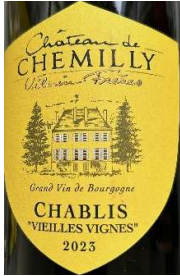


Wijnselectie CCP december 2025



(Ed Slaats)

	Gerecht	Wijn / herkomst / leverancier	Temp	Vi vino	Toelichting
0	Opstart wijn	 2023 Pasqua Villa Borghetti Soave Classico  <i>Garganega / Trebbiano di Soave</i> Veneto (I) (alc. 12,5%) <u>Sligro</u>	8 - 10	3.6	Gewoon een frisse, fruitige wijn.
1	Ceviche van zeebaars, Leche de tigre	Chica Morada Sour (recept Jeroen, Angélique, André)	?		Kan een verrassende culinaire combinatie zijn, mits deze wat droog, licht, fris en niet te zoet is (chatGPT) .
2	Erengii, Peterseliewortel, Biet, Walnoot	 2022 Der Wilde Keiler, Sighardt Donabaum <i>Pinot Noir</i> Wachau (O) (alc. 13,5%) <u>Hanos</u> 	13 - 15	4.1	Bij dit gerecht een licht fruitige Pino Rot uit Oostenrijk. Naast het rode fruit, heeft deze ook wat aards dat goed past bij de biet. Wel licht gekoeld drinken.
3	Kreeft, Tartaar, Ananasschuim	 2023 Chablis 'Vieilles Vignes' Château de Chemilly.  <i>Chardonnay</i> Chablis, Bourgogne (F) (alc 12.5 %) <u>Hanos</u>	11 - 12	3.9	Een mooie geconcentreerde Chablis van oude stokken (> 40 jr) met lichte houtrijping in oude vaten, waardoor deze naar verwachting ook goed zal combineren met het schuim van de ananas.
4	Hertenfilet, Peer, Blauwe bes	 2021 Unshackled Red Blend, The Prisoner  <i>Syrah, Grenache, Malbec, Zinfandel, Petit Syrah</i> California (VS) (alc. 14.5 %) <u>Sligro</u>	15 – 18	4.0	Een stevige paarsrode wijn uit Californië met in de neus bosfruit en chocolade. In de mond aangevuld met pruim, vanille en pepertje. Wel direct op kT brengen en openmaken.
5	Pornstar Martini Deconstructed	 2023 Moscato d'Asti, Villadoria <i>Moscato</i> Piemonte (I) (alc. 5,5 %) <u>Hanos</u> 	8	4.2	Als afsluiter een sprankelende Moscato d'Asti met een laag % alcohol. Naar verwachting heeft deze voldoende body om de passievruchtenijs, limoentaart en meringue aan te vullen.