



Wijnselectie CCP mei 2026 - 1

(Ed Slaats)




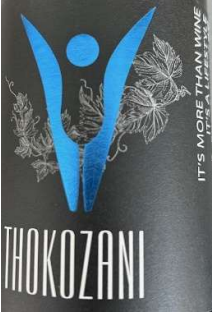




	Gerecht	Wijn / herkomst / leverancier	Temp	Vi vino	Toelichting
0	Opstartwijn	<p>2024 Vieilles Vignes Muscadet-Sevre et Maine Sur Lie Domaine de la Briaudiere</p>  <p><i>Melon de bourgogne</i> Loire (F) (alc. 12 %)</p> <p><u>Sligro</u></p>	8 °C	3.6	<p>'Fris, licht ziltig en elegant'</p> <p>Een Muscadet als opening met een frisse en subtiele ziltigheid, versterkt door rijping "sur lie".</p>
1	Erengii, Katsu Curry	<p>2023 Santa Maria de Martorelles, Can Matons.</p>  <p><i>Pansa Blanca</i> Alella, Barcelona (E) (alc. 12.5 %) <u>Hanos</u></p>	9 °C	4.1	<p>'Kruidig en fris met voldoende structuur'</p> <p>Deze Pansa Blanca (Xarel-lo) biedt een balans tussen frisheid en kruidige diepgang. De lichte body ondersteunt de krokante eryngii en curry, terwijl de frisse zuren perfect aansluiten bij de appel en daikon.</p>
2	Prawn toast	<p>2024 Quincy, Domaine Philippe Portier</p>  <p><i>Sauvignon Blanc</i> Quincy, Upper Loire (F) (alc. 12.5 %) <u>Hanos</u></p>	9 °C	3.7	<p>'Strak, citrus gedreven en verfrissend'</p> <p>Deze Sauvignon Blanc uit Quincy combineert levendige citruszuren met subtiele aroma's. Kan goed de romigheid van kokosbouillon aan en versterkt de romigheid van kokosbouillon en versterkt de limoen in het gerecht. De mineraliteit houdt het geheel precies en elegant.</p>
3	Asperge-trio	<p>2024 Antica Casa Visconti Lugana</p>  <p><i>Turbi-ano</i> Lugano/Gardameer (I) (alc.12,5 %) <u>Sligro</u></p>	11 °C	3.6	<p>'Zacht, rond en perfect in balans met asperge en ei'</p> <p>De Lugana (Turbiana) brengt een milde rondheid met subtiele amandeltonen. Dit maakt hem ideaal bij de combinatie van asperge, ei en ham. Hij verbindt de verschillende componenten tot één harmonieus geheel zonder te domineren.</p>

Wijnselectie CCP mei 2026 - 2



(Ed Slaats)

	Gerecht	Wijn / herkomst / leverancier	Temp	Vi vino	Toelichting
4	Asperges, Zam, Orzo, Snijboon, Crushed Potato	<p>2022 Vouvray Sec, Domaine d'Orfeuillees</p>  <p> <i>Chenin Blanc</i></p> <p>Loire (F) (alc. 13 %)</p> <p><u>Sligro</u></p>	10 °C	3.8	<p>'Fris én rond , als verbinding tussen de zalm en de asperges'</p> <p>De Chenin Blanc uit de Loire combineert frisse zuren met een lichte rondheid. Hierdoor sluit hij naadloos aan bij zowel de asperges als de zalm en orzo. De mineraliteit houdt het gerecht levendig, terwijl de structuur zorgt voor balans en diepgang</p>
5	Bavette, Glass Noodle Salad, Broth Pairing	<p> <i>Cabernet Franc</i></p> <p>Wellington, Zuid-Afrika (alc. 14 %)</p> <p><u>Hanos</u></p> 	14 °C	3.9	<p>'Kruidig, fris rood met elegante structuur'</p> <p>De Cabernet Franc biedt rood fruit, kruidigheid en frisse zuren. Hij ondersteunt de bavette zonder te overheersen en sluit perfect aan bij de frisse, licht Aziatische salade. Licht gekoeld geserveerd voor extra elegantie.</p>
6	Peach, Baked Alaska	<p>2022 Katinkea Noble Late Harvest, Patricius</p>  <p> <i>Furmint</i></p> <p>Tokai, Hongarije (alc. 12.5 %)</p> <p><u>Sligro</u></p>	8 °C	3.8	<p>'Friszoet met perzik'</p> <p>Een bekende Tokaji Late Harvest, die rijpe perzik- en honingtonen combineert met levendige zuren. Hierdoor blijft het dessert licht en in balans. De wijn is zoet genoeg om het gerecht te dragen, maar behoudt een frisse spanning.</p>