

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

aspergerisotto | doperwten | gegrilde coquilles

heek | kruidenkrokantje | puree | tomatensaus

zalm-spinazie ravioli | steranijsroomsaus | courgettecrème | dragonschuim

kalfsvlees | quenelle duxelle | asperge | hollandaisesaus | pommes fondant

meringue-citroentaartje | pistache ijs | witte chocolademousse

Examenmenu Chef de Cuisine van Han Dahlmans

CCM kookactiviteit mei: donderdag 11 mei, dinsdag 16 mei en woensdag 17 mei
 Juni: woensdag 28 juni en donderdag 29 juni

Indien geen hoeveelheid is vermeld: naar behoefte

Versie 2 mei 2023

Chef de Cuisine examen Han Dahlmans



aspergerisotto | doperwten | gegrilde coquilles

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>500 g risottorijst 20 groene asperges 20 witte asperges 200 g erwtjes 8 lente-ui 150 ml witte wijn 1250 ml groentebouillon 100 g parmigiano reggiano 10 coquilles olijfolie peper en zout schilfers parmigiano reggiano rucola boter</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Haal de coquilles uit de koelkast, dep droog en laat op kamertemperatuur komen.2. Was de groene asperges, snij het vezelige onderste deel weg, snij het kopje van de asperges op zo'n 5 cm af, snij de rest in stukken van 2,5 cm.3. Schil de witte asperges, snij het vezelige onderste deel weg, snij het kopje van de asperges op zo'n 5 cm af, snij de rest in stukken van 2,5 cm.4. Maak de lente-uien schoon en snijd in stukken van 2,5 cm.5. Breng de groentebouillon aan de kook.6. Kook de groene en witte aspergepunten 3 minuten in de bouillon.7. Schep ze eruit en spoel met koud water om het kookproces te stoppen.8. Kook vervolgens de erwten 3 minuten in de bouillon en haal ze er daarna uit.9. Stoof de lente-ui en de andere aspergestukken aan in olijfolie.10. Voeg de risottorijst toe en roerbak tot de rijstkorrels glazig zien.11. Blus af met de witte wijn en voeg daarna op laag vuur in delen de bouillon toe totdat de risotto gaar is.12. Voeg de erwten, klontje boter en parmigiano reggiano toe.13. Laat rusten en breng op smaak met peper en eventueel zout.
<p>Serveren</p>	<p>Serveren</p> <ol style="list-style-type: none">14. Verhit een grillpan, wrijf de coquilles in met een beetje olijfolie, bestrooi ze met peper en zout en grill +/- 2 minuten aan één kant, draai ze om, zet het vuur uit en haal ze na 2 minuten uit de pan.15. Verwarm de groene en witte aspergepunten in de stoomoven of door ze even in kokend water te dompelen.16. Schep twee eetlepels risotto op ieder bord.17. Leg een coquille in het midden.18. Schik de 2 groene en 2 witte aspergepunten ernaast.19. Werk af met rucola en enkele schilfers parmigiano reggiano.

heek | kruidenkrokantje | puree | tomatensaus

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Heek 2 grote heken 2 kg roomboter gerookt zout olijfolie</p> <p>Visfumet Graat van heek 2 uien 2 bleekselderijstengels 1 bolknoflook 4 takjes tijm 4 laurierblaadjes 6 bolletjes zwarte peper 1 bos platte peterselie citroensap 1600 ml koud water 400 ml witte wijn</p> <p>Tomatensaus 20 g gezouten kappertjes 2 sjalotten 2 stengels bleekselderij 200 g grote groene olijven 400 g kerstomaten 100 g zongedroogde tomaten 40 g rozijnen 40 g pijnboompitten 40 g witte wijnazijn olijfolie chilipeper 300 ml visfumet citroenolie (vooraf bereid) basilicumolie (vooraf bereid) zout</p>	<p>Heek 1. Fileer de heek. 2. Wrijf de heek in met gerookt zout en laat in de koeling 20 minuten pekelen. 3. Spoel de heek af en dep droog. 4. Portioneer de heek en zet koel tot 1 uur voor gebruik. 5. Klaar de boter (ook t.b.v. andere gerechten).</p> <p>Visfumet 6. Spoel de graat schoon. 7. Snijd de groenten grof. 8. Breng visgraat, groenten, kruiden, water en wijn aan de kook. 9. Schuim af, laat 20 minuten trekken en vervolgens 10 minuten rusten. 10. Filter en passeer de visfumet.</p> <p>Tomatensaus 11. Spoel de kappertjes af. 12. Snipper de sjalot en snijd de bleekselderij fijn. 13. Snijd de olijven, tomaten, zongedroogde tomaten, rozijnen en afgespoelde kappertjes klein. 14. Zweet de ui en de bleekselderij aan. 15. Voeg de olijven, tomaten, zongedroogde tomaten, rozijnen, pijnboompitten, afgespoelde kappertjes, azijn en chilipeper toe en stoof. 16. Pureer met de visfumet en zeef de saus. 17. Breng op smaak met citroenolie, basilicumolie en zout.</p>

<p>Kruidenolie 6 bolknoflook tijm olijfolie zout</p> <p>Puree 6 grote bintjes 30 g pijnboompitten 200 g semi gedroogde tomaten 1 bol gekonfijte knoflook 40 g parmigiano reggiano 8 takjes basilicum 2 sjalotten 100 g chorizo peper en zout olijfolie</p> <p>Kruidenkrokantje 160 g boter 200 g panko platte peterselie tijm dragon majoraan 150 g parmigiano reggiano</p> <p>Serveren Verse kruiden</p>	<p>Kruidenolie 18. Halveer de bolknoflook. 19. Rits de tijm van de takken. 20. Doe knoflook en tijm in een pan en vul met olijfolie tot de ingrediënten net onderstaan. 21. Laat 1 uur op zacht vuur konfijten. 22. Laat even afkoelen, haal er 2 bolknoflook uit en bewaar deze voor de andere gerechten. 23. Blend de olie met 1 bolknoflook, breng op smaak met peper en zout en zeef.</p> <p>Puree 24. Was de aardappelen, smeer ze in met olijfolie, peper en zout. 25. Pof ze 45 minuten in een voorverwarmde oven van 200° C. 26. Pel en pureer de gepofte aardappelen. 27. Rooster de pijnboompitten. 28. Blend de tomaten, knoflook, parmigiano reggiano, geroosterde pijnboompitten en basilicum tot een tapenade. 29. Snipper de sjalot en snijd de chorizo brunoise. 30. Bak de chorizo uit, haal uit de pan en zweet de gesnipperde sjalot in het bakvet aan. 31. Meng de puree met de tapenade, chorizo en sjalot. 32. Kruid met peper en zout.</p> <p>Kruidenkrokantje 33. Smelt de boter. 34. Doe alle ingrediënten in een blender en mix tot een gladde massa. 35. Rol het mengsel uit tussen 2 vellen bakpapier tot een dikte van 4 mm. Bewaar in de koelkast. 36. Steek ronde schijven uit en grill deze in een op 300° C voorverwarmde oven.</p> <p>Serveren 37. Verwarm de geklaarde boter tot 60° C en gaar de vis hierin totdat deze een kerntemperatuur heeft van 52° C. 38. Haal de vis uit boter en laat uitlekken. 39. Breng met behulp van een dresseerring puree aan in het midden van het bord. 40. Leg hierop een stuk heek. 41. Leg een kruidenkrokantje op de heek. 42. Lepel enkele eetlepels saus rondom. 43. Druppel er de kruidenolie omheen. 44. Werk af met wat verse kruiden.</p>
---	---

zalm-spinazie ravioli | steranijsroomsaus | courgettecrème | dragonschuim

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten	Bereidingswijze
Vulling 150 g venkel 200 ml room 200 g zalm 200 g spinazie 100 g parmigiano reggiano boter zout en peper	Vulling 1. Snipper de venkel en zweet aan. 2. Blus af met room, gaar en kook in, pureer en zeef. 3. Laat afkoelen en voeg de brunoise gesneden blokjes zalm toe. 4. Roerbak de spinazie, laat afkoelen, knijp er het vocht uit en hak fijn. 5. Meng de spinazie en de geraspte kaas door de vulling. 6. Breng op smaak met zout en peper.
Pastadeeg 300 g semola di grano duro 300 g farina di grano tenero typo 00 6 eieren olijfolie	Pastadeeg 7. Stort de bloem in een hoop op het aanrecht. 8. Maak een kuiltje in het midden. 9. Breek de eieren, en stort de inhoud in het kuiltje. 10. Meng de ingrediënten met een vork. 11. Kneed het deeg tot een egale, elastische, bol deeg. 12. Smeer het deeg licht in met olijfolie en laat onder vershoudfolie 30 minuten rusten in de koelkast. 13. Neem een hoeveelheid pastadeeg en rol deze stapsgewijs tot stand 1 uit op de pastamachine. 14. Steek vormpjes uit de dunne plakken en verdeel er de vulling over. 15. Besmeer met water en leg een nieuwe plak deeg erop, druk voorzichtig aan en steek uit met de raviolvorm.
Steranijsroomsaus 3 sjalotten 300 g venkel 3 steranijs 450 ml witte wijn 600 ml visfumet 450 ml room 150 ml crème fraîche zout en peper rijstolie	Steranijsroomsaus 16. Zweet de gesnipperde sjalot en fijn gesneden venkel aan. 17. Blus af met witte wijn en voeg daarna de visfumet en steranijs toe. 18. Kook in tot de helft en voeg dan de room en crème fraîche toe. 19. Kook de saus opnieuw op en reduceer langzaam tot de gewenste dikte. 20. Verwijder de steranijs, pureer en zeef de saus, breng op smaak met zout en peper.
Courgettecrème 3 courgettes 3 sjalotten 1,5 bolknoflook boter 150 ml room zout en peper rijstolie	Courgettecrème 21. Snijd de courgette klein, snipper de sjalot en knoflook en zweet aan. 22. Voeg room toe en laat garen. 23. Pureer, passeer, verwarm en reduceer tot een stevige crème. 24. Breng op smaak met zout en peper.

<p>Wortel/peul garnituur 6 wortels 300 g peultjes rijstolie zout en peper</p> <p>Dragonschuim 40 g dragon olijfolie 400 ml visfumet sojalecithine zout en peper</p> <p>Serveren bronzen venkel</p>	<p>Wortel/peul garnituur 25. Snijd de wortel julienne. 26. Maak de peultjes schoon. 27. Sauteer de groenten in rijstolie en breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Dragonschuim 28. Laat de dragon slinken in de olie. 29. Blus af met visfumet en breng op smaak met zout en peper. 30. Verwarm tot 70°C en voeg de sojalecithine toe. 31. Pureer bij serveren tot schuim.</p> <p>Serveren 32. Kook de ravioli 's gaar in ruim water, laat uitlekken, leg op een met olijfolie ingevet plateau, houd warm. 33. Leg onderaan het bord enkele lepels wortel/peul garnituur, bovenaan de courgettecrème en in het midden 2 ravioli's. 34. Lepel wat saus over de ravioli's en garneer met bronzen venkel. 35. Schep enkele lepels dragonschuim over de wortel/peul garnituur. 36. Geef door en werk aan tafel af met vers geraspte parmigiano reggiano.</p>
---	--

kalfsvlees | quenelle duxelle | asperge | hollandaisesaus | pommes fondant

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Kalfsvlees 1250 g kalfsvlees rijstolie 2 takjes rozemarijn gerookt zout piment d'espelette gerookte knoflook geklaarde boter</p> <p>Runderbouillon 2 kg runderschenkel tomatenpuree 100 g wortelen 50 g ui 100 g bleekselderij 200 ml rode wijn 1800 ml water 10 bolletjes zwarte peper 4 kruidnagel 1 bolknoflook 4 takjes tijm 4 blaadjes laurier</p>	<p>Kalfsvlees</p> <ol style="list-style-type: none">1. Blend de olie, rozemarijn, zout, piment d'espelette en gerookte knoflook glad.2. Smeer het vlees in met de marinade, trek het vacuüm en leg in de koelkast.3. Haal het vlees 1½ uur vóór de bereiding uit de koelkast.4. Braad het vlees aan in geklaarde boter.5. Gaar het daarna in een op 175° C voorverwarmde oven onder regelmatig bedruipen tot het een kerntemperatuur bereikt heeft van 56° C.6. Laat 10 minuten rusten. <p>Runderbouillon (tot laatste stap de dag vooraf uitvoeren)</p> <ol style="list-style-type: none">7. Verwarm de oven voor op 180° C.8. Leg de schenkel in een ovenschaal en bak ze 60 minuten in de voorverwarmde oven.9. Haal ze er na een uur uit en besmeer de schenkel met een laagje tomatenpuree.10. Leg er de grofgesneden wortel, ui en bleekselderij bij.11. Plaats het geheel opnieuw 30 minuten in de oven op 180°C.12. Haal alles uit de oven en doe de schenkel en groenten in een kookpot.13. Zet de lege ovenschaal op een matig vuur en schenk er de rode wijn in. Roer de aanbaksels los en schenk bij de schenkel en groenten.14. Voeg de kruiden, knoflook en water toe.15. Breng aan de kook, schuim af en laat 8 uur zachtjes sudderen.16. Laat afkoelen en zet in de koelkast.17. Ontvet, zeef, verwarm en passeer de bouillon.
<p>Pommes fondant 30 vastkokende aardappels rijstolie geklaarde boter runderbouillon 3 gekonfijte bolknoflook tijm rozemarijn</p>	<p>Pommes fondant</p> <ol style="list-style-type: none">18. Steek rondjes uit de aardappel van ongeveer 1,5 cm dik en snijd bij tot gelijke cilinders.19. Bak de aardappels aan beide kanten krokant in rijstolie.20. Voeg een klontje boter toe, dan bolknoflook, takjes tijm en rozemarijn en daarna de bouillon tot de aardappels 2/3 onderstaan.21. Laat nog even pruttelen en zet daarna in de oven op 200°C.22. Laat in ongeveer 15 minuten garen in de oven.

<p>Asperge 30 asperges zout boter rijstolie</p> <p>Duxelle Bruns d'Eben-Emael 1 kg champignons 6 sjalotten 1 gekonfijte bolknoflook citroensap platte peterselie peper en zout geklaarde boter</p> <p>Hollandaisesaus 500 g geklaarde boter 2 takjes rozemarijn 1 bolknoflook 5 eieren 40 ml water 80 ml witte wijnazijn 1 tl witte peperkorrels zout en peper limoensap</p> <p>Serveren zout en peper</p>	<p>Asperge 23. Schil de asperges, trek ze vacuüm met een klontje boter en zout. 24. Gaar ze 40 minuten in de sous vide op 85°C, koel terug.</p> <p>Duxelle Bruns d'Eben-Emael 25. Snijd de champignons brunoise. 26. Snipper de sjalotten. 27. Hak de peterselie fijn. 28. Zweet de sjalot aan, voeg de champignons toe en bak op hoog vuur aan. 29. Voeg de geplette knoflook en citroensap toe en gaar tot het vocht verdampt is. 30. Voeg gehakte peterselie toe en kruid met peper en zout.</p> <p>Hollandaisesaus 31. Verwarm de boter, rozemarijn en knoflook au bain-marie, laat infuseren en zeef. 32. Kneus peperkorrels en breng met de azijn, het water en het zout aan de kook. Laat op laag vuur tot de helft inkoken en zeef. 33. Klop de eidooiers door de castric. 34. Klop het mengsel au bain marie tot een dikke saus. 35. Doof het vuur, schenk de geklaarde boter in een straaltje erbij onder voortdurend kloppen. 36. Haal van de warmtebron en breng de saus op smaak met limoensap, zout en peper.</p> <p>Serveren 37. Bestrijk de asperges met olijfolie, kruid met peper en zout en gril ze. 38. Trancheer het vlees. 39. Leg enkele asperges in het midden van het bord. 40. Leg er enkele lapjes kalfsvlees half over. 41. Leg een quenelle duxelle op het kalfsvlees. 42. Lepel enkele lepels hollandaisesaus over het kalfsvlees. 43. Leg er pommes fondant naast en druppel er wat bouillon over.</p>
--	---

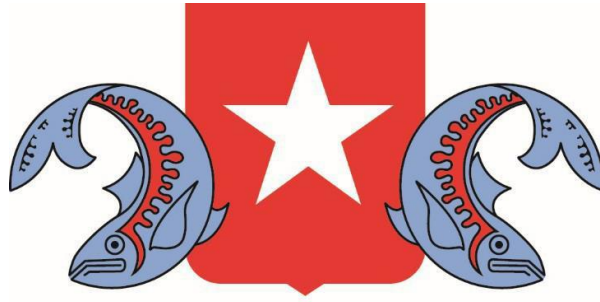
meringue-citroentaartje | pistache ijs | witte chocolademousse

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Meringue-citroentaartje Hazelnootdeeg 350 g boter 250 g poedersuiker 2 grote eieren 625 g bloem 88 g hazelnootmeel 5 g zout</p>	<p>Meringue-citroentaartje Hazelnootdeeg</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snijd de boter in blokjes en meng met de suiker tot een homogeen mengsel.2. Voeg het ei toe en meng opnieuw.3. Voeg de gezeefde bloem, het hazelnootmeel en het zout toe en meng tot een homogeen deeg.4. Vorm een bal, druk een beetje plat, wikkel in huishoudfolie en zet 1 uur in de koelkast.5. Rol het deeg uit tot +/- 5 mm dikte en maak rechthoeken van 10x4 cm.6. Bak dit in een voorverwarmde oven op een bakplaat gedurende 10-15 minuten op 180°C.
<p>Citroencrème 12,5 g gelatine 10 eieren 250 g suiker 12 biologische citroenen 150 g boter</p>	<p>Citroencrème</p> <ol style="list-style-type: none">7. Week de gelatine in koud water.8. Breng 200 ml citroensap met de boter aan de kook.9. Klop 4 dooiers met de suiker en ruban.10. Giet al roerende het citroen/boter mengsel erbij.11. Roer van het vuur af de uitgeknepen gelatine en zeste van 1 citroen erdoor.12. Giet het mengsel in een met huishoudfolie bekleedde rechthoekige vorm en zet in de vriezer tot montagetijd.
<p>Italiaanse meringue 250 g suiker 100 ml water 125 g eiwit 50 g poedersuiker</p>	<p>Italiaanse meringue</p> <ol style="list-style-type: none">13. Klop de eiwitten stijf met de poedersuiker.14. Verwarm tegelijkertijd water en suiker tot een siroop van 121°C.15. Verlaag de knopsnelheid en giet er de siroop langzaam bij.16. Verhoog de klopsnelheid en klop gedurende 5-10 minuten tot de meringue op kamertemperatuur is.17. Doe in een spuitzak met Saint-Honorée-mondstuk.
<p>Montage</p>	<p>Montage bij serveren</p> <ol style="list-style-type: none">18. Snijd rechthoeken van citroencrème ter grootte van de koekjes en leg ze erop.19. Spuit de meringue in S-vorm over de citroencrème.20. Brand de meringue en versier met citroenzeste.

<p>Pistache ijs 150 g pistachenoten 80 g fijne suiker zout zonnebloemolie 600 ml volle melk 400 ml slagroom 8 eieren 200 g suiker</p>	<p>Pistache ijs 21. Verwarm de oven voor op 150 °C. Rooster de nootjes 10 minuten in de oven. 22. Maal de warme pistachenoten samen met de fijne suiker en een snuf zout in ongeveer 10 minuten tot een pasta. Voeg, indien nodig, een klein beetje zonnebloemolie toe als de pasta te droog is. 23. Klop eierdooiers met suiker en ruban. 24. Breng melk en slagroom aan de kook en meng in delen met de eierdooiermassa. 25. Laat een beetje afkoelen en voeg de pistachepasta toe. 26. Koel verder af in de koelkast en draai ijs in de machine.</p>
<p>Witte chocolademousse 200 g witte chocolade van Callebaut 3 g gelatine 4 eieren 60 g griessuiker 100 ml melk 1 vanillestokje 200 ml slagroom zout bloemsuiker</p>	<p>Witte chocolademousse 27. Smelt de chocolade au bain-marie. 28. Week de gelatine in koud water. 29. Klop 2 eidooiers met de suiker en ruban. 30. Breng de melk aan de kook met het merg van het halve vanillestokje. Meng de melk al roerende met het ei/suiker mengsel. Verwarm het mengsel tot het voldoende gebonden is en roer er de uitgeknepen gelatine door. 31. Klop één eiwit luchtig met een snufje zout en vervolgens stijf met een beetje bloemsuiker. 32. Klop de room loobig. 33. Meng het ei/suiker mengsel met de gesmolten chocolade. 34. Spatel dan de room door het mengsel en tenslotte het stijf geklopte eiwit. 35. Laat opstijven in de koelkast.</p>
<p>Rode vruchten met pistache crumble 75 g pistachenoten 3 el honing bramen bosbessen aalbessen munt 3 biologische limoenen Galantino Olio Extra Vergine di oliva Affiorato Mengazzoli biologico aceto balsamico di modena I.G.P.</p>	<p>Rode vruchten met pistache crumble 36. Hak de pistachenoten grof. 37. Rooster ze en meng er de honing door. 38. Laat de pistache crumble afkoelen. 39. Marineer de vruchten, fijngehakte munt en limoenzeste met de olijfolie en balsamicoazijn.</p>
<p>Serveren</p>	<p>Serveren 40. Leg na montage een meringue-citroentaartje diagonaal op een bord. 41. Leg er aan de ene kant boven en de andere kant onder in de lengte vruchten met crumble naast. 42. Leg aan de ene kant een quenelle witte chocolademousse. 43. Leg aan de andere kant een bolletje pistache ijs.</p>





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Examenmenu
Chef de Cuisine
Han Dahlmans
Wijnsuggesties

Aspergerisotto | doperwten | gegrilde coquilles



Vial Pinot Bianco DOC 2021

De wijn is afkomstig uit Alto Adige in Italië. De wijngaarden liggen op oostelijk gerichte hellingen op een hoogte van 500 tot 550 meter boven zeeniveau.

Het jaar 2021 was een moeilijk oogstjaar met een koude winter, een voorjaar waarin de temperaturen langzaam stegen, waardoor de ontwikkeling van de druivenranken achterbleef. Dit is uiteindelijk gecompenseerd door een warme zomer, waardoor een mooie wijn met fruittonen van peren, Golden Delicious appels met een vleugje hazelnoot is ontstaan.

De wijn past goed bij lichte gerechten met vis.

Heek | kruidenkrokantje | puree | tomatensaus



Les Claux Blanc, Domaine Usseglio & Fils

De wijn is afkomstig uit het zuidelijk Rhône-gebied en is gemaakt van de typische Rhône-druiven Grenache Blanc (60 %), Clairette (20 %) en Rousanne (20 %). De druiven worden met de hand geoogst en de wijn wordt op biologische wijze gemaakt.

In de smaken vind je appel, peer, abrikoos, citrus, citroen en grapefruit terug. Daarnaast valt de mineraliteit van de wijn op en zijn er wat honingtonen aanwezig.

De wijn past goed bij visgerechten en is een mooie tegenhanger van de kruidige tomatensaus en de puree met chorizo.

Zalm-spinazie ravioli | steranijsroomsaus | courgettecrème | dragonschuim



Luis Cañas Viñas Viejas 2020, Bodegas Luis Cañas, Rioja - Spanje

Mooie goudgele kleur met heldere citroenreflecties. In de neus is een grote elegantie gecombineerd met hints van bloemen, fruit en hazelnoten. Verleidelijke tonen van patisserie en boter. In de mond is hij droog met net genoeg zuurgraad om hem fris en levendig te houden, met een gestructureerde en smaakvolle afdronk van rijp fruit.

Bodegas Luis Cañas is een familiebedrijf dat dateert uit 1928. De familie verbouwt echter al meer dan twee eeuwen druiven en maakt al even lang wijn. Tegenwoordig is het bedrijf een van de toonaangevende wijnproducenten in de regio Rioja Alavesa. Hun wijnen worden geproduceerd op bijna 300 hectare hooggelegen wijngaarden die ze exclusief bezitten of controleren. Daar cultiveren ze de wijnstokken zorgvuldig, rekening houdend met de meest hulpbronnen- en milieuvriendelijke landbouw die mogelijk is.

Deze wijn past goed bij de meeste vissoorten, zeevruchten en schaaldieren, wit vlees, salades, risotto, maar ook bij milde kazen en romige sauzen.

Kalfsvlees | quenelle duxelle | asperge | hollandaisesaus | pommes fondant



Corte Ibla, Nero d'avola doc uit Sicilië

De wijn is gemaakt van 100 % Nero D'Avola.

Tijdens de oogst worden de druiven zorgvuldig geselecteerd en met de hand geplukt. De oogst vindt alleen plaats in de koele ochtenduren om oververhitting te voorkomen en om er zeker van te zijn dat de druiven in topconditie aankomen bij de wijnmakerij.

De most wordt gefermenteerd bij gecontroleerde temperaturen tussen de 24-26 °C. De malolactische vergisting vindt plaats in houten vaten (omzetten appelzuren in melkzuur). Deze gisting vindt meestal spontaan plaats door bepaalde bacteriën die op de schil van de druif zitten. De wijn heeft rijping ondergaan op eikenhouten vaten van minstens 6 maanden.

De kleur van de wijn is intense paars-rood; De wijn heeft geuren van wilde bessen, zwarte bessen en diverse kruiden. De wijn heeft zachte tannine en een lange afdronk.

De wijn past goed bij groot vlees; in dit geval het kalfsvlees uit de oven.

Meringue-citroentaartje | pistache-ijs | witte chocolademousse

Schloss Vollrads, Winkel Riesling, Kabinett feinherb, Rheingau, Duitsland



2018 Winkel Riesling Kwaliteitswijn Feinherb VDP.Ortswein

De wijngaarden zijn gelegen in een mild klimaat, favoriet

van de Rijn aan de linkerkant en het Taunusgebergte aan de rechterkant.

In sommige jaren kan er vanuit dezelfde wijngaarden zelfs ijswijn gemaakt worden.

De wijn is opgevoed op 100% roestvrij staal.

Een fruitige, lichte Riesling met een subtiel restzoet. Perfect bij lichte zomerse gerechten en salades, ook als genieten als solist. Past bijzonder goed bij quiches, ham met honingdauwmeloen of gerechten uit het Verre Oosten, maar sluit ook zeker goed aan bij desserts die wat hoger in de zuren zijn.