

Aperitief

Wijn:	Domain Louis Loron
Druivensoort:	Chardonnay
Streek & Land:	Loire, Frankrijk
Jaar:	-

Deze Crémant de Bourgogne ruikt naar noten, boter en amandel en heeft verfijnde bubbels. Hij is soepel en rond met verfijnde aroma's.

Cremant de Bourgogne wordt net als champagne gemaakt met de werkingswijze methode champenoise

Voorgerecht

Wijn:	Pikes 'HILLS & VALLEYS
Druivensoort:	Riesling
Streek & Land:	Clare valley, Australië
Jaar:	2022

Een riesling uit een land waar je hem niet snel zal verwachten, maar omdat dit gebied in Australië vrij hoog ligt, heb je hier een zogeheten cool climate. Dit is belangrijk voor de riesling, zoals ook in Duitsland en Oostenrijk, waarbij de koele nachten cruciaal zijn voor de frisheid van de wijn. Toch heeft deze Riesling meer rijpheid dan bijvoorbeeld Duitse riesling en dat is voor dit gerecht belangrijk. Ook past deze wijn goed bij de ziltige ingredienten. In de smaak proef je veel limoen en steenvruchten

Eerste tussengerecht

Wijn:	Guerrieri Rizzardi
Druivensoort:	Pinot Grigio
Streek & Land:	Veneto, Italië
Jaar:	2023

Een klassieke Pinot Grigio, nog steeds 1 van de meest populaire druif bij de Nederlanders. Gastronomisch ook een druif die zeer breed inzetbaar is, zowel bij frisse als vette gerechten en zelfs bij licht pittig. Verder heeft de Pinot Grigio in de smaak iets nodig. In de smaak proef je veel tropisch fruit, maar ook perzik en citrus en een klein bittertje, wat juist weer typerend is voor Pinot Grigio in vergelijking met de vaak wat zoetere Pinot Gris uit Frankrijk. Precies hierom hebben we deze wijn bij dit gerecht ingezet. Een gerecht met veel frisheid, wat exotische smaken en een saus van amandel en het bittertje van de BBQ sla.

Tweede tussengerecht

Wijn: Artuke Maceración Carbónica
Druivensoort: Tempranillo
Streek & Land: Rioja, Spanje
Jaar: 2023

Twee broers die in het beste deel van de Rioja zijn gevestigd met klein wijngoed, biologisch, alles met de hand geogst en toegewijd aan de traditionele manier van werken. Zij maken een Rioja zoals je hem niet verwacht. Geen zware houtgelagerde rode wijn met tannines en vanille in de smaak, maar een Tempranillo gemaakt via de methode Maceración Carbónica, waarbij je een wijn krijgt met veel fruit, finesse, geen tannines en een licht rokerige smaak.

Hoofdgerecht

Wijn: Mas de Daumas Gassac
Druivensoort: Cabernet Sauvignon en Syrah
Streek & Land: Languedoc, Frankrijk
Jaar: 2023

Deze rode wijn is gemaakt door de familie Guibert van het befaamde Domaine Mas de Daumas Gassac dat ook wel de 'grand cru' of 'Lafite' van het zuiden wordt genoemd. Unieke rode wijn op basis van Cabernet sauvignon en Syrah met mooie donkere kleur. Veel Provençaalse kruiden en specerijen in de geur, cassis en een pepertoets. Bijzonder aangenaam in de mond vol sappige blauwe bosbessen, jeneverbes, blauwe pruimen en vijgenconfituur. Zachte en volle smaak past goed bij dit gerecht .

Dessert

Wijn: Cosseti
Druivensoort: Brachetto d'Acqui
Streek & Land: Piemonte, Italië
Jaar: 2023

Een soort Moscato d'asti uit de Piemonte, maar dan gemaakt van een blauwe druif (Brachetto) en daardoor donkerder van kleur met juist aroma's en smaken van rood fruit zoals aardbei en rode bessen. De wijn is licht mousserend, waardoor de wijn niet te zoet is en goed past bij de frisse ingrediënten van dit dessert. Tevens zeer laag in alcohol, maar weet niet of dat nog mag baten na de vorige wijnen.