



Menu februari 2015

**Gegratineerde oesters met Hollandaisesaus
en Vandouvan**

A + B

Trio van Zalm

A + B + C

Mosterdsoep met spekstengel van bladerdeeg

A + B + C

Papillotten gevuld met kalfsvlees en druiven

A

Wilde eend met pastinakencrème

Zoetzure biet en aardperenchips

A + B + C

Hazelnoot panna cotta

Feuilltine, mandarijn en Bailey'ijs

A + B + C



Gegratineerde oesters met Hollandaisesaus en Vandouvan

<p>Ingrediënten:</p> <p>0,75 dl witte wijn 0,75 dl azijn 1,5 dl water 7 gr vandouvan 1 sjalotje 3 gr suiker</p> <p>3 eidooiers</p> <p>150 gr boter (geklaard)</p> <p>14 oesters</p> <p>zeezout</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Breng de wijn, azijn, water, vandouvan, het brunoise gesneden sjalotjes en de suiker aan de kook. Laat dit tot de helft inkoken. Zeef het azijnmengsel.</p> <p>Klop de eidooiers schuimig en klop ze au bain-marie tot ze licht gebonden zijn. Schenk het azijnmengsel erbij en klop deze er, nog steeds au bain-marie, door. Haal de pan van de warmtebron en schenk de gesmolten boter, beetje bij beetje er al roerend door.</p> <p>Maak de oesters open en haal ze los. (vocht afgieten) Verdeel er Hollandaise saus over en zet ze onder een hete grill tot de saus licht is gegratineerd.</p> <p>Presentatie:</p> <p>Serveer de oesters op een schaalje gevuld met zeezout. (1 per persoon)</p> <div style="text-align: center;">  </div>
--	---



Trio van zalm

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>Krokante zalm huid 1 zalm huid 1 el zonnebloemolie</p>	<p><u>Krokante zalm huid</u> Haal de huid los van de zalm en bewaar de filet voor verdere bewerking. Snijd de zalm huid in 14 mooie rechthoeken. Bak de zalm huid in een hete pan met antiaanbaklaag en iets zonnebloemolie krokant. Laat de huid niet omkrullen. Laat op papier drogen en zout iets na.</p>
<p>Gelakte zalmfilet 900 gr zalm zonder huid 3 dl balsamico azijn 3 el honing 3 el sesamzaad</p>	<p><u>Gelakte zalmfilet</u> Snijd 14 rechthoekige (± 3 / 5 cm) stukjes zalm uit de moot. Bewaar de rest voor verdere bereidingen. Bak in dezelfde koekenpan de zalmfilets kort rondom aan. Rook de zalmfilets op lage temperatuur gedurende 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.</p>
<p>Sushi van polenta en spinazie 500 gr wilde spinazie 150 gr polenta 6 dl visfond 3 el witte wijnazijn 1 el suiker 5 reepjes zalmfilet (1x1x10cm) 5 reepjes courgette (1x0,5x10cm) 5 reepjes rode paprika(0,7x0,5x10cm)</p>	<p><u>Sushi van polenta en spinazie</u> Ontsteel en was de spinazie Blancheer de spinazie gedurende 1 minuut in kokend water. Laat uitlekken en dep droog. Kook de polenta gaar (± 10 minuten) in visfond en blijf goed roeren. Laat de polenta afkoelen. Snijd de reepjes zalm af. Snijd de reepjes courgette af. Zorg voor 1x10 cm groen. Gebruik de snijmachine. Ontvel de reepjes rode paprika en kook deze ± 3 minuten in kokend water. Maak op plasticfolie 5 sushirollen van spinazie, polenta en een vulling van de zalm, paprika en courgette en snijd hieruit telkens 3 plakken met een zéér scherp nat mes.</p>
<p>Dragon mayonaise 3 takjes dragon 20 gr eigeel 10 gr gladde Dijon mosterd 0,1 dl citroen ± 1,5 dl zonnebloemolie <i>Naar smaak: citroen, zout en peper</i></p>	<p><u>Dragon mayonaise</u> Snijd de dragon fijn. Maak een mayonaise van eigeel, mosterd, citroen zonnebloemolie en maak op smaak met zout en peper. Houd 3 eetlepels apart voor de rilette. Roer de dragon door de rest van de mayonaise en laat de smaken intrekken.</p>
<p>Gevulde gelatineblokjes 2 blaadjes gelatine 2 dl visfond 1 rode paprika 1 courgette</p>	<p><u>Gevulde gelatineblokjes</u> Laat 2 gelatineblaadjes minimaal 10 minuten weken in koud water. Kook de visfond in tot ± 1,5 dl. Haal de pan van de kookplaat, knijp de gelatine uit en laat deze oplossen in de fond. Snijd fijne brunoise van ontvelde paprika en courgette met schil. Blancheer de blokjes onder de gelerende fond en laat opstijven in de koelkast. Snijd in gelijkmatige blokjes en zorg ervoor dat in elk stukje een groente zit.</p>



Witlof met zalmrilette op zalmhuid

14 st. gebakken zalmhuid
42 bl. witlof (zeer klein)
300 gr zalm
Stukje courgette met schil
Wittewijn azijn
Suiker
1 sjalotje
1 el mayonaise (zie boven)
Zout en peper naar smaak

Witlof met zalmrilette op zalmhuid

Neem de kleinste blaadjes van de witlof en/of snijd uit grotere blaadjes kleine blaadjes van max. 4 cm lengte.
Verwarm de oven voor op 70°C.
Bestrooi de zalm met wat zout en plaats in een ovenschaaltje. Giet olijfolie over de zalm zodat deze net onderstaat.
Plaats in de oven gedurende 20-22 minuten.
Snijd de courgette in zeer fijne brunoise en zuur aan in azijn en wat suiker.
Snipper de sjalot.
Dep de zalm en pluk deze. Maak aan met de sjalot, gemarineerde courgette, de mayonaise, zout, peper en eventueel wat olie uit het ovenschaaltje.
Vul de witlof hiermee.
Plaats 3 blaadjes gevulde witlof op de zalmhuid.

Presentatie op een onverwarmd bord

Leg een rij van links naar rechts; de zalmhuid met witlof en zalmrilette, daarnaast de gelakte zalmfilet en tot slot de sushi.
Maak naast de sushi in een halve maan mooie mayonaise druppels van groot naar klein.
Plaats de gelatineblokjes onder de zalmhuid.






Mosterdsoep met een spekstengel van bladerdeeg

<p>Ingrediënten:</p> <p>2,5 kg prei 1,2 l kippen bouillon 200 gr bloemige aardappel 200 gr fijne Dijon mosterd 5 dl kookroom 4 ei-dooiers Peper en zout Olijfolie</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Snijd het witte deel van de prei in fijne ringen, (<i>houd een wit stuk achter van 100 gr voor de garnering</i>) droog het in de sla-centrifuge. Zweet het -in kleine porties- in wat olie op een hoog vuur aan, <i>mag niet verkleuren</i>. Gebruik een grote koekenpan,. Doe de prei en de geschilde in blokjes gesneden aardappel in een grote pan met de bouillon. Breng het aan de kook (<i>af en toe roeren</i>) en voeg na 15 min. de room en de mosterd toe, laat nogmaals 15 minuten koken. Pureer (<i>in 3 delen</i>) in een blender en wrijf het door een bolzeef. Breng de soep weer aan de kook en maak op smaak (<i>dit mag aan de scherpe kant zijn</i>) Voor het uitserveren de geklopte ei-dooier toevoegen. Afproeven en zonodig, indien te scherp, kookroom of bouillon toevoegen.</p>
<p>Garnituur</p> <p>100 gr wit gedeelte prei</p> <p>7 plakjes bladerdeeg Bloem <i>om te bestuiven</i> 1 losgeklopte ei-dooier 14 lange plakjes zeer dun gesneden gerookt ontbijtspek</p>	<p>Garnituur</p> <p>De prei in dunne ringen snijden, loshalen. Op een siliconen matje laten drogen in de oven, mag niet verkleuren. 90°C – 20 minuten.</p> <p>2 plakjes bladerdeeg op elkaar leggen met bloem bestuiven en in de lengte uitrollen tot ca. 20 cm. 1 keer in de lengte doormidden snijden en in vieren vouwen tot een smalle reep; op een silicone mat leggen, bestrijken met losgeklopt ei en 15 minuten bakken op 180°C. uit de oven halen op een rooster leggen om af te koelen. Wikkel tot de helft van de stengel het dun gesneden spek erom en bak af in een oven op 190°C tot het deeg goudbruin is leg ze op een rooster om af te koelen.</p>
<p>Bolle diepe borden</p>	<p>Presentatie:</p> <p>In een warm soepbord de soep verdelen; afmaken met enkele gedroogde ringen van prei en ernaast een bladerdeegstengel.</p> <div data-bbox="549 1559 1334 2065" data-label="Image"> </div>



Papillotten gevuld met kalfsvlees en druiven

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>3 sjalotjes 60 gr boter 3,5 dl Sauvignon Blanc 5 dl kalfsfond 4 el crème fraîche Nootmuskaat P & Z + Maïzena</p>	<p>Hak de sjalotjes fijn en laat ze in de boter garen zonder verkleuren. Blus af met de wijn en voeg daarna de kalfsfond, de crème fraîche en 3 snuiven geraspte nootmuskaat toe. Doe royaal met de peper en laat flink inkoken. Bind eventueel met in water aangemaakte maïzena. Proef af en maal alles fijn met de staafmixer.</p>
<p>840 gr kalfshaas 750 gr rode druiven (56 stuks)</p>	<p>Ontvlies de haas, snijd de rest in blokjes van 15 gram. Ontvel en ontpit 56 druiven. Ontpitten gaat eenvoudig m.b.v. een haarspeld, druk de achterzijde (<i>het Oog</i>) in de druif en trek dan voorzichtig het pitje eruit. Om te ontvellen dien je voorzichtig kruiselings een snede in de schil van de druif te maken. Trek de schilletjes eraf.</p>
<p>Bakpapier</p>	<p>Maak uit bakpapier 14 velletjes van 30 x 30 cm elk. Vouw een driehoek van het papier en leg het vlees, de druiven in het midden. Nappeer af met de saus. Vouw de driehoek dicht en sluit de papillot aan beide zijden met een touwtje. Open ze daarna een beetje zodat het vocht weg kan, zet koel weg.</p>
<p>4 courgettes 100 gr. gezouten boter</p>	<p>Was de courgettes en snijd er in de lengte richting lange linten van met een julienne snijder of op de mandoline. Blancheer ze 1 min. in zout water. Laat uitlekken en trek ze door de gesmolten boter.</p>
<p>Kervel Zwarte peper</p>	<p>Serveren: Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats de papillotten gedurende 10 minuten in de hete oven.</p> <p>Presentatie: Plaats de papillotten op voorverwarmde borden en vouw de pakjes een beetje open in het midden. Draai de courgette linten (maximaal 2) over de borden. Strooi enkele kervelblaadjes over het geheel. Maal wat zwarte peper over de geopende papillotten en over de courgettes, eventueel afmaken met wat zout.</p>
	



Wilde eend, pastinaak crème, zoetzure bieten en aardperenchips



<p>Ingrediënten: 7 wilde eenden</p> <p>15 gedroogde pruimen geweld Broodkruim Tijm 2 eiwitten Peper en zout Extra: bindtouw</p> <p>3 takjes rozemarijn 1 el rookmot</p> <p>Boter Olijfolie</p> <p>Karkassen van de eenden 2 wortels 2 teentjes knoflook 2 uien 2 tomaten 2 takjes rozemarijn 8 takjes tijm 1,5 dl rode wijn Sinaasappelschil en een beetje sap 3,5 dl wildfond Peper 100 gr roomboter</p> <p>350 gr pastinaak 1,5 dl kookroom 1,5 dl melk Klontje boter Peper en zout</p>	<p>Wilde eend: Bereidingswijze: Snijd de filets en de pootjes van het karkas. Maak van de vleugeltjes “drumstickjes”. <i>Gaar de pootjes en vleugeltjes later, met de karkassen in de snelkookpan</i> Ontvel de filets en bewaar deze voor verdere bereiding.* Leg 4 filets in folie in de koeling tot gebruik. De andere 4 filetjes horizontaal op de lange zijde doormidden snijden, openklappen en plat slaan tussen folie. Leg deze afgedekt terzijde en maak de vulling.</p> <p>Snijd de pruimen zeer klein, meng het met broodkruim en tijm naar smaak, meng met twee losgeklopte eiwitten. Maak 4 kleine worstvormen om de opengeklapte filetjes mee te vullen. Peper en zout de filetjes. Leg de vulling erop en rol ze mooi stevig op en bind vast.</p> <p>Hak/snijd de rozemarijnaanaldjes klein en meng deze met 1 eetlepel rookmot. Rook de opgerolde filetjes 3 minuten in de rook pan.</p> <p>De eendenvellen in kleine stukjes snijden en uitbakken tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en zout na. Het resterende vet wordt gebruikt om de filets en de pootjes te bakken. Bak de gerookte opgerolde filets kort aan en laat rusten in folie.</p> <p>De andere (4) filetjes met p & z bestrooien en bakken. Laat rusten in folie.</p> <p>Saus: Braad, in de snelkookpan, met wat olie de karkassen bruin. Haal de karkassen uit de pan. Fruit de wortel, ui en knoflook. Voeg een tomaat toe en laat deze ontzuren. Voeg de rode wijn toe en leg de karkassen, de pootjes en de “drumstickjes” erbij. Voeg de fond toe en kook 35 minuten onder druk.</p> <p>Als de druk van de pan is, haal de pootjes en de drumstickjes eruit. De pootjes op smaak brengen met p & z. Rondom knapperig bakken in het vet van het velletje. Zet ze apart, zie serveren. Voeg eventueel takjes tijm en rozemarijn toe. Breng op smaak met p & z. . Zie hierboven). Zeef de overige inhoud en kook het opgevangen vocht samen met de fond, tijm, rozemarijn en een stukje sinaasappelschil (letop dat er geen wit aan de schil zit) Verwijder deze na 5 minuten.</p> <p>Kook verder in tot 1/4 dl. en zeef nogmaals de saus. Breng smaak met sinaasappelsap, peper en zout. Monteer de saus met koude boter of bind deze met maïzena-aardappelzetmeel.</p> <p>Pastinaak crème: Schil de pastinaak en snijd deze in plakjes Zet de plakjes in een pannetje onder met de room, melk boter en voeg peper en zout toe. Kook de pastinaak gaar. Pureer met aanhangend vocht met de plakjes in een keukenmachine. Wrijf de massa door een fijne zeef, verdun deze indien nodig met wat kookvocht tot de gewenste dikte is bereikt en houd de crème tot gebruik warm in de warmhoudkast.</p>
---	---



3 aardperen
Olie
Zout

7 bieten
4 rode uien
6 el olijfolie
6 el wijnazijn
6 el honing
Peper
1,5 tl zout

4 plakjes bladerdeeg
1 eierdooier
Zout
Paprika pikant
Steunvulling/bakerwten

Aardperenchips:

Schil de aardperen en snijd ze heel dun op de mandoline of met de hand Frituur in olie op 160°C totdat ze knapperig zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met zout.

Zoetzure biet:

Bieten schillen, veertien dikkere plakken snijden, rond uitsnijden en een klein vierkantje eruit halen. Maak nog enkele van deze vierkantjes. De rest in kleine stukjes snijden. Uien pellen en kleinsnijden. Alles in een pannetje met olie, azijn of citroen, honing, peper en zout verwarmen tot het vocht is verdampt. Dit duurt ± 60 minuten. Snijd van de schijven een klein stukje van de onderkant af zodat deze rechttop neergezet kan worden.

Bladerdeegcupje:

Snijd een plakje bladerdeeg in vieren. Bestrooi met een beetje zout en paprika pikant. Druk deze kleine vierkantjes in een vormpje van eventueel een fleximat. Bestrijk de puntje met losgeslagen eierdooier. Knip van bakpapier een vierkant, groter dan van het bladerdeeg/vierkantje, leg deze in de bakjes en doe daar de bakerwten in. Bak deze in ± 20 minuten in een oven van 200°C goudbruin. Haal de steunvulling eruit en zet nog even 5 minuten terug in de oven of totdat de bodem gaar is. Laat afkoelen op een rooster.

Vul de cupjes met de zoetzure biet en garneer af met een plakje groen.

Presentatie:

Dresseer 14 verwarmde borden als volgt:
(het moet een lijn vormen)

Schep een streep pastinaak crème in lepelvorm links op het bord. Leg daarop, in plakjes gesneden, het filetje en zet er naast een paar aardperenchips rechttop in de puree. Garneer met wat aanwezig groen (bv tijm) en eventueel een paar korrels zeezout.

Snijd de uiteinden van de gevulde filet en in het midden diagonaal door. Leg dit in het midden van het bord met de schuine kant naar boven. Plaats het eendenpootje er tegenaan met wat saus eronder.

Naast het opgerolde filetje een bladerdeeg cupje gevuld met de zoetzure biet. Plaats de cirkel van biet rechttop en de uitgestoken stukjes biet ervoor. Garneer met aanwezig groen..





Hazelnoot panna cotta, Feuilletine, mandarijn en Bailey's ijs

<p>Ingrediënten:</p> <p>Hazelnoot Panna Cotta 210 gr hazelnoten 360 gr slagroom 160 gr suiker 7,5 blad gelatine</p> <p>Praliné feuilletine 120 gr pralinépasta 120 gr donkere chocolade 15 gr ongezouten boter 120 gr feuilletine</p> <p>Bailey's ijs 520 gr volle melk 140 gr eierdooiers 125 gr suiker 160 gr Bailey's Irish Cream</p> <p>Overige voor garnering 4 handsinaasappels Cress Wheat grass Eventueel apple blossom</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Verwarm de oven tot 200°C. rooster de hazelnoten – 7 minuten. Neem 60 gr en maal dit tot pastain zeer klein bakje met en van de staafmixer Hak de rest van de hazelnoten middel tot grof. Week de gelatine in ruim koud water. Breng slagroom, suiker, geroosterde hazelnoten en hazelnootpasta tegen de kook, totdat de suiker is opgelost en laten trekken met deksel op de pan totdat de smaak goed naar hazelnoten smaakt. Controleer temperatuur en voeg de geweekte gelatine toe en los op. Zeef de massa en zet in een platte bak in de koeling tot gebruik. Kort voor gebruik, kloppen tot stijve pieken, doe in puntzak.</p> <p>Smelt de pralinépasta, chocolade en boter tesamen in een kom boven kokend water. Als het gesmolten is voeg dan de feuilletine toe en meng dit goed door. Spreid dit zo dun mogelijk uit op een bakplaat bekleed met bakpapier en zet dit in de koeling tot het gestold is. In een foodprocessor enkele pulsen geven tot er een crumble ontstaat.</p> <p>Zet een metalen bak in de vriezer. Breng melk aan de kook. Klop eierdooiers, suiker. Voeg een beetje melk er al kloppend aan toe, voeg dit aan de rest van de melk kloppend toe. Verwarm dit tot 80°C. Zeef en klop met de hand koel en luchtig. Voeg Bailey's toe en schenk dit in de ijsmachine. Draai ijs ervan. Als het ijs gedraaid is, schep met de kleinste ijsschep bolletjes in de metalen bak en zet deze terug in de vriezer tot gebruik.</p> <p>Schil de sinaasappelschil eraf en snijd de partjes eruit. 3 takjes/blaadjes cress, 5 blaadjes wheat grass en 2 apple blossom per bord.</p> <p>Presentatie: De opmaak van het bord is in een verticale streepvorm. Strooi wat feuilletine op het bord. Leg enkele ijsbolletjes op het bord. Leg de sinaasappelpartjes hier en daar ertussen. Spuit dotjes pannacotta erbij. Maak af met cress en wheat grass. Serveer het bord zo neer dat er een verticale opmaak/streep voor de persoon te zien is.</p> <p style="text-align: center;">Helaas hier is geen foto. Op de volgende pagina nog enige productinfo.</p>
--	---



Product info Hazelnootpasta:	Pure, ongezoete pasta van licht geroosterde hazelnoten. 100% hazelnoten. Goud bruine kleur. Krachtige hazelnootsmaak met aromatisch geroosterde toets Roomijs : smaak toevoegen Gebak: smaak toevoegen aan vulling. Chocolaterie: smaak toevoegen aan vulling Desserts: smaak toevoegen.
Hazelnoot praliné:	Praliné van licht geroosterde en gekarameliseerde hazelnoten. Ook 50% hazelnoten en 50% suiker. Warme goudbuine kleur. Zoet, geroosterde hazelnootsmaak met sterke karameltoetsen. Toepassingen: Roomijs: smaak Bakkerijproducten: smaak Gebak: smaak toevoegen aan vulling Chocolaterie: vulling Desserts: smaak



wijnbeschrijvingen

Productnummer	2014/11	Producent	Ch Du Tertre Bel Air
Naam	Ch Tertre Bel Air Bordeaux Organic	Land	Frankrijk
Jaar	2011	Inhoud	0.75
Gebied	Bordeaux	Subgebied	Côtes De Bordeaux
Alcohol %	13.0%	Barcode	3760041799581
Kleur	Rood		

Ch Tertre Bel Air Bordeaux Organic

Château du Tertre Bel Air is gelegen in het noorden van Castillon la Bataille en ten oosten van Saint Emilion. Klei en leem op diepe klei-kalksteen bodem met hellingen zorgt ervoor dat het water goed afgevoerd wordt. Dit zorgt voor krachtige, rijke en gestructureerde wijnen. Bruno Dellac is de 3e generatie van wijnmakers in Château du Tertre Bel Air. Dit familielandgoed van 8 ha werd overgenomen door zijn grootvader in 1950. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 25 jaar. De druiven worden handmatig geoogst en geselecteerd.

Deze Château du Tertre Bel Air heeft een donkere kleur. In de neus komen aroma's van rood fruit naar voren. Deze wijn heeft een vol, stroperig en fluweel mondgevoel. Deze wijn is heerlijk als aperitief of in combinatie met rood vlees, wild en kaas.





Productnum mer	2280/13	Producent	Vins Fins Perigord
Naam	Les Brissaux Bergerac Sauvignon Blanc	Land	Frankrijk
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Dordogne	Subgebied	Bergerac
Alcohol %	12.0%	Barcode	3579933136928
Kleur	Wit		

Les Brissaux Bergerac Sauvignon Blanc

Deze witte wijn uit Bergerac bestaat voor 100% uit Sauvignon Blanc druiven. De druivenstokken groeien op een kalkrijke kleibodem in het zuiden van Bergerac. Deze Sauvignon Blanc heeft een schitterende gele kleur. In de neus komen delicate aroma's van citrusvruchten naar voren. Deze wijn is geproduceerd om zoveel mogelijk fruit en frisheid te geven als mogelijk is, met hints van rijpe citrusvruchten en Engels snoep. Met een rijke en delicate afdronk. Deze wijn kan 2 tot 3 jaar bewaard worden. Heerlijk bij visgerechten.





Productnummer	781/13	Producent	Wolfberger
Naam	Wolfberger Pinot Gris Signature	Land	Frankrijk
Jaar	2011	Inhoud	0.75
Gebied	Elzas	Subgebied	Haut-rhin
Alcohol %	12.5%	Barcode	3221249450006
Kleur	Wit		

Wolfberger Pinot Gris Signature

Wolven kwamen tot de 19e eeuw voor in Frankrijk in het Vosges gebergte. In de Wolfberger legende trainde de boer de wolf om zijn druivenranken te beschermen tegen de wilde zwijnen die een desastreus effect op de wijngaarden konden hebben. Deze wijnboer kreeg de naam Wolfberger, wat vrij vertaald "wolvenherder" betekent.

Vandaag de dag is Wolfberger een van de topproducenten uit de Elzas met een productie die geheel gericht is op kwaliteit. Door de toeleveranciers (wijnbouwers) te trainen, veel onderzoek te doen naar wijnbouw en rekening te houden met het milieu zorgt Wolfberger dat haar positie aan de top gewaarborgd blijft.

Wolfberger is gevestigd op enkele kilometers van Colmar, in het dorpje Eguisheim. Het dorp is zeer typisch voor de streek met zijn huizen met duiventillen en puntdakken. Het is een omweg waard en Wolfberger ontvangt dan ook jaarlijks 100.000 bezoekers. Deze "nummer 1" van de Elzasserwijnen telt niet minder dan 800 coöperanten. U kunt zich voorstellen dat Wolfberger wijn niet één kwaliteit, maar een breed spectrum aanbiedt.

Wolfberger Pinot Gris Signature heeft een goud gele kleur, gekenmerkt door een neus met aroma's van witte bloemen, hints van noten en geroosterd brood. De smaak is rijk en goed gebalanceerd met een goede afdronk. Heerlijk als aperitief, en bij maaltijden zoals zalm of schelvis, gevogelte in saus of gevulde eendenborst met paddenstoelen.

