

# Wijnselectie CCP1 januari 2026



(Ed Slaats)

	Gerecht	Wijn / herkomst / leverancier	Temp	Vi vino	Toelichting
0	Opstart wijn	 <b>2024 Gotim Blanc, Castell del Remei.</b>  <i>Macabeo Sauvignon Blanc</i> Costes del Segre (E) (13.5%) <u>Sligro</u>	10	3.6	Een frisse opstart wijn met tonen van groene appel, venkel en citrus.
1	Kippenleverpaté, Aardpeer crème, Bloedsinaasappelsaus	 <b>2018 Jurançon, Chateau Jolys,</b>  <i>Petit en Gros Manseng</i> AOC Jurançon Sud Ouest (F), (alc 12 %) <u>Sligro</u>	8 - 10	3.7	Een experiment: Nu niet als dessert wijn: goud van kleur en in de neus honing, truffels en gekonfijte citrus, abrikoos en ananas. Maar ook frisse zuren. Past deze ook bij de kippenlever paté?
2	Kokkels, Venkel, Zure Room	 <b>2023 Albarino, Burgans Bodega Martin Códax</b>  <i>Albarino</i> Rias Baixas, Galicië (alc. 13 %) <u>Hanos</u>	10	3.9	In de neus aroma's van appels, abrikoos, perzik en peer en wat ziltigs. In de mond mineraal, gemiddelde zuren en wit fruit. Redelijk lange afdrank.
3	Rode Mul, Cannelloni van Courgette, Garnaal	 <b>2023 Chablis 'Vieilles Vignes' Château de Chemilly.</b>  <i>Chardonnay</i> Chablis, Bourgogne (F) (alc 12.5 %) <u>Hanos</u>	11 - 12	3.9	Opnieuw deze Chablis van oude stokken (> 40 jr) met lichte houtrijping in oude vaten. Relatief laag in de zuren en naar verwachting een mooie combinatie met dit gerecht.
4	Kwartel, Cranberry, Crêpe aux Champignons	 <b>2022 Der Wilde Keiler, Sighardt Donabaum</b>  <i>Pinot Noir</i> Wachau (O) (alc. 13,5%) <u>Hanos</u>	13 - 15	4.1	Een herhaling van deze licht fruitige Pino Rot uit Oostenrijk. Het rode fruit en wat aards zal vast goed passen bij dit mooie gerecht met vele smaken.
5	Kweepeer, Kaneelroomijs, Rum-Mascarpone espuma	 <b>2021 Katinka Noble Late Harvest, Patricius</b>  <i>Furmint</i>	8 - 10	4.1	Een bekende voor CCP 'ers. Blijft lekker met tonen van ananas, abrikoos, peer.