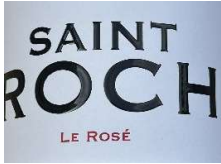









Wijnselectie CCP juni 2026 - 1

(Ed Slaats)



	Gerecht	Wijn / herkomst / leverancier	Temp	Vi vino	Toelichting
0	Opstartwijn	<p>2025 Le Rosé, Chateau Saint Roch</p>  <p>Roch</p>  <p><i>Grenache gris (50 %) en Mourvedre (50 %)</i> Côtes du Rousillon (F) (alc. 12.5 %) <u>Hanos</u></p>	8 °C	4.0	<p>'Framboos · rode bes · garrigue · citrus · droog · mediterraan'</p> <p>Frisse mediterrane rosé met rood fruit, citrus, kruidigheid en lichte garrigue-tonen. Een heerlijk zomers glas..</p>
	0 % wijn (CCP 1)	<p>Verjus Fizz, Grans-Fassian</p>  <p><i>vnl. Riesling + 7 andere druiven</i></p> <p>Mosel (D) (alc. 0 %)</p>  <p><u>Hanos</u></p>	8 °C		<p>'Fris limoen, groene appel sprankelend'</p> <p>Een populaire 0 % wijn. Verjus is het sap van vroeg geoogste, groene druiven, bekend om zijn levendige zuren, terwijl fizz verwijst naar de zachte sprankeling. Een 0 % alternatief??</p>
1	Risotto van knolselder, paddenstoelen, haricots en hazelnoot	<p>2023 Grüner Veltliner Himmelstiege Smaragd, Domaine Wachau</p>   <p><i>Grüner Veltliner</i></p> <p>Wachau (O) (alc 13,5 %)</p> <p><u>Sligro</u></p>	12 °C	4.0	<p>'Witte peper · rijpe peer · kruiden · mineraal · hazelnoot · romige fraîcheur'</p> <p>Deze Grüner Veltliner heeft een combinatie van frisheid en body, die een romige risotto nodig heeft. De peperige kruidigheid ondersteunt knolselder en haricots, terwijl de rijpere textuur uitstekend samengaat met paddenstoelen en geroosterde hazelnoot.</p>
2	Catalaanse Sequet van Escabeche van Mosselen, Aioli	<p>2024 Riesling Trocken Blauschiefer, Dr. Loosen</p>   <p><i>Riesling Moezel (D)</i> (alc. 12.0 %)</p> <p><u>Gall & Gall</u></p>	8 °C	4.0	<p>'Limoen · groene appel · leisteen · ziltig · levendige zuren · strak mineraal'</p> <p>Droge Riesling met limoen, leisteen en levendige zuren. Geeft spanning en precisie bij escabeche en mosselen.</p>

Wijnselectie CCP juni 2026 - 2

(Ed Slaats)



	Gerecht	Wijn / herkomst / leverancier	Temp	Vi vino	Toelichting
3	Bloemkool-flan carbonara met gefrituurde eidooier	2024 Vol d'Ànima Blanco, Raimat   <i>Chardonnay Xarel-lo Albariño</i> Costers del Segre (E) (alc. 13 %) <u>Hanos</u>	9 °C	3.8	'Citrus · witte bloemen · zachte romigheid · venkel · mineraal · gastronomisch droog' De romigheid van chardonnay ondersteunt de flan en de eidooier, terwijl xarel-lo voor gastronomische spanning en mineraliteit zorgt. De albariño-component brengt frisse citrusaccenten die het gerecht lucht geven
4	Polo al Limone e Caponata di Melanzane	2024 Fiano di Avellino, Feudi di San Gregorio  <i>Fiano</i> Campanië (I) (alc 12.5 %) 	11 °C	3.8	'Citroenbloesem · perzik · kamille · amandel · mediterrane kruiden · zilt mineraal' Fiano combineert zachte textuur met voldoende frisheid om het citroenaccent van de pollo al limone te ondersteunen. Tegelijk bezit de wijn een subtiel kruidig en licht nootachtig karakter dat uitstekend aansluit bij aubergine en de zoet-zure tonen van caponata.
5	Mokka-mascarpone-ijs - chocolade-karamel Swiss roll - koffiemeringue - mascarpone-ro(om	Pineau des Charentes, Corderie Royale   <i>Pineau des Charentes</i> (Merlot, Colombard, Ugni Blanc) Charente, Nouvelle -Aquitaine (F) (alc. 17 %)	10 °C	4.0	'Karamel · walnoot · honing · gedroogd fruit · zachte cognactoon · licht oxidatief'' De licht oxidatieve stijl van Pineau des Charentes vormt naar verwachting een mooie brug tussen koffie, chocolade-karamel.