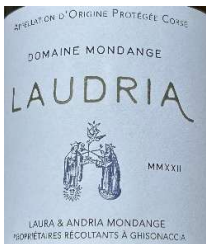


Wijnselectie CCP september 2026 - 1

(Ed Slaats)

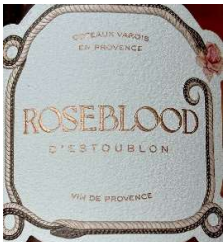
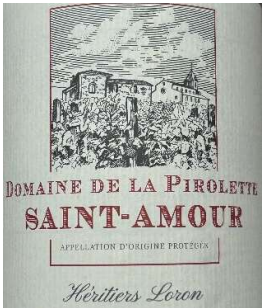


	Gerecht	Wijn / herkomst / leverancier	Temp °C	Vi vino	Toelichting
0	Opstartwijn	2024 Extra Blanc, Gerard Bertrand.   Muscat Blanc, Sauvignon Gris, Vermentino Languedoc-Roussillon (F) (alc.13%) <u>Sligro</u>	8 – 9	3.5	Witte bloesem, citrus en groene appel. Als opstartwijn een lichte, droge en aromatische witte wijn
	0 % wijn (3 flessen 37,5 cl)	Vallformosa 0 % Sparkling .  Penedes (ES) (alc. 0 %) <u>Sligro</u>	6–8 °C	3.4	Een traditioneel gemaakte Cava en vervolgens gedeealcoholiseerd Sligro adviesur: “de enig drinkbare 0% wijn, anders wordt het druivensap. Hoor graag jullie reacties en suggesties voor alternatieven
1	Poon unagi	2024 Donatushof Saar Riesling Feinherb, Michael Frank.   Riesling Moezel (D) (alc. 11.5 %) <u>Hanos</u>	9 °C	3.9	Perzik, abrikoos en citrus met wat spanning tussen het restzoet en de zuren. Proef in 2 fasen, eerst voor het gerecht en vervolgens er na. Vooraf is het een wijn met citrus, perzik en abrikoos. Daarna combineert het zoetje in de wijn in harmonie met de gelakt en licht gerookte poon en de .
2	Tagliatelle con cozze e sedano rapa	2022 Laudria Blanc, Domaine Mondange.   Vermentino Corsica (F) (alc. 13 %) <u>Hanos</u>	10 – 11	4.0	Citrus, peer, wit fruit, zilt, kruidig en licht rond. De citrusachtige zuren houden het gerecht fris. Na een hap pasta wordt de wijn zachter en wat voller, terwijl de zilte kant naar voren komt bij het eten van de mossel

Wijnselectie CCP september 2026 - 2

(Ed Slaats)



	Gerecht	Wijn / herkomst / leverancier	Temp	Vi vino	Toelichting
3	Biet en aardbei	2025 Roseblood d'Estoublon, Château d'Estoublon.   Grenache (55 %), Syrah (25 %), Cinsault (15 %) Rolle (5 %). Coteaux Varois en Provence (F) (alc. 12.5 %) <u>Sligro</u>	10 °C	3.9	Framboos, rood bosfruit, bloemen en citrus, maar ook ve mineraliteit en kruidigheid. Het rode fruit in deze rosé pakt de aardbei op, terwijl de mineralige en kruidige kant aansluit bij de geroosterde biet. De frisse zuren reageren op de balsamico en voorkomen dat het gerecht te zoet of te aards wordt.
4	Wilde eend	2023 Saint-Amour, Domaine de la Pirolette.   Gamay Saint-Amour, Jura (F) (alc. 14 %) <u>Sligro</u>	14 °C	3.9	Sappig met kers, framboos en wat braam. Het frisse rode fruit sluit aan bij de bramensaus, de zuren van de gamay begeleiden de zoetheid van de uiencompote en het vet van de tempura
5	Braam, biet en mascarpone	Brachetto d'Acqui, San Maurizio   Brachetto Piemonte (I) (alc. 6,5 %) <u>Hanos</u>	6–8 °C	4.0	Een bekende licht mousserende zoete rode wijn met laag 6,5 % alc. Ter afsluiting een bekende: past bij de zoete bietenmousse, het romige mascarpone ijs en met een fruitige bittertje als combinatie met de zoutige zware olijf.