p>	<p>Klop de eieren met 240 gram suiker (de rest) met een mixer. Blijf ongeveer 10 minuten kloppen tot het mengsel 'linten' vormt. Schep eerst het cakemeel en dan de appelmoes erdoor. Giet het beslag in het bakblik. Bak de cake 22 - 25 minuten in een convectieoven op 160°C tot de bovenkant goudgeel is en het midden gaar. Controleer dit door een prikker in de cake te steken, deze moet schoon uit de cake komen.</p> <p>Haal de cake uit de oven en laat kortstondig wat afkoelen. Plaats in de vriezer (niet te lang - licht aanvriezen). Haal de cake uit de vriezer en stort hem op bakpapier. Steek er schijven uit van 5cm doorsnede. Bedek de schijven cake met een schone theedoek en laat op kamertemperatuur komen.</p> <p>Melk Jam: Breng melk, suiker, geschrapte vanillemerg en stokje aan de kook. Laat dit 10 minuten trekken en giet dan door een zeef. Gooi het stokje weg. Kook de melk 1 tot 1,5 uur heel zachtjes door. Als het water in de melk verdampt, begint de melk te KARAMELLISEREN, PAS OP want de melk brandt snel aan. Wacht tot de melk even dit is als gecondenseerde melk en roer er dan de glucose door. Giet door een puntzeef en koel op ijswater.</p> <p>Gember vla: Week de gelatine. Verwarm 160 gr room met de melk, het mengsel moet heet zijn, maar niet koken. Stamp de gemberwortel in de vijzel. Roer de gestampte gember en de gemberpoeder door de room met melken haal de pan van het vuur. Leg een deksel op de pan en laat 20 minuten trekken. Zeven door een fijne zeef. Klop de eidooiers, de rest van de suiker en een snufje zout met de handmixer tot een licht en vol mengsel. Giet al kloppend een beetje warme room-melk mengsel bij. Dan pas de rest kloppend toevoegen en in een warm waterbad dit verwarmen tot 80°C. Blijf steeds goed met een spatel roeren over de bodem en zijkanten. Los de gelatine hierin op. En giet door een zeef in een schone bak geplaatst op ijswater, koel terug tot 25 °C Klop de rest (90gr) van de room lobbijg stijf en vouw deze door de roomvla. Zet direct in de koeling om op te stijven - ca. 1 uur.</p> <p>Appelsorbet: Maak een siroop van de suiker, water en glucose door dit aan de kook te brengen en kook dit ongeveer 30 seconden door.</p> <p>Was de appels en verwijder het steeltje. Snijd elke appel in 8 parten en verwijder het klokhuis. Schil de appel niet, dit geeft kleur aan het ijs. Leg 2 parten appel in de sap machine. Leg er een blaadje</p>
---	---



8 blaadjes spinazie
citroensap

Garnering:
Kervel

spinazie op, voor de kleur. Leg er weer 2 parten in met een blaadje spinazie, enzovoort.

Voeg twee keer enkele druppel citroensap toe, nadat de helft van de appels is uitgeperst en aan het einde van het persen.

Roer de siroop erdoor.

Draai hier een sorbet van.

Presentatie:

Leg op elk bord 7 bolletjes appel in een kring van 6 cm doorsnede. Schep voor de bolletjes een quenelle gember vla op het bord en strijk wat melk jam uit in een boog. Garneer de vla met een blaadje kervel. Leg op de bolletjes een schijf cake en een quenelle sorbetijs. Zet er een appelchip in.





Wijnbeschrijving

Productnum mer	1782/14	Producent	Badet Clement
Naam	La Vilette Chardonnay VdF	Land	Frankrijk
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Zuid Frankrijk	Subgebied	Vin De Pays D'oc
Alcohol %	13,0%	Barcode	
Kleur	Wit		

La Vilette Chardonnay VdF

La Vilette is een oude wijk van Parijs. Vroeger werd Parijs vanuit deze wijk bevoorrad met voedsel en wijn. Per paard, os of boot werden de voorraden naar Parijs gebracht. Tegenwoordig is La Vilette nog steeds een van de drukst bezochte toeristische trekpleisters.

Het doel van de La Vilette wijnmakers is een wijn te maken met de authentieke Franse uitstraling voor drinkers wereldwijd. Daarnaast willen zij een overvloedige wijn maken in een aantrekkelijke en betrouwbare verpakking met de romantische Franse uitstraling die ook de kwaliteit van de wijn representeert. Dit doen zij door de flessen en etiketten een traditioneel Franse uitstraling te geven met bijvoorbeeld een afbeelding van de rivier die zorgde voor de bevoorrading van Parijs vanuit La Vilette.

Dankzij het label "vin de France" is het mogelijk om de beste druiven uit heel Frankrijk te gebruiken voor deze wijn. Ook zijn de wijnmakers vrij om nieuwe blends te maken en zo nieuwe verrassende wijnen op de markt te brengen. Deze wijnen beloven dan ook een goede kwaliteit en vooruitstrevende nieuwe smaken te hebben.

Deze wijn is gemaakt van 100% Chardonnay druiven. De druiven komen uit wijngaarden gelegen in het zuidwesten van Frankrijk aan de voet van de Pyreneeën gemengd met druiven uit mediterrane kustgebieden. De druiven gisten 10 tot 12 dagen op Frans en Amerikaans eiken, waarna de wijn nog 6 maanden 'sur lie' rijpt. De helft van de wijn ondergaat daarna een malolactische gisting, waardoor de natuurlijke frisheid van de wijn behouden wordt. Door de vroege botteling van de wijn behoudt deze zijn frisheid en primaire aroma's. Deze Chardonnay is een verfrissende en complexe wijn. De geuren van citroentaart, banaan en peer worden gevolgd door de warme geuren van geroosterd brood en hints van vanille en geroosterde noten.





Productnummer	1784/13	Producent	Badet Clement
Naam	La Villette Grenache / Syrah / Mourvedre VdF	Land	Frankrijk
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Zuid Frankrijk	Subgebied	Vin De Pays D'oc
Alcohol %	13.0%	Barcode	
Kleur	Rood		

La Villette Grenache / Syrah / Mourvedre VdF

La Villette is een oude wijk van Parijs. Vroeger werd Parijs vanuit deze wijk bevoorrad met voedsel en wijn. Per paard, os of boot werden de voorraden naar Parijs gebracht. Tegenwoordig is La Villette nog steeds een van de drukst bezochte toeristische trekpleisters.

Het doel van de La Villette wijnmakers is een wijn te maken met de authentieke Franse uitstraling voor drinkers wereldwijd. Daarnaast willen zij een overvloedige wijn maken in een aantrekkelijke en betrouwbare verpakking met de romantische Franse uitstraling die ook de kwaliteit van de wijn representeert. Dit doen zij door de flessen en etiketten een traditioneel Franse uitstraling te geven met bijvoorbeeld een afbeelding van de rivier die zorgde voor de bevoorrading van Parijs vanuit La Villette.

Dankzij het label "vin de France" is het mogelijk om de beste druiven uit heel Frankrijk te gebruiken voor deze wijn. Ook zijn de wijnmakers vrij om nieuwe blends te maken en zo nieuwe verrassende wijnen op de markt te brengen. Deze wijnen beloven dan ook een goede kwaliteit en vooruitstrevende nieuwe smaken te hebben.

Deze mediterrane blend bestaat voor 50% uit Grenache, 40% Syrah en 10% Mourvèdre druiven. De Grenache en Syrah druiven komen van de beschutte wijngaarden gelegen tussen de Pyreneeën en de Cevennen en de Mourvèdre druiven komen van wijngaarden gelegen in het koelere klimaat aan de mediterrane kust. De drie druivensoorten gaan lange tijd in Frans en Amerikaans eiken vaten. Slechts een klein deel van de Mourvèdre druiven rust op de schil om zo een extra fruitigheid te verkrijgen. Na de vergisting rijpen de wijnen nog 6 maanden apart, waarna de perfecte blend wordt gemaakt en de wijn nog een paar maanden op licht eiken verder rijpt. In de neus heeft deze wijn de intense geur van zwarte bessen en rood fruit met warme hints van bloemen en specerijen. Op het palet is het een rijke volle fruitige wijn met zwart fruit en zoethout aroma's vergezeld door fluweelzachte tannines.





Drie succesvolle wijnproducenten in Rioja besloten in 1985 een nieuw wijnhuis op te richten. Een zogenaamde *single-estate bodega* met druiven van eigen wijngaarden, een uniek concept in Rioja (waar meer dan negentig procent van de wijnbedrijven traditioneel afhankelijk is van lokale druiventelers). Op deze wijze houdt men de kwaliteitsbewaking van de wijn in eigen hand. Tegenwoordig behoort Barón de Ley met meer dan vijfhonderd hectare wijngaarden tot de succesvolste wijnbedrijven van Spanje.



BARON DE LEY

Baron de Ley Club Privado

Rioja, Spanje

Klimaat/Terroir

Het klimaat is gematigd, met zowel invloeden van de Atlantische Oceaan als de Middellandse Zee.

Vinificatie

Nadat de druiven met de hand geplukt zijn, wordt de wijn vergist en gedurende ongeveer vier maanden bewaard op houten vaten (semi-crianza).

Druif

Tempranillo

Geur & Smaak

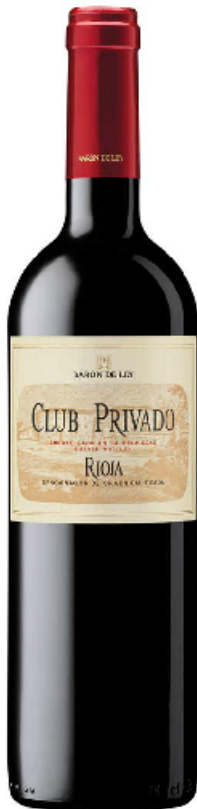
Speelse, sappige smaak met jeugdig rood fruit als dat van aardbei en kers. Subtiële vanilletonen door een korte houtrijping van slechts enkele maanden.

Serveersuggestie

Te serveren bij diverse vleesgerechten en of bij milde kazen.

Weetje

Oorspronkelijk bedoeld voor de wijn liefhebbers leden van de exclusieve investeerdersclub verbonden aan Barón de Ley. Op hun verzoek werd een lichter type wijn ontwikkeld dat wel alle herkenbare eigenschappen van een Rioja in zich zou dragen. En zo zag deze zogenaamde semi crianza, een iets korter op hout opgevoede wijn, het licht.



Kwast
WIJNKOPERS
SINCE 1993