Wijnselectie CCP november 2026 - 1

(Ed Slaats)

	Gerecht	Wijn / herkomst / leverancier	Temp °C	Vi vino	Toelichting
0/1	**Opstart EN Aardappelcroissants** ***NB max. 1 1/3 fl per avond***	**Cremánt De Bourgogne Brut , Charles de Fère**  *Chardonnay Pinot Noir Gamay* Bourgogne (F) Gall&Gall	**7 - 8 °C**	**3.5**	*Fris en elegant, met fijne bubbels en frisse fruittonen. De levendige zuren en verfijnde mousse passen bij zowel het stokbrood met boter bij de opstart als de aardappel croissants bij het 1e gerecht.*
2	**Kabeljauwhaas in een mozaïek van courgette met een Beurre Blanc saffraan saus**	**2024 Godello, Bodegas Godelia**  *Godello Doña Blanca* Bierzo (ES) (alc. 13.5 %) Sligro	**8 - 11 °C**	**3.8**	*Fris en mineraal, met voldoende rondheid en structuur .* Deze Godelia Blanco zorgt voor voldoende frisheid én structuur om de romige saus te begeleiden, zonder de delicate smaak van de kabeljauw te overheersen.
3	**Geglaceerde kalfswang met roodlof een mousse van blauwe kaas**	**2022 Castillon, Château de Faugères**  *85% Merlot, 10% Cabernet Franc en 5% Cabernet* A.C. Castillon Côtes de Bordeaux (F) (Alc. 14.5 %) Hanos	**16 - 17 °C**	**3.9**	*Een Merlot-gedomineerde Bordeaux met rijp donker fruit, zachte kruidigheid en een stevige maar rijpe structuur als begeleider van de complexe smaken van het kalfswang gerecht.*

Wijnselectie CCP november 2026 - 2

(Ed Slaats)

	Gerecht	Wijn / herkomst / leverancier	Temp °C	Vi vino	Toelichting
4	**Duif Clamart**	**2025 Classic Pinot Nero/ Blauburgunder, Kellerei Kaltern**  Alto Adige (I) (alc. % 13,5%) Sligro	**14 - 15 °C**	**3.6**	*Een Pinot Nero uit Alto Adige met rood fruit, kruidigheid en elegante tannines.* Een Pinot Nero met rood fruit, verfijnde kruidigheid en subtiele tannines in een frisse, lichte stijl om de houtduif en de aardse shiitake tot hun recht te laten komen. *Licht koelen en karafferen.*
5	**Banoffee en bananenroomijs** ***NB max. 2/3 fl per avond***	**Barros 10 Years Old Tawny Port**  *Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga France, Touriga Nacional* (alc.**20.0** %) Gall & Gall	**12 - 14 °C**	**4.0**	*Een gerijpte tawny port met aroma's van gedroogd fruit, noten, karamel en specerijen.* Deze port zal aansluiten bij de cake en de gemberkoek, terwijl de rijpe fruittonen mooi samengaan met het bananenijs.