

# Cuisine Culinaire Barendrecht 'De Zilveren Pollepel'

*de smakelijkste club*



## Menu december 2018

**Spinaziemousse met Parmezaansouflé**

**A+B+C**

\*\*\*

**Gegrilde rode mul met risotto van schelpdieren  
en een saffraan saus**

*Enaria Vedejo*

**A+B**

\*\*\*

**Gekonfijt eendenboutje**

*Chateau Lamy, Corbière*

**A+B**

\*\*\*

**Champagne sorbet**

**A+B+C**

\*\*\*

**Kalkoenrollade met pancetta en vulling van  
citroen en pijnboompitten**

*Wente Chardonnay*

**A+B+C**

\*\*\*

**Peren tartins met roquefort-ijs en walnoten**

**A+B+C**

\*\*\*



## Spinaziemousse met Parmezaansoufflé

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Spinaziemousse</b>            700 g spinazie            3 sjalotten            11,2 g blaadjes gelatine            (= 7 blaadjes)            3.5 dl jus de cèpes            2 bouillonblokjes            3.5 dl slagroom</p>	<p><b>Spinaziemousse</b>            Week de gelatine in koud water. Snipper de sjalotten en fruit ze in de boter glazig. Voeg nu de spinazie toe en smoor deze mee tot de spinazie geslonken is. Blus af met jus de cèpes. En breng op smaak met een bouillonblokje. Knijp nu zo veel mogelijk vocht uit de gelatine en doe de blaadjes bij de hete spinazie. Maal het geheel goed fijn in een keukenmachine en laat afkoelen.            Sla de slagroom tot yoghurt dikte en vermeng deze met de inmiddels "hangende" spinaziegelei. Verdeel de mousse over de glazen en laat minimaal 2 uur opstijven.</p>
<p><b>Kaascrème</b>            50 g boter            60 g bloem            3 dl melk            4 el sherry            125 g Parmezaanse kaas            (geraspt)</p>	<p><b>Kaascrème</b>            Smelt in een steelpannetje de boter en voeg daar de bloem aan toe. Roer het geheel goed door en voeg dan al roerende 6 deciliter melk en de sherry toe. Kook het geheel goed door en haal de pan van het vuur. Roer er nu de geraspte Parmezaanse kaas door.</p>
<p><b>Parmezaan soufflé</b>            De kaascrème (zie hierboven)            14 plakken bladerdeeg            2 eieren, losgeklopt            Japans broodkruim            (panko)</p>	<p><b>Parmezaan soufflé</b>            Verwarm de kaascrème. Als er zich vet afscheidt wat water erdoor roeren zodat hij weer glad wordt. Rol nu de plakken bladerdeeg uit op een met bloem blad en leg een reep kaasvulling iets links van het midden. Hou ruimte aan de randen vrij. Smeer het bladerdeeg nu in met de losgeklopte eieren en vouw het strak dicht. Bestrijk met het overgebleven ei en paneer het met Japanse broodkruim. Maak er zo 14. Frituur deze bladerdeegflapjes op 180° C. Pas op, met name de vulling wordt erg heet.</p> <p>N.B. De kaassoufflé wordt als lepel gebruikt voor de spinaziemousse, zodat het samen gegeten wordt.</p>



## Gegrilde rode mul met risotto van schelpdieren en een saffraansaus

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Schelpdieren</b>                  1 bak mosselen                  2 dl droge witte wijn                  2 uien                  250 g bleekselderij                  Peper                  2 blaadjes laurier                  8 draadjes saffraan                  2 el crème fraîche                  50 g koude, ongezouten boter</p> <p>netje Oosterschelde kokkels                  netje Zeeuwse scheermessen</p> <p><b>Risotto</b>                  200 gr risotto                  9 dl kippenbouillon (fles)                  1 el bladpeterselie                  Knoflookolie                  1 sjalot                  7 draadjes saffraan</p> <p><b>Ratatouille</b>                  ½ courgette                  ½ aubergine                  ½ rode paprika                  ½ gele paprika                  50 gr venkel                  3 pomodori tomaten                  3 sjalotten                  1 teen knoflook                  10 tagiasche olijven                  5 blaadjes basilicum</p> <p><b>Mul filets</b>                  14 rode mul filets                  arachideolie</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><b>Schelpdieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was de mosselen.</li> <li>• Kook de mosselen met droge witte wijn, ui, bleekselderij, peper en de laurier. Gebruik de helft van de bak en regel de overige mosselen onderling.</li> <li>• Haal de mosselen uit de schelp en snijd ze doormidden, houd een paar hele achter in de schelp voor garnering.</li> <li>• Zeef het kookvocht in een pan. Voeg de saffraan toe en kook in tot de helft.</li> <li>• Voeg vlak voor het opdienen doe de koude boterblokje, wat versgemalen peper s en de crème fraîche erbij.</li> <li>• Eventueel binden met aardappelzetmeel.</li> <li>• Opwarmen en opschuimen vlak voor het opdienen met de staafmixer.</li> </ul> <p>• Was de scheermessen en de kokkels 5 tot 6 keer in schoon water en controleer het spoelwater op zand.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kook de zandvrije scheermessen en de kokkels tot ze net gaar zijn, ongeveer 2 minuten.</li> <li>• Haal de kokkels uit de schelp (een paar achterhouden voor garnering) en maak de scheermessen schoon en snijd ze klein. Houd een aantal voor de garnering.</li> </ul> <p><b>Risotto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruit de rijst aan met het gehakte sjalotje en wat knoflookolie.</li> <li>• Voeg wat draadjes saffraan toe en geleidelijk aan de kippenbouillon .</li> <li>• Dit duurt ongeveer 30 minuten, steeds roeren.</li> <li>• Houd warm, voeg vlak voor opdienen de gesneden scheermessen, mosselen en kokkels toe.</li> <li>• Breng op smaak met peper en gehakte bladpeterselie</li> </ul> <p><b>Ratatouille</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De gesnipperde sjalotten en fijn gesneden knoflook stoven.</li> <li>• Ontvel de tomaten, zaadlijsten eruit.</li> <li>• De overige groenten in fijn blokjes snijden, toevoegen en even kort laten garen.</li> <li>• Peper en zout erbij, van het vuur halen en de fijngesneden basilicum en olijfs toevoegen.</li> </ul> <p><b>Mul filets</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Breng de mul filets op smaak met peper, zout .</li> <li>• Bak de mul filets op de vel-zijde tot die zelf loslaat van de pan en</li> </ul>
--	--



zeezout  
versgemalen witte peper

**Presentatie**  
komkommerkruid

daarna nog ± 1 minuten op de andere kant.

**Presentatie**

- Modelleer de risotto met een ronde steker op het bord en leg hier de mul filet op.
- Doe dan met een kleinere steker de ratatouille op de mul filets en garneer deze met de warme schelpdieren en het komkommerkruid.
- Garneren met kokkels en mosselen rondom.
- Als laatste het warme saffraan schuim over de schelpjes lepelen.





## Gekonfijt eendenboutje met tomatenjam en fazantenparfait

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p><b>Eendenboutje</b> 14 eendenboutjes 50 g boter 500 ml ganzenvet 2 takjes rozemarijn 2 blaadjes laurier Zeezout, Peper gemalen</p>	<p><b>Eendenboutje</b> Verhit boter en bak daarin de eendenboutjes (in gedeelten) rondom bruin en bestrooi ze met peper en zout. Zet de boutjes in een passende kleine pan met het ganzenvet en laat zolang mogelijk garen.</p>
<p><b>Fazantenparfait</b> 300 g fazantenvlees 300 g kippenlevers 120 g boter, gesmolten 3 eieren Scheutje rode port Peper en zout</p>	<p><b>Fazantenparfait</b> Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de kippenlever licht aan in de pan. Doe bakpapier in een cakeblik of paté vorm. Doe alle ingrediënten in een keukenblender en draai ze fijn. Breng op smaak met peper en zout. ! de smaak loopt terug bij bereiding. Doe het mengsel in een ingevet cakeblik of patévorm. Pak helemaal in met aluminiumfolie. Zet het bakblik in een braadslede en vul deze 3/4 van de hoogte van het blik met heet water. Zet in de oven tot de kerntemperatuur 68°C is bereikt. Laat afkoelen in de koeling.</p>
<p><b>Tomatenjam</b> 1 blik tomatenblokjes á 400 g 200 g geleisuiker 1 laurierblaadjes 1 citroenen, sap en rasp 1 sinaasappels en rasp 1 serehstengels 2 steranijs</p>	<p><b>Tomatenjam</b> Doe de tomaten in een steelpan. Voeg laurier, citroensap, de sereh en steranijs toe. Roer even door en voeg de citroen- en sinaasappelrasp toe. Kook circa 8 minuten. Druk door een groffe zeef. Gebruik ook het mengsel onder de zeef. Doe het geheel terug in de pan en voeg de geleisuiker toe en laat 1 minuut zachtjes doorkoken totdat de suiker goed gesmolten is. Doe het mengsel over in een bak en zet in de koelkast. (Kan goed een dag van tevoren worden gemaakt, dan komen de smaken nog beter tot hun recht)</p>
<p><b>Bospaddenstoelenbouillon</b> 1,5 kg wildbotten 3 uien 1 winterwortel 4 tenen knoflook 4 laurierblaadjes 14 peperkorrels 20 g peterselie, plat 500 ml rode wijn 10 Oesterzwammen 10 kastanjechampignons bieslook, fijngesneden peper en zout mispunt cayennepeper 2 ml brandy</p>	<p><b>Bospaddenstoelenbouillon</b> Spoel de botten onder koud stromend water. Dep droog en bak bruin met boter in de snelkookpan. Was de groenten en snijd deze zo klein mogelijk. Voeg deze toe. En sauteer deze mee. Voeg de wijn toe en laat deze tot de helft inkoken. Schenk er 3 liter koud warm water bij. Breng aan de bouillon aan de kook en schuim regelmatig af. Sluit de pan en breng onder druk, laat 1 uur koken. Zeef de soep. Kook eventueel in tot gewenst hoeveelheid (14x 1,25ml per kopjes) en breng op smaak met peper en zout, cayennepeper en brandy. Maak de paddenstoelen schoon en snijd deze. Verwijder de stelen van de oesterzwammen. Verwarm de bouillon met de paddenstoelen. Serveer in kleine kopjes en strooi de fijngesneden bieslook erover.</p>



**Gekaramelliseerde Appels**

3 appels, golden

**Gekaramelliseerde Appels**

Snijd de appels horizontaal in dikke gelijkmatige plakken, evt. op snijmachine stand 40.

Smelt een beetje boter in de koekenpan en bak de schijven met voldoende suiker.

**Toast**

Snij een nog niet afgebakken afbakbrood schuin in plakken. Op de snijmachine stand 15. Leg de plakken op een bakplaat. Besprenkel ze met olijfolie. Breng op smaak met peper, zout en paprikapoeder.

**Presentatie**

Doe in een amuseglaasje een tomatenjam. Zet het gekonfijte eendenboutje erin en garneer met rozemarijntakje.

Snijd een plakje fazantenparfait en leg deze bij de gekaramelliseerde appelschijf.

Zet het kopje bouillon erbij.

**Eventueel voor de parfait nog extra**

Zet wat diagonaal gesneden en geroosterd casinobrood op tafel.





## Champagnesorbet

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Glazen</b> 100 g kristalsuiker 1 citroen</p> <p><b>Sorbet</b> 6 dl Champagne Brut 150 gr kristalsuiker 1,5 dl water 1/2 citroen 25 gr eiwit</p> <p><b>Presentatie</b> 1,5 dl Champagne Brut 14 Muntblaadjes</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Glazen</b> Pers een citroen uit boven een schoteltje en strooi de kristalsuiker op een 2<sup>e</sup> schoteltje. Rol de bovenkant van de glazen door het sap van 1 citroen en daarna door de kristalsuiker. Vul de glazen vervolgens met een klein bodempje water en plaats deze tot het uitserveren in de vriezer. Leg de muntblaadjes op ijswater in de koeling.</p> <p><b>Sorbet</b> Doe de suiker en het water in een kookpan en laat al roerend opkoken. Laat de suikerstroop goed afkoelen en voeg 6 dl champagne toe. Pers een citroen erbij.  Doe het mengsel in een Sorbetière en laat 45 minuten draaien.  Klop het eiwit luchtig en voeg dit halverwege de draaitijd bij het sorbet mengsel.</p> <p><b>Presentatie</b> Schep met een kleine ijslepel een bolletje sorbet in de glazen en verdeel vervolgens hierover de Champagne. Garneer met een blaadje munt.</p>
---	--





## Kalkoenrollade met pancetta en vulling van citroen en pijnboompitten

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>De vulling:</b> 25 gr boter 1 el olijfolie 2 grote uien 140 gr blokjes pancetta of bacon 50 gr pijnboompitten 4 teentjes knoflook 25 gr salieblaadjes grof gesneden Fijn geraspte schil van 2 citroenen 40 gr platte peterselie, grof gehakt 100 gr broodkruim 1 ei, losgeklopt</p>	<p><b>Bereidingswijze</b> <i>Maak eerst de vulling!</i></p> <p><b>De vulling</b> Verwarm de boter en olie in een grote koekenpan en bak de uien op een lage warmte bron in 10 minuten zacht. Schep in een kom en zet terzijde. Doe de pancettablokjes in de pan en bak in 5 minuten goudbruin en voeg de pijnboompitten, knoflook, salie en citroenrasp toe. Bak i minuut langer tot de aroma's van het mengsel vrijkomen en de pijnboompitten beginnen te kleuren. Roer de gehakte peterselie door het mengsel en schep in de kom met ui. Breng op smaak met peper en zout en bind met het broodkruim en het ei.</p>
<p><b>Rollade</b> Boter op kamer temperatuur om in te vetten 20 plakjes pancetta 1 kg dubbele kalkoenfilet</p>	<p><b>Rollade</b> Laat 2 stukken aluminiumfolie overlappen, zodat een stuk van 50x60 cm ontstaat. Vet de folie met de boter in en bestrooi met peper en zout. Verdeel 5 stukken keukentouw horizontaal over de folie. Maak hierop een vlechtwerk van de plakjes pancetta.</p> <p>Sla de dubbele kalkoenfilet open, leg met de vel-zijde op een snijplank en snijd enkele malen in. Dek af met vershoudfolie en sla met een koekenpan plat totdat de filet ca. 3 cm dik is. Verwijder de folie en snijd de zijkanten af zodat een mooie rechthoek ontstaat</p> <p>Leg de filet op de pancetta, breng op smaak met peper en zout en verdeel de vulling in een verticale lijn over het midden van de filet.</p> <p>Vouw een kant van de filet over de vulling, vouw tegelijkertijd het uiteinde naar binnen, zodat de vulling wordt opgesloten. Rol stevig op en bind de rollade met de pancetta dicht met het keukentouw. Zorg ervoor dat de pancetta als een matje over de kalkoenrollade ligt. Wikkel de rollade in de aluminiumfolie</p> <p>Verwarm de voor; (elektrisch 190 ° C – hete lucht 170 ° C) Leg de kalkoenrollade in een braadslee en rooster 40 minuten per kg. Controleer aan het einde van de bereidingstijd op de rollade gaar is door een prikker tot in de kern van de rollade te steken. Komt deze er zeer heet uit en zijn de vrijgekomen sappen helder dan is de rollade gaar.</p>





**Saus**

3 dl witte wijn  
3 dl kippenbouillon  
1.5 dl slagroom  
2 el grof gehakte platte peterselie

**Gratin**

boter om in te vetten  
3 el vers geraspte mierikswortel  
4 dl slagroom  
5 aardappelen  
2 wortels, geschild  
2 pastinaken, geschild  
Parmezaanse kaas, geraspt

**Uienmarmelade**

30 gr boter  
450 gr rode uien in dunne ringen  
1 teentje knoflook  
½ tl gedroogde tijm  
2 el frambozen of rodewijnazijn  
2 el heldere honing  
4 gr rozijnen

Verwijder de laatste 10 minuten van de bereidingstijd de aluminiumfolie.  
Leg de rollade op een snijplank en laat, afgedekt onder aluminiumfolie, 10 minuten rusten.

**Saus**

Verwarm intussen de braadslee met eventueel vrijgekomen vocht op het fornuis, schenk hier de wijn in laat tot de helft inkoken.  
Schenk nu de bouillon erbij en laat opnieuw tot de helft inkoken.  
Voeg nu de room toe en laat zachtjes inkoken tot de saus de gewenste consistentie heeft. Breng op smaak met zout en peper en roer de peterselie door de saus.

**Gratin**

Verwarm de oven voor op 150° C.  
Vet 14 kleine ovenschaaltjes met boter in.  
Meng de mierikswortel en slagroom in een kom door elkaar en breng op smaak met peper en zout.  
Snij de groenten in plakjes van ½ cm dik.  
Leg in laagjes in de schaaltes en bestrooi ieder laagje met wat peper en zout.  
Schenk het roommengsel erover , bestrooi met Parmezaanse kaas en bak in ca. 45 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven.

**Uienmarmelade**

Verhit de boter in een koekenpan met een dikke bodem op matig tot hoog vuur.  
Bak de uien al roerend 20 minuten, tot ze zacht zijn en beginnen te kleuren.  
Roer de knoflook, tijm, azijn, honing en rozijnen erdoor. Doe een deksel op de pan en laat alles 10 – 15 minuten stoven, tot de uien zacht en jamachtig zijn. Roer zo nu en dan.  
Schep het uienmengsel in een kom en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

**Presentatie**

Snij plakken van de rollade. Leg wat van de gratin op het bord.  
Hierop een plak rollade. Garneer met de uienmarmelade.  
Leg een lepeltje saus op de rollade.



Kalkoenrollade met pancetta en vulling van citroen en pijnboompitten



## Peren tartins met roquefort-ijs en ingelegde walnoten

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p><b>Cognacwafeltjes</b> 120 g suiker 110 g golden syrup 70 g boter 110 g bloem Enkele druppels cognac water</p>	<p><b>Cognacwafeltjes</b> Doe suiker, syrup en boter in een pan en breng aan de kook. Roer er geleidelijk de bloem door. Voeg enkele <b>druppels</b> cognac toe. Haal de pan van het vuur, en schenk het mengsel in een bakje en zet in de koelkast te rusten, minimaal 2 uur. Hierna weer op kamertemperatuur laten komen en eventueel met iets water weer kneden tot een soepele bal. Zet de oven op 180° C. Rol minimaal 28 kleine balletjes en leg ze op de bakblikken bekleed met bakpapier met 15 cm tussenruimte. Bak ze in 8 - 10 minuten goudbruin. Vorm 14 wafeltjes op een schaalte zodat het rond worden en dat er het ijsbolletje in kan.</p>
<p><b>Roquefort ijs</b> 2.5 dl slagroom 2.5 dl melk 25 g glucosestroop 80 g suiker 6 eierdooiers 125 g roquefort verkruid 20 gr walnoten</p>	<p><b>Roquefort ijs</b> Zet een metalenbakblik /bord in de vriezer. Breng slagroom, melk, en glucosestroop aan de kook. Haal pan van het vuur. Klop eidooiers en de suiker licht en luchtig. Voeg een beetje hete melk toe en roer glad, voeg dit bij de overige melk en verwarm tot 80°C maximaal. Zet op ijswater om af te koelen. Roer bij regelmaat even door. Giet in ijsmachine en begin met draaien. Rooster de walnoten en hak ze hierna fijn. Zodra het ijsmengsel aan de lepel blijft hangen, dan de gehakte walnoten en de verkruidde roquefort toevoegen en draaien toe een stevig ijs. Schep bolletjes in het bakblik uit de vriezer en zet deze terug in de vriezer tot gebruik.</p>
<p><b>Peren tartins</b> 14 blaadjes roomboter bladerdeeg 14 peren, bij voorkeur Packham's Triumph of conference peer 210 g suiker 100 g boter (van een rol)</p>	<p><b>Peren tartins</b> Neem ringen van peergrote ca. 70 mm en maak van aluminiumfolie (dubbel) een bodem voor elke ring. Zorg dat folie voldoende strak aansluit. <b>Alternatief kleine aluminium wegwerpbakjes.</b> Doe de suiker in de hete pan en laat karamelliseren tot lichtbruin. Voeg boter toe zodat er een karamel saus ontstaat.  Was en schil de peren en verwijder alleen het klokhuis met appelboor. Gebruik de schillen en klokhuis voor saus. (restanten) Voeg water toe en laat 20 minuten geheel koken, zeef het geheel en laat verder inkoken tot een perenstroopje.  Snijd de bovenzijde van de peer eraf. Zet een droge zware koekenpan op matig vuur (150° C) en laat warm worden. Zet de ringen met folie in de koekenpan. Verdeel de karamel over de vormen en zet de peren op zijn kop erop in de ring.</p>



**Opmaak**

50 gr geroosterde  
walnoten  
14 muntblaadjes

Bak het geheel 20 minuten in de oven op ca. 150° C - na 10 minuten zal de karamel gaan borrelen.

**Let op: de bereiding is afhankelijk van rijpheid van de peren**

Steek uit elk plakje bladerdeeg een rondje van ongeveer 8 cm doorsnede (laat nog even op het plasticvelletje liggen)

Haal de vormen uit de oven en laat deze afkoelen, beboter de zijkanten en leeg het bladerdeeggrondje erop (zonder plastic!)

Stop het overlappende deeg in de vormen.

Zet terug in de oven en bak ze 15 minuten op 200°C tot het deeg goudbruin is.

Haal de taartjes uit de oven en laat ze 2 -3 minuten rusten. Verwijder de omgekeerde vormpjes voorzichtig en denk eraan dat de karamel gloeiend heet is.

Laat de tarte tatins iets afkoelen voor het opdienen.

**Opmaak**

Leg wafeltje op het bord met Roquefort ijs en daarnaast peren tartins en strijk deze af met perensaus en druk in het ijs het tweede wafeltje.

Garneer geheel af met fijn gehakte walnoten en een blaadje munt.





## wijnbeschrijving

### Enaria Verdejo

#### Omschrijving

De wijn heeft een gouden kleur met een glinstering die aan citroenschil doet denken en is bijna lichtgevend. Prachtige geuren met authentieke aroma's van de Verdejo druif, samen met gedroogde perzik en venkel. Fris, met een mooie structuur en uitstekende balans.

#### Druivensoort(en)

Verdejo

#### Vinificatie

De oogst wordt volledig 's nachts gedaan vanwege lagere temperaturen en minder oxidatie door het gebrek aan licht. De oogst gaat volledig machinaal. Na het kneuzen wordt het verkregen most gekoeld, het zwaartekracht principe wordt gebruikt voor de eerste klaring. Het gisten start twee-drie dagen later met gecontroleerde temperatuur en strikte hygiëne in het gehele proces.

#### Ligging

Serrada is gelegen in het uiterlijke noorden van D.O. Rueda waar de bodem voornamelijk bestaat uit steen en klei. Rueda is het wijngedebied (en de naam van het gelijknamige stadje) gelegen in het noordwesten van Spanje bij de stad Valladolid. Het is een gebied met een lange geschiedenis waar al 500 jaar wijn wordt aangeplant (Verdejo). Er zijn dan ook veel wijngaarden gevestigd.

#### Spijsadvies

Heerlijk bij gegrilde of gebakken garnalen, pasta(salade) en gegrilde vis.



12

Chateau Lamy in Corbières profiteert van het mediterrane klimaat. Het is ongebruikelijk zonnig, maar wordt getemperd door koelere temperaturen die afdalen uit de bergen

De helft van de wijngaard van 150 hectare is toe te schrijven aan de productie van AOC wijn, een mix van Mourvedre, Syrah, Grenache en Vieux Carignan, de typische druivensoorten van de regio. De lagering op eikenhouten fusten geeft de wijncomplexiteit en maakt haar fluweelzacht.

Granaatrode kleur. Een rijk bouquet met zwart fruit en zachte kruidenaroma's. Fris in de mond, omringd door elegante tannines en gemarkeerd door zwart fruit met een zekere mineraliteit. Mooi in balans en luchtig in de afdrank met lichte fruittonen.

Gaat uitstekend gepaard met gegrilde zeebaars, diverse vlees gerechten en gerijpte Munster kaas.





ESTD 1883

# WENTE

VINEYARDS



13

De naam Morning Fog refereert naar de mist die zich vormt in de baai van San Francisco. De unieke oriëntatie van de Livermore Valley drijft de mistbanken ver naar het oosten die op hun beurt koude lucht met zich meevoeren. Dit zorgt voor een Mediterraan c.q. Maritiem klimaat. Dit betekent dat zowel 's nachts als 's ochtends de druiven van flink wat afkoeling kunnen genieten totdat de zon de mist oplost en de druiven van warmte voorziet. Op die manier kunnen de druiven langzaam en gelijkmatig rijpen, wat uiteraard de kwaliteit ten goede komt. Deze prachtige wijn wordt gemaakt van Chardonnay druiven, aangevuld met Gewürztraminer.

Geniet van de goudgele kleur en de aroma's van rode appel, vanille en mooi geïntegreerde houttoetsen, tevens vallen de citrus en het tropisch fruit op. In de mond een hint van appel, getoast brood, boter en subtiel hout. Deze Chardonnay is mondvullend met een halflange, verfrissende afdronk.

Deze wijn is heerlijk in combinatie met gevogelte, zeevruchten of ravioli