

Wijnselectie CCP mei 2025



(Ed Slaats)

	Gerecht	Wijn / herkomst / leverancier	Temp	Toelichting
1	L'oeuf moliet parfait / Zacht gekookt eitje en velouté van broccoli	 Cremant Grand Prestige Bestheim  <i>Pinot Blanc en Pinot Auxerrois</i> (alc.12 %) Elzas (F) Hanos	9 - 11	Een cremant met een mooie fijne mousse, gemaakt van pinot blanc druiven uit de kalkstenen terroirs van Westhalten (La Vallée Noble). Heeft een florale neus, fris (limoen, appel) en gerookt, toast, daarna een frisse aanzet met toetsen van brioche, fruit, limoen zeste en een frisse en soepele afdrank.
2	Maquereau à la moutarde / Makreel, pastinaak, wilde spinazie, mosterdsaus"	2022 Whenua AWA Single Vineyard Tohu (Kono)  <i>Sauvignon Blanc</i>  Marlborough, Zuidereiland (NZ) (alc. 13,5 %) Sligro	10 -12	Aroma's van tomatenblad en vers tropisch fruit introduceren een volle smaak van passievrucht, guave en grapefruit, geaccentueerd door kruidachtige brandnetel.
3	Oignons farcis à la carbonara / Ui, spek, room	 2023 Pecorino Castello di Semivicoli  <i>Pecorino</i> Abruzzes (I) (alc. 13 %) Sligro	10	Stevige ronde wijn met accenten van tropisch fruit, grapefruit, meloen, zwarte bes en een bittertje met een redelijk lange afdrank.
4	Blancs de pintade et choux farcis / Parelhoenfilet, gevuld koolblad, paddenstoelen	 <i>Nerello Mascalese</i> resp. <i>Cappuccio</i>  Etna, Sicilië (I) (alc.13,5 %) Hanos	15 -16	Een licht rode wijn met een zeer fruitig bouquet van vers rood fruit (aardbeien) en een toets van cacao. In de mond naast het fruit, ronde tannines, kruidigheid en van wat vulkanische rook. Een (h)eerlijke wijn.
5	Glace basilic, fruits rouges, crème mascarpone / Basilicum-ijs, roodfruit, mascarpone-crème / Île flottante Crème Anglaise / hazelnootpasta, eiwitschuim, karamel	2020 Noble House Beerenauslese 0,375 l Dr. Pauly - Bergweiler  <i>Riesling</i>  Moezel (D) (alc. 7,5 %) Sligro	8	Vol rijk zoet: ananas, perzik, honing, bloesem en geconfijte citrus.