



MENU

MEI 2025

WIJNEN

Finca os Cobatos

Gruner Veltliner

De Morgenzon
Concerto White

Yardstick

GERECHTEN

AMUSE

Tartaar van zeebaars met
Citroenmayonaise en tomatenjam

VOORGERECHT

Witte asperges, miso, scharrelei,
gerookte eicreme

TUSSENGERECHT

Pani puri aspergemousse, parmezaans koekje,
groene asperges en roerei

HOOFDGERECHT

Suprême van parelhoen, boter café de Paris,
asperges

NAGERECHT

Pavlova , rabarber en limoncello

Vanaf pagina 10 info over bovenstaande wijnen

AMUSE tartaar van zeebaars met citroenmayonaise en tomatenjam

0,5 kg tomaten
80 g suiker
1,5 tl korianderpoeder
1 citroen
1 sinaasappel
4 g agar agar

1 eidooier
½ el dijonmosterd
½ citroen
3 dl arachideolie

1 kg zeebaars
2 banaansjalotten
100 ml olijfolie extra
vierge
1 citroen

6 sneetjes
zuurdesembrood
Shiso purper
wat gemengde sla

Bereiding tomatenjam

Pel de tomaten door er met een mesje en kruisje in te zetten en ze dan even in kokend water te leggen en daarna in koud water. Snijd de tomaten in blokjes en doe ze in een steelpan en zet ze op een zacht vuurtje zodat het sap vrijkomt. Zet 80 ml water op met de suiker en maak er een mooie karamel van. Doe de tomaten in een zeef en vang het vocht op en voeg toe aan de karamel en zet terug op het vuur. Voeg de agaragar toe en laat nog 3 minuten doorkoken. Breng de tomatenjam op smaak met het korianderpoeder en de rasp van de citroenen en sinaasappelen. Zet weg in de koelkast.

Bereiding citroenmayonaise

Doe de eidooier, de mosterd en een beetje zout in een hoge smalle beker. Voeg ook het sap van een halve citroen toe en wat rasp van de citroen. Giet daarop de arachideolie. Wacht tot de olie en de andere ingrediënten goed van elkaar gescheiden zijn. Zet de staafmixer op de bodem van de beker en mix tot mayonaise terwijl je de stand van de mixer geleidelijk aan omhoog brengt.

Bereiding tartaar zeebaars

Fileer de zeebaars en verwijder het vel. Snijd de sjalotten fijn en konfijt ze in een laagje olijfolie en zeef en laat afkoelen. Verwarm de olijfolie tot max 80°C. Hak de zeebaars fijn en voeg het sap van de citroen en de gekonfijte sjalotten toe. Breng op smaak met peper en zout en roer alles goed door elkaar.

Uitserveren

Snijd het brood in dunne plakken op stand 25 op de snijmachine en snij dan in reepjes van 3 bij 8 cm strijk in met wat olijfolie. Strooi er wat zout op en bak het in de oven krokant, ongeveer 10 minuten in een oven van 180 °C. . Schik de zeebaarstartaar op het bord en spuit er wat dopjes citroenmayonaise rondom. Schik wat blaadjes sla op de tartaar en leg er een quenelle tomaten jam op. Leg bovenop de tartaar een reepje brood. Werk het geheel af met peper, olijfolie en een takje shiso purper.

VOORGERECHT Witte asperge, miso, scharrelei, gerookte eiercrème

12 scharreleieren

Bereiding scharrelei

Gaar de eieren 75 minuten op 65°C in een stoomoven of sous-vide. Laat afkoelen.

1 kg asperges
grof zeezout
boter

Bereiding asperges

Schil de asperges en pikel ze 3 minuten in grof zeezout. Spoel af en dep droog.

Snij van 12 asperges ongeveer 10 cm af met het kopje van de asperges. Trek dit vacuüm met een klontje boter en gaar 16-18 min in de stoomoven op 85 °C. Leg de asperges in ijswater.

Trek van de helft van de rest rauwe asperges linten met een mandoline of dunschiller, trek deze ook vacuüm en gaar ook in de stoomoven op 85 °C voor 8 minuten. Rol de linten voorzichtig op. De andere helft kan in gelijke stukjes gesneden worden en bij de kopjes in de vacuüm zak gedaan worden.

25 g ponzu
40 g witte miso
50 g mirin
12 g suiker
12 g witte wijnazijn
12 g verjus
½ koffielepel donkere
soyasaus
40 g sushiazijn
0,4 g xantana
75 ml zonnebloemolie

Misovinaigrette

Breng alle ingrediënten behalve de sushiazijn, xantana en zonnebloemolie samen aan de kook.

Voeg de xantana toe en mix met de staafmixer.

Voeg de sushiazijn toe.

Zeef en voeg de zonnebloemolie toe.

5 eidooiers
zonnebloemolie
rookmot
2,5 g zout
peper
40 ml sushiazijn
Fleur de sel
Eventueel wat xantana

Bereiding gerookte eiercrème

Verwarm de oven voor op 65 °C. Schep de eidooiers in een kleine ovenschaal en schenk de zonnebloemolie erbij zodat de eidooiers onderstaan.

Gaar 45 minuten in de oven. Schep de eidooiers uit de olie en leg op een plaatje.

Rook ze kort in een rookoven met de rookmot.

Doe de eidooiers in een blender samen met het zout, de gemalen peper, sushiazijn en het water en mix.

Voeg 100 ml van de zonnebloemolie die over de eidooiers zat in kleine hoeveelheden toe en mix tot een gebonden crème.

Bind eventueel wat met xantana. Kruid met de fleur de sel.



100 ml witte wijn
100 ml natuurazijn
100 ml kippenfond
4 sjalotten
50 ml sushiazijn
100 g eidooier
3 g zout
100 g boter
1 eetlepel witte miso
1 eetlepel donkere miso

gerookt zout
zwarte peper
nootmuskaat
olijfolie
eetbare bloemetjes
verse kruiden

Bereiding misosabayon

Maak een gastrique door de witte wijn, natuurazijn, kippenfond en sjalotten samen aan de kook te brengen.

Laat lichtjes inkoken en zeef.

Meng 100 g van de gastrique met de sushiazijn en eidooier en klop op tot een sabayon op een laag vuur.

Kruid af met zout.

Smelt de boter en voeg de witte en donkere miso toe. Mix fijn met een staafmixer.

Roer door de sabayon. Maak dit vlak voor het uitserveren.

Uitserveren

Stoom de gegaarde eieren opnieuw 20 minuten op 60 °C. Pel ze voorzichtig en zeef het overtollig eiwit eraf.

Kruid met het gerookte zout, gemalen zwarte peper en geraspte nootmuskaat.

Snijd de overgebleven asperges in stukjes en stoof de stukjes asperges en kopjes kort aan in de olijfolie.

Kruid met geraspte nootmuskaat en fleur de sel. Leg een ei in het midden van het bord. Nappeer met de misovinaigrette.

Zet de stukjes asperges rondom rechtop en spuit dotjes gerookte eidooier crème.

Schep de miso sabayon op het ei. Werk af met eetbare bloemetjes en verse kruiden.

TUSSENGERECHT Pani puri aspergemousse, parmezaankoekje, groeneasperge, roerei

180 g parmezaanse kaas
140 g zachte boter
180 g bloem
50 g eigeel

Bereiding parmezaankoekje

Meng de fijn geraspte kaas met de zachte boter in een kom. Voeg de gezeefde bloem en het zout toe. Meng met het eigeel en kneed tot een stevig deeg. Vorm tot een bol en dek af met plasticfolie. Laat 30 minuten rusten in de koeling. Rol het deeg redelijk uit op een bebloemd werkblad, niet te dik. Is het deeg korrelig voeg dan wat water toe. Steek er rondjes uit van doorsnede 8 cm. Vet de mini tartelette van doorsnede 8 cm in met bakspray en leg het rondje deeg erin. Druk het deeg iets op tegen de rand. Prik enkele gaatjes in het deeg. Bak goudbruin in 8-10 minuten in een oven van 180 °C. Haal de tartelettes uit de oven en laat afkoelen op het rooster.

12 stuks pani puri

Bereiding pani puri

Frituur de pani puri schijfjes in de frituurpan op 180 °C. Neem ze eruit als ze lichtbruin gekleurd zijn en mooi rond en laat afkoelen op keukenpapier. Prik met een mesje voorzichtig een opening in de pani puri.

220 g asperges
500 ml kippenbouillon
2 g suiker
4 gelatineblaadjes
100 ml room
24 st groene asperge tips
1 ei
50 g beenham

Bereiding asperges voor pani puri

Schil de asperges en snijd ze in stukken. Breng de kippenbouillon met de suiker aan de kook. Voeg de asperges toe en kook ze in ongeveer 10 minuten gaar. Neem de asperges uit het kookvocht en laat het vocht 5 minuten inkoken. Meet 1 dl van het kookvocht af. De rest van het kookvocht bewaren. Pureer de asperges met de 1 dl van het kookvocht met een staafmixer tot een gladde massa. Passeer door een zeef. Week de gelatine in koud water. Verwarm de aspergepuree. Knijp de blaadjes gelatine uit en los op in de aspergemassa. Klop de room lobbige en meng dit er goed door (nadat de aspergemassa wat afgekoeld is). Breng op smaak met peper en zout. En zet dan in de koeling. Daarna opkloppen en in een spuitzak doen. Snijd de koppen van de groene aspergetips en kook deze 2 minuten in het resterende kookvocht (bewaar het vocht). Vul het vocht aan indien nodig. Kook in de tussentijd het ei hard en pel het ei. Hak het gekookte ei en de ham zeer fijn en meng door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Bewaar in spuitzak.

12 groene asperges
1 el zure room

Bereiding aspergepuree

Schil de uiteinden van de groene asperges, snijd de koppen eraf en de rest in dunne plakjes. Bewaar de koppen voor de garnering. Kook de koppen in 4 minuten en de stukjes in 7 minuten in het aspergevocht van hierboven. Haal de stukjes uit het vocht en mix samen met de zure room met de staafmixer. Kruid met peper en zout

5 eieren
spinaziepoeder
peterselie

Uitserveren

Klop de eieren los in een kom en kruid met peper en zout.

Verhit de boter in een pan. Giet er de eieren in en laat al roerend stoven op een laag vuur tot ze gaar, maar nog smeuïg zijn.

Meng er de aspergepuree door. Kruid met peper en zout.

Leg het parmezaankoekje op het bord en schep er de roereieren met asperges op. Garneer met 1 aspergekop.

Vul de pani puri met het ei-ham mengsel.

Gebruik een klein lepeltje. Vul de rest op met de aspergemousse. Bewaar wat aspergemousse voor onder de pani puri.

Spuut een dotje van de aspergemousse op het bord en leg daarop de pani puri.

Bestrooi de pani puri met spinaziepoeder met een heel fijn zeefje.

Steek 2 aspergetipjes en enkele peterselieblaadjes in de mousse

HOOFDGERECHT Suprême van parelhoen, boter, Café de Paris asperges

3 hele parelhoenen
2 snufjes gerookt
paprikapoeder
wat boter

200 g ongezouten boter
op kamertemperatuur
4 el sjalot, heel
fijngehakt
2 teentjes knoflook
6 ansjovisfilets
2 tl citroensap
2 tl dijn mosterd
2 tl kerriepoeder
1 tl paprikapoeder
2 tl zout
4 tl dragon fijngehakt
4 tl peterselie fijngehakt

24 witte asperges
24 groene asperges

Bereiding Suprême van parelhoen

Fileer de parelhoenen. Poten vacumeren in en invriezen voor later gebruik. Verwarm de sous-vide toestel tot 65 °C. Kruid de filets van de parelhoen met peper en zout en gerookt paprikapoeder.

Seal de filets met een klontje boter in een vacuüm machine en laat zakken in het waterbad.

Kook gedurende 55 minuten op 65 °C..

Haal de filets daarna uit de bak. De poten invriezen voor later.

Maak een bouillon van de botjes en vries in voor later gebruik.

Bereiding voor de boter Café de Paris

De knoflook pellen en zeer fijnsnijden en de ansjovis ook fijnsnijden.

Doe alle ingrediënten in een kom en meng tot een egale massa.

Leg de boter op huishoudfolie en vorm grof tot een rol van 20 cm.

Rol op en draai de uiteinden stevig vast. Terwijl je de uiteinden vastdraait, zal de boter zich vormen tot een nette stevige blok.

Knoop de uiteinden indien nodig om de vorm te behouden. Koel zolang mogelijk tot de boter stevig is.

Zet de boter eventueel eerst een half uur in de vriezer en daarna in de koeling.

Snijdt voor gebruik de boter in dunne plakjes en laat ze zacht worden op kamertemperatuur (zodat ze makkelijk smelten).

Bereiding Asperges

Schil de witte asperges en allemaal even lang bijsnijden. groene asperges niet schillen maar wel de zijblaadjes eraf halen, even lang als de witte bijsnijden. Zet beiden op in koud water, breng aan de kook en laat 4 minuten doorkoken.

Haal de asperges uit het kookwater en laat ze schrikken in ijswater.

1 kg vastkokende
aardappelen
grof zout
tijm
knoflookolie

48 st korenaarasperges
= 200 g

Bereiding pommes paola

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Voor de knoflook tijm olie ,voeg je wat tijm naar smaak toe aan de knoflookolie.

Snijd de aardappels op de mandoline in plakjes van ongeveer 3mm dik . Bekleed een bakje van 19 bij 25 cm met bakpapier en vul het bakje met aardappelschijfjes. Strooi op elk laag aardappel een klein beetje zout en peper.

Giet er knoflook tijm olie overheen. Zorg ervoor dat ze volledig bedekt zijn met de olie en bak de aardappels 45 minuten in de oven.

Controleer of ze gaar zijn met behulp van een sateprikker, die moet er makkelijk doorheen glijden.

Laat de aardappels afkoelen in de olie. Steek rondjes uit de aardappel en steek een sateprikker door de afgekoelde laagjes aardappel en til ze uit de vorm.

Verhit de frituur tot 175°C.

Uitserveren

Maak de parelhoen filets warm door ze 10 minuten op 50°C in de stoomoven te doen.

Bak de parelhoenfilets daarna kort aan in geklaarde boter tot het vel krokant is. Korenaarasperges bijsnijden.

Smelt een flinke klont boter in een pan en stoof er de witte, groene asperges kort in aan. Kruid met peper en zout.

Voeg op het laatst de korenaarasperges toe en haal de pan van het vuur.

Frituur de pommes paola in de frituur bij een temperatuur van 175°C

in 5 minuten goudbruin en bestrooi dan met wat fleur de sel

Drapeer alles mooi op het bord en leg het schijfje boter op de filets.

105 g eiwit
200 g fijne kristalsuiker
5 ml citroensap
8 g maïzena

Bereiding Pavlova

Klop in een vetvrije kom de eiwitten met de suiker, citroensap en maïzena stijf.

Dit is klaar zodra je stevige pieken schuim kunt maken. Teken 2x 12 cirkels met potlood op bakpapier met een steker van 7,5 cm, draai het bakpapier daarna om. Pak 2 bakplaten en leg daar het bakpapier met de cirkels op.

Vul een spuitzak met een gladde spuitmond met het stijfgeklopte eiwit.

Spuut daarna het eiwit binnen de cirkels op het bakpapier. Bak de pavlova in 1,5 uur op 90 °C en laat volledig afkoelen in de uitgeschakelde oven met de deur op een kleine kier.

350 g rabarber (diepvries)
175 g kersen (diepvries)
50 g suiker
sap van 3/4 citroen
4 blaadjes gelatine
10 druppels vanille extract

Bereiding rabarber coulis

Doe de ontpitte kersen, de rabarber, de suiker, de vanille en het citroensap (eerst zestes afhalen van de citroen voor de limoncelloroom) in een pan en laat deze zachtjes koken tot dit gaar is.

Laat het gestoofde fruit een beetje afkoelen. Mix met de staafmixer tot je een gladde lopende fruitpuree krijgt.

Week de gelatine ca 10 minuten in koud water.

Verwarm 4 el fruitpuree in een steelpan. Haal van de warmtebron en laat de uitgeknepen gelatine hierin oplossen.

Voeg dit weer bij de fruitpuree.

Gebruik verschillende mallen. Vul de mallen met de fruitpuree.

Zet de gevulde mallen in de diepvries en laat ze hard worden. Wel op tijd uit de vriezer halen om te laten ontdooien op het bord.

Het is een gelachtige substantie.

300 ml slagroom
200 ml mascarpone
75 ml limoncello
4 g vanille extract
wat suiker

Bereiding Limoncelloroom

Neem een koude mengschaal en schenk de room er in. Klop de room op met een garde.

Voeg tijdens het kloppen de vanille extract toe, wat kristalsuiker en de limoncello in etappes toe.

Rasp ook een beetje zeste van de limoen door de room. (zeste afhalen doe je al bij de rabarber coulis)

Klop tot de room lobbijg is en voeg de mascarpone toe.

Klop de room verder totdat deze spuitbaar is.

Zet de room tot gebruik in de koelkast.

500 g kleine aardbeien
40 g pure chocolade

Bereiding aardbeien

Smelt de chocolade in de magnetron op de hoogste stand totdat deze vloeibaar is in een klein kopje.

Doop 3 kleine aardbeien per persoon tot de helft in de chocolade. Zet weg tot gebruik

Uitserveren

Leg in het midden van het bord een likje limoncello room. Leg daarop een pavlova.

Spuut limoncello room op elke pavlova. Plaats hierop de tweede pavlova.

Deze eerst licht met een brander bruineren.

Daarna afwerken met de aardbeien met de chocolade. De rabarber coulis lag al op het bord te ontdooien.

Op de volgende pagina's info over de wijnen

Pazo das Tapias Finca Os Cobatos

Monterrei Godello

Galicië - Spanje

De Noord-Spaanse wijnstreek Monterrei ligt oostelijk van de veel bekendere Rías Baixas en geldt bij ingewijden als een 'geheimtip'. Op het wijngoed Finca Os Cobatos van de familie Mendez wordt hypermodern gewerkt. Toch worden de gebiedstypische godellodruiven nog steeds ambachtelijk met de hand geplukt. Na de gisting blijft de wijn ruim vier maanden in contact met de uitgewerkte gistcellen. Een beproefde klassieke techniek uit het verleden om de wijn een wat vollere smaak te geven. Het resultaat is een sappige, originele en frisdroge witte wijn, met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding en al een lange reeks van zeer goede persbeoordelingen.



Proefnotitie

Aromatische droge witte wijn met een fruitige, intense geur en een volle, evenwichtige en ronde smaak. De afdronk is zacht en aanhoudend.

Drinken bij

Goede begeleider van smaakvolle voorgerechten, pittige salades en schaal- en schelpdieren.

Houdbaarheid

Nu op dronk; goed houdbaar tot twee à drie jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Godello

Onderscheidingen

- 2022 Decanter | Panel Tasting - september 2023: 91/100 punten | Freshly scented, delicate, floral and bold
- 2022 De Grote Hamersma - maart 2023: 9 | Een gulfrisse blanco
- 2021 Perswijn - mei/juni 2022: Geselecteerd als betaalbare klasse | **** Zeer goed | Heerlijk fris en aromatisch

Persoonlijke proefnotitie

**Wijnhandel
de Moriaan**
M I D D E L B U R G

Wijnhandel De Moriaan
Damplein 27
4331 GC Middelburg
0118-436395
www.wijnhandeldemoriaan.nl



Josef Fischer Wachau Federspiel Grüner Veltliner

Wachau - Oostenrijk

Als je het Josef Fischer vraagt, worden goede wijnen gemaakt met rust en tijd. De grüner veltliner voor deze elegante Federspiel plukt hij in verschillende van zijn 'single vineyards' in Rossatz, gelegen op de zuidelijke oever van de Donaurivier. De stokken zijn tot 25 jaar oud en staan aangeplant in verschillende bodemtypes (leem, zandsteen en kiezels). Josef bewerkt de wijngaarden op duurzame wijze. Na de oogst volgt een minimalistische vinificatie. Josef laat de druiven spontaan vergisten in roestvrijstalen tanks. Wanneer de vergisting na een week of vier voltooid is, rust de wijn nog enkele maanden op de gisten voor de botteling. Deze werkwijze levert een pure, karakteristieke Wachau-Grüner op. Heerlijk als opwekkend aperitief en aan tafel.



Proefnotitie

Fraaie witte wijn met een verfijnde geur van peer, appel, selderij en anijs. Ranke stijl met puur fruit, opwekkende zuren en een aanhoudende, droge afdronk.

Drinken bij

Mooi getypeerde Grüner Veltliner om te drinken als verfrissend aperitief. Heerlijk bij caesarsalade, wienerschnitzel of geroosterde vijgen, courgette en koriander.

Houdbaarheid

Nu mooi; houdbaar tot circa 5 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Grüner Veltliner

Onderscheidingen

- 2022 Perswijn - mei/juni 2024: **** Zeer goed | Sappig en opwekkend, goede zuren
- 2022 De Grote Hamersma - augustus 2023: 9 | Fijne bitterhuishouding, prettige vulling, schoon en energiek
- 2021 Winelife | Evelijn van Heuven - zomer 2022: **** Bijzonder aanbevolen | Een aangename rijkheid



MARIUS
WIJNWINKEL

Wijnwinkel Marius
Piet Heinstraat 91
2518 CD Den Haag
070 3633100
www.mariuswijn.nl



DeMorgenzon Stellenbosch DMZ Limited

Release Concerto White

Stellenbosch - Zuid-Afrika

Behalve hun reguliere wijnen, maakt het Zuid-Afrikaanse topdomein DeMorgenzon in Stellenbosch jaarlijks ook de exclusieve en gelimiteerde Concerto-serie voor ons. De witte Concerto wordt gemaakt van kleine selecties druiven geoogst in een aantal van de mooiste wijngaarden van het domein, die het net niet gehaald hebben in de luxe witte Maestro. De blend bestaat voor een groot deel uit chenin blanc, aangevuld met chardonnay, roussanne, viognier, sauvignon blanc en marsanne. Na de vergisting rijpt de wijn in kleine fusten. Het levert een indrukwekkende witte wijn op, die de fraîcheur van de chenin blanc en de structuur van de chardonnay naadloos verenigt met het aromatische profiel van de viognier. De Concerto heeft een verleidelijke geur van bloesem en rijp wit fruit, mooi gedoseerd eikenhout en een prachtige frisheid in de lange afdronk.



Proefnotitie

Verfijnde, droge witte wijn met aroma's van meloen, perzik, abrikoos, brioche en noten. Verleidelijk, vol en intens van smaak met rijp geel fruit en evenwichtige zuren. De finale is aanhoudend met toast en boter.

Drinken bij

Gastronomische, roomvolle witte wijn om te combineren met stevige witvis, pasta met paddenstoelen of kip uit de oven.

Houdbaarheid

Nu mooi en houdbaar tot circa 5 jaar na de oogst.

Druivenrassen

44% Chenin Blanc, 20% Chardonnay, 11% Roussanne, 11% Viognier, 7% Sauvignon Blanc, 7% Marsanne

Onderscheidingen

- 2022 Perswijn - september/oktober 2023: 15/20 punten | Goed tot zeer goed | Sap, rond, vulling
- 2021 De Grote Hamersma - juli 2022: 8+ | Kruidige, zonnige geuren

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhandel
de Moriaan
M I D D E L B U R G

Wijnhandel De Moriaan
Damplein 27
4331 GC Middelburg
0118-436395
www.wijnhandeldemoriaan.nl



Yardstick Stellenbosch Chardonnay

Stellenbosch - Zuid-Afrika

Adam Mason, voormalig wijnmaker van DeMorgenzon, heeft ook een eigen wijnlabel in Zuid-Afrika: Yardstick Wines. Onder dit label maakt Adam kleinschalig geproduceerde wijnen van hoge kwaliteit uit veelbelovende terroirs in Stellenbosch. De verfijnde Chardonnay maakt hij van de hoogwaardige bourgognekloon CY95. De druiven staan aangeplant in een zuidwestelijk georiënteerde hellingwijngaard aan de voet van de Stellenboschberg, op zo'n 13 kilometer van False Bay. De wijngaarden profiteren dus van volop zon én van koelende luchtstromen vanuit de bergen en vanaf de Atlantische Oceaan. Die omstandigheden leveren een prachtkwaliteit druiven op, met intense fruitaroma's en mooie frisse zuren. De romige, eikengerijpte Yardstick Chardonnay is onderscheidend én heerlijk drinkbaar. De opbrengst is beperkt tot slechts 5400 flessen. Zeer fraai!



Proefnotitie

Citroengele wijn met een verfijnde geur van meloen, perzik, citroen en brioche. De smaak is vol en sappig met rijp geel fruit en een opwekkende frisheid. Aanhoudende finale met nuances van roomboter en toast.

Drinken bij

Prachtige, roomzachte droge witte wijn om zo te drinken of bij smaakvolle (vis)gerechten. Mooi bij salade met zeevruchten, mie met gebakken zalm en mango of ravioli met pompoen.

Houdbaarheid

Nu mooi en gemakkelijk houdbaar tot 5 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

- 2023 Perswijn - november 2024: Top 101 beste van 2024 - Eervolle vermelding | Sappig
- 2023 Tim Atkin MW - Special Report South Africa 2024: 92/100 punten | A pleasure to drink
- 2022 Perswijn Wijnconcours - 101 beste wijnen van 2023: Winnaar Witte wijnen van € 10,- tot € 15,- | Dit is prachtige Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

**Wijnhandel
de Moriaan**
M I D D E L B U R G

Wijnhandel De Moriaan
Damplein 27
4331 GC Middelburg
0118-436395
www.wijnhandeldemoriaan.nl

