



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu

september 2023

Kaashapje met Ibericoham

Francis Pena

Aan tafel gerookte coquille, gamba met daktuintje

CCN Almere

Octopus met zwarte knoflook

CCN Almere

Kalfsvlees gerookt met kruidenhooi, tuinbonen en morieljes

Amandine Chaignot

Nectarines met paprika

CCN Almere

Kaashapje met Ibericoham

Francis Pena

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Kaaskrokantje Emmenthaler kaas 400 g	Kaaskrokantje Rasp de Emmenthaler kaas. Druk de geraspte kaas in de silicone mallen. (flanvorm van Silicomart Professional) Gaar gedurende 1 minuut op 900 w Dan gedurende 40 sec op 630 w Tot slot gedurende 50 sec op 450 w Of tot je ziet dat de krokantjes gestopt zijn met borrelen bovenop Afhankelijk van de soort kaas, de hoeveelheid kaas, Je mal en microwavegolfoven, kun je seconden toevoegen of minderen. Wat je doet, is al het vocht verdampt is, kan het kaaskrokantje snel gaan verbranden en bitter smaken. Je kunt deze kaaskrokantjes maken om ze daarna vacuüm verpakt gedurende maanden te bewaren!
Topping 5 Vijgen Balsamico of Sauvignon azijn 5 plakken Ibericoham Manchego kaas 100 g zure room 100 g room Peper en zout	Topping Snijd de vijgen in 8 partjes. Besprenkel ze met sauvignon azijn of balsamico. Snijd de Ibericoham in reepjes en draai tot kleine roosjes. Snijd de Manchego kaas in sneetjes van elk 3 mm dik. Snijd de sneetjes in driehoekjes klop de room en zure room samen op en kruid met peper en zout. Doe de opgeklopte room in een spuitzak.
Serveren Topp'd Grains & seeds Crumble (of gepofte quinoa b,v.)	Serveren Spuit toefjes zure room op de kaaskrokantjes. Schik de Ibericoroosjes, de manchego driehoekjes en de vijgen ertussen. Werk af met de groene kruiden, eetbare bloemen en crumble



Daktuintje met gerookt coquille en gamba

CCN Almere

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Daktuin 200 g jonge bospeentjes	Daktuin Schil de bospeentjes, snijd ze in gelijke stukjes en stoom ze gaar. Pureer de worteltjes met wat kookvocht of olie. Doe over in een spuitzak en reserveer.
Wakamé crème 100 g wakamé 20 g water	Wakamé-crème Doe de wakame-salade in een blender en voeg 1/5 van het gewicht aan water toe, laat dit zo lang draaien tot de massa warm en glad begint te worden. Stort het geheel in een bak en laat afkoelen in de koelkast. Zodra het mengsel is afgekoeld plaats je het nogmaals in de blender en doe je het in een spuitzakje.
5 bosuitjes roomboter	Snijd iedere bosui in 6 stukjes van ongelijke lengte. Bak de bosui gaar in de boter, kruid met peper en zout.
5 radijzen peper zout	Snijd de radijzen in diverse kleine vormpjes (halve plakjes, blokjes, tonnetjes etc.) en reserveer in sterk gezouten ijswater.
Coquille en gamba 10 grote gamba met kop olie	Coquille en gamba Pel alleen het lijfje van de gamba, laat de kop en het staartje zitten, verwijder het darmkanaal. Bak de gamba zeer kort, om en om in zeer hete olie.
5 coquilles	Bak de coquilles (zodanig, dat je halve maantjes krijgt) in dezelfde hete olie om en om.
Peper en zout	Kruid de gamba en coquille met zout en peper.
bamboe prikkers olijfolie	Pas de maat van de prikker aan, zodat de deksel nog op de weckpot past. Halveer de coquilles en rijg samen met de gamba voorzichtig op de prikker, platte kant van de coquille in de ronding van de gamba.
Serveren 10 weckpotten	Serveren

<p>10 stukjes houtskool</p> <p>gele Afrikaantjes (bloemen) Borage cress olijfolie</p> <p>grof zeezout</p> <p>rookmot olijfolie</p>	<p>Plaats de houtskool in een bakblik. Steek de houtskool aan met de brander en laat goed gloeien.</p> <p>Spuit op het deksel van de weckpot dopjes wortelpuree en wakamé crème. Plaats 3 stukjes bosui: liggend, schuin erover en rechtop (lijm vast met 1 v/d crèmes). Laat de radijsjes uitlekken en verdeel de radijsjes over het tuintje. Garneer met bloemblaadjes en blaadjes Borage cress. Lepel er eventueel paar druppeltjes olie over.</p> <p>Strooi een bedje zeezout in de weckpotten. Breng de hete kooltjes over in de weckpot op het zout. Strooi over de hete houtskool een klein beetje rookmot. Rookt het te weinig, druppel er dan wat olie op. Steek de spiesjes in de pot, punt naar beneden kop van de garnaal omhoog Doe de deksel op het tuintje. Plaats de weckpotjes op een langwerpige bord en presenteer.</p>
--	--



Octopus met zwarte knoflook en mais

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Octopus 1000 g octopus 3 takjes tijm 2 bl. laurier 2 tn knoflook vers</p> <p>Gerookte paprikapoeder Olijfolie</p> <p>Risotto met zwarte rijst 2 sjalotten 2 teentjes knoflook Olijfolie</p> <p>250 gram zwarte risottorijst riso nero venere scheut witte wijn</p> <p>½ liter garnalenbouillon</p> <p>scheutje kookroom klontje boter handje vol geraspte Parmezaanse kaas</p> <p>Groente 1 stuk mais</p> <p>20 st mini mais</p> <p>olijfolie</p> <p>10 st bosui</p>	<p>Octopus Snijd de tentakels van de octopus en ontvel deze. Hak de knoflook en meng samen met de kruiden en de olijfolie. Doe de tentakels samen met de kruidenolie in een vacuümzak, trek vacuüm en laat zo lang mogelijk marinieren. Haal de tentakels uit de vacuümzaak en bestrooi met spicy gerookte paprikapoeder Bak de octopustentakels in een pan mooi krokant.</p> <p>Risotto met zwarte rijst Maak de sjalotten en de knoflook schoon en snipper deze. Verhit een scheutje olijfolie in een diepe pan en fruit hier de sjalot en knoflook in aan. Voeg vervolgens de risottorijst toe en bak dit ook even mee. Voeg vervolgens een flinke scheut witte wijn toe en roer totdat alle wijn is opgenomen door de risottorijst. Voeg dan soeplepel voor soeplepel de warme bouillon toe. Doe er telkens pas een nieuwe soeplepel bouillon bij als de vorige volledig is opgenomen door de risotto. Binnen 20 minuten is de risotto gaar en is alle bouillon opgenomen. Roer dan een scheutje kookroom, een klont boter en een handjevol geraspte kaas door de risotto en laat de risotto nog 5 minuutjes pruttelen zonder deksel.</p> <p>Groente Kook de mais gaar in licht gezouten water. Haal de maiskorrels los.</p> <p>Blancheer de mini mais in licht gezouten water. Laat drogen. Besprenkel met olijfolie en brand af met de gasbrander.</p> <p>Snijd de bosui in lengte doormidden en bak(rooster) ze in iets Sansa olijfolie</p>

<p>Zwarte knoflook crème 40 gram zwarte knoflookpuree (gefermenteerd) 20 gram yoghurt 25 gram eiwit (gepasteuriseerd) 10 gram sushi azijn 1 dl zonnebloemolie Fijn zeezout en peper uit de molen</p> <p>Serveren</p> <p>Daikon Cress</p>	<p>Zwarte knoflookcrème Blender de knoflook samen met de yoghurt, eiwit en azijn glad. Voeg druppelsgewijs de olie toe zodat er een dikke emulsie ontstaat. Breng de crème op smaak met peper en zout en bewaar gekoeld in een spuitzakje.</p> <p>Serveren Trek(kwast) een streep van de zwarte knoflookcrème op het bord. Leg daarop schuin met rechthoekvorm wat risotto hierop. Leg daarop de gebakken octopus. Leg de gebakken bosui en mini mais op het bord. Strooi wat maiskorrels erover. Garneer met enkele blaadjes Daikon Cress</p>
--	---



Kalfsmedaillon tuinbonen, morieljes en kruidenhooi

Pascal Vanneste

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Kalfsmedaillon 1,2 kg kalfsfilet Kruidenhooi (aveve) Peper en zout	Kalfsmedaillon Verwijder de overtollige vliezen van het kalfsvlees en bind op met keukentouw zodat het zijn vorm behoudt. Plaats de kalfsfilet in een rookoven met het kruidenhooi. Steek de vlam aan het hooi. Doe de oven dicht of zet deksel op de pan en rook het vlees koud gedurende 20 minuten Trek de kalfsfilet vacuüm en gaar hem tot een kerntemperatuur van 52°C in de sous vide pan of stoomoven bij 55°C. Dit duurt 3 kwartier tot een uur. Haal de filet uit de vacuümzak en houd de jus apart voor de saus. Kruid het vlees met peper en zout
Geklaarde boter	Kleur net voor het serveren het vlees in geklaarde boter Laat minstens 5 minuten rusten alvorens het in kalfsmedaillons te snijden.
Freekeh 300 g freekeh 600 g kippenbouillon 50 g Arbequina olijfolie Tikka Massala Peper en Fleur de sel	Freekeh Kook de freekeh gaar in de kippenbouillon Voeg de olijfolie toe en breng op smaak met Tikka Masala. Kruid af met peper en fleur de sel
Tuinbonen 500 g tuinbonen	Tuinbonen Dop de tuinbonen. Blancheer de tuinbonen kort in kokend, licht gezouten water Verfris de bonen onder koud stromend water en dop de bonen nu een tweede keer. Verwarm de tuinbonen in olijfolie en kruid met peper en zout. Rasp er de zestes van een sinaasappel onder.
Sinaasappelzestes	

<p>Arbequina olijfolie Peper en zout</p> <p>Kalfsjus 2 sjalotten Tikka masala Boter 150 g witte wijn</p> <p>0,5 l kalfsfond 0,5 l bruine fond Peper en zout</p> <p>Morieljes 200 g morieljes vers 1 sjalot 1 teentje knoflook Een scheutje room Peper en zout</p> <p>Of Gedroogde morieljes 50 g 2 dl kalfsfond en water</p> <p>Briochetoast 1 briochebrood</p> <p>Geklaarde boter Peper en zout</p> <p>Brickdeeg 2 vellen brickdeeg Tikka massala Olijfolie</p> <p>Serveren</p>	<p>Kalfsjus Bak de sjalotten in een klontje boter, voeg de Tikka Masala toe.</p> <p>Blus met de witte wijn. Laat even uitkoken.</p> <p>Voeg de jus van het vlees, de kalfsfond en bruine fond toe en laat inkoken. Zeef de saus en kruid naar smaak met peper en zout. Je kunt eventueel bijbinden met een mespuntje Xantana of maizena express.</p> <p>Morieljes Reinig de morieljes en snipper een sjalot en een teentje knoflook zeer fijn. Stoof de knoflook en sjalot glazig, voeg de morieljes toe en laat even stoven. Kruid met peper en zout. Voeg een scheutje room toe en laat even doorkoken.</p> <p>Week de gedroogde morieljes in kalfsfond met water Laat minstens een half uur weken Laat uitlekken in zeef. Het vocht gebruiken in de kalfsjus</p> <p>Briochetoast Verwijder de korsten van het brood en snijd het in lange plakken</p> <p>Bak de plakken brioche krokant in de geklaarde boter. Kruid met peper en zout.</p> <p>Brickdeeg Meng de olijfolie met de tikka masala. Wrijf het brickdeeg in met het mengsel en steek er rondjes uit.</p> <p>Bak het brickdeeg tussen twee bakmatjes gedurende 10 minuten op 180°C Koel af en bewaar op droge plaats.</p> <p>Serveren Schep een klein beetje freekeh op het bord en schik hierop een briochetoast. Verdeel hierop wat morieljes en tuinbonen.</p>
---	---

Shiso green

Werk de toast af met de brickdeeg vormpjes en shiso.
Plaats een kalfsmedaillon naast de toast.
Leg er een lepel freekeh bij en werk af met de saus en fleur de sel.



Nectarines met paprika

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Vanilleroomijs ½ vanillestokje</p> <p>385 g melk 25 g melkpoeder 0,5 g zout 85 g suiker</p> <p>40 g slagroom</p> <p>55 g eidooier 10 g druivensuiker</p>	<p>Vanilleroomijs Snijd het halve vanillestokje op en schraap het merg eruit. Meng melkpoeder, suiker en zout door elkaar. Voeg dit mengsel al roerend toe aan de melk. Voeg het vanillestokje en merg toe aan de melk. Verwarm het geheel tot 60-70°C. Je hoeft niet te roeren, anders verdampt teveel vocht. Niet laten koken!! Doe de slagroom in een ijskoude kom en zet die in een kom met ijswater. Klop de eidooier met druivensuiker tot het geheel fluffy en lichtgeel is. Verwarm het melkmengsel tot 85°C. Giet een kwart van het mengsel bij de geklopte eidooier. Roer met een garde goed door. Doe het terug in de pan met het melkmengsel, zet het vuur hoger en blijf roeren. Houd temperatuur in de gaten max 85°C. Giet dan het mengsel bij de slagroom en roer met een garde de compositie goed door. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Haal dan het vanillestokje eruit. Dek het ijsmengsel af en plaats in de koelkast totdat het koud is. Draai daarna ijs in de ijsmachine.</p>
<p>Nectarines</p> <p>1 liter water 100 g suiker 10 grote stevige rijpe nectarines</p> <p>100 g boter 10 zwarte peperkorrels, gekneusd</p>	<p>Nectarines Verwarm de oven voor op 230°C.</p> <p>Maak een suikerstroop van 1 liter water en 100 g suiker. Kook de nectarines hierin. Ontvel de nectarines. Snijd de nectarines doormidden, draai de helften van elkaar los en verwijder de pitten en leg de halve vruchten met de snijkant naar boven in een ovenschaal.</p> <p>Smelt de boter in een koekenpan met een antiaanbaklaag en rooster de specerijen 1 minuut.</p>

<p>5 gram Sichuan peperkorrels 5 gram gedroogde roze peperkorrels 5 gram gemalen steranijs 75 g fijne kristalsuiker 5 eetlepels Kirsch</p>	<p>Voeg de suiker en 250 ml water toe en laat alles samen karamelliseren; roer de kirsch erdoor.</p> <p>Giet de siroop over de nectarines en zet ze 5-6 minuten in de oven.</p>
<p>Gekaramelliseerde paprika 75 g rozijnen 1 rode paprika 1 gele paprika</p> <p>60 gram honing</p>	<p>Gekaramelliseerde paprika</p> <p>Week de rozijnen, laat uitlekken en dep ze droog. Schil de paprika met een dunschiller. Snijd het vruchtvlees van de geschilde paprika in stukjes van 1x1 cm. Karamelliseer de paprika met de honing in 3 – 4 minuten tot ze zacht en gaar zijn.</p>
<p>20 ml balsamicoazijn ½ citroen sap 7 dragonblaadjes</p>	<p>Kook met de balsamicoazijn, citroensap, rozijnen en fijngehakte dragon nog 5 minuten tot een lichte siroop. Laat afkoelen.</p>
<p>Serveren</p> <p>10 bollen vanilleroomijs</p> <p>10 st steranijs</p>	<p>Serveren</p> <p>Giet voor het opdienen een spiegelglans paprikasiroop op de dessertborden, zet er twee halve nectarines in en schep er een bol vanille-ijs op. Giet de braadvloeistof uit de nectarine schaal over de andere vrucht. Garneer de andere nectarine met steranijs en de specerijen</p>





SAUTER

WIJNEN



Domaine de Joy l'Eclat 2022 Côtes de Gascogne IGP

Kleur

Bleek met groene reflecties.

Neus

Mooie fris groene aanzet in de neus. Explosie van vooral groen fruit en citrusvruchten, zoals Granny Smith appel, Conference peer, limoen en meloen. De typische Sauvignon blanc geur is ook aanwezig met hints van buxus en tomatenbladeren.

Smaak

Koele, strakke aanzet en een indrukwekkende smaakontwikkeling in de mond. Uitbundig en door de ferme zuurgraad bijzonder verkwikkend en dorstlessend. Volop sap en dankzij het bescheiden alcoholgehalte heel goed (door)drinkbaar.

Bodem

Klei-kiezelhoudende hellingen pal op het zuiden voor Colombard en Ugni Blanc en leem-kiezelhoudende plateaus voor Gros Manseng

Vinificatie

Mechanische nachtoogst rond half september voor Ugni blanc, Colombard en Sauvignon blanc en half oktober voor Gros Manseng. De trossen worden ontsieeld en ondergaan een koude pelliculaire maceratie gedurende 8 tot 15 uur, daarna worden de druiven geperst onder lage druk. De druiven fermenteren per ras apart in roestvrijstalen cuves tanks bij 18°C. Vervolgens rijping gedurende vier maanden op roestvrijstalen cuves, waarbij het fijne bezinksel van de gistcellen regelmatig opgeroerd wordt. Dit komt de complexiteit en het rijke fruitkarakter zeer ten goede.

Culinair

Onbeperkt inzetbaar! Aperitief, party-, lunch- en terraswijn. Uitgesproken eetlustopwekkend en een ideale begeleider van schaaldieren (mosselen, diepe oesters), knapperige salades met zacht gerookte vis en nog zoveel meer.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2025

Alcohol percentage

12%

Inhoud

0,75



SAUTER

WIJNEN



Rippa Dorii Verdejo 2022 Rueda DO

Kleur

Bleek geelgroen.

Neus

Intense en verleidelijke neus, dit is Verdejo 2.0! Typisch grassig met geuren van bloemen, venkel, citroen en appels. Maar ook het frisse van pepermint en het rijpe van abrikoos.

Smaak

Frisse, zachte aanzet. Mondvullend, maar buitengewoon sappig en elegant. Voldoende complex met een klein bittertje. De zuren zijn fijn en absoluut niet scherp. Een behoorlijke en smakelijke afdronk die doet verlangen naar culinair tegenspel.

Bodem

De druiven zijn afkomstig uit eigen wijngaarden gelegen in Torreduero, Los Curas en Hornillos. Waar arme en grindachtige gronden de overhand hebben met aanzienlijke kalksteenontsluitingen op middelgrote en grote hoogte. Platforms van keien en bodems met steentapijten. Ook druiven van oude wijngaarden met zeer lage opbrengsten, met leeftijden van meer dan zestig jaar en verschillende plantdichtheden worden meegenomen in de assemblage.

Vinificatie

De druiven worden 's nachts geoogst; deels mechanisch en deels met de hand. Na een lange maceratie wordt een natuurlijke bezinking uitgevoerd om de start van de fermentatie te verzekeren zonder door een filter te gaan en om de most levend en zonder onzuiverheden te houden. Spontane fermentatie met rijping op de lie (dode gistcellen) en voor meer complexiteit wordt er 5% houtgerijpte Verdejo toegevoegd.

Culinair

Goed inzetbaar bij vis met een hoog en gezond vetgehalte: haring en tartaar van zalm bijvoorbeeld of salades (met geitenkaas), maar ook bij een paella met zeevruchten, zacht gegaarde polderhoen, gekookte mosselen en langzaam gegaarde slakken.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75



SAUTER

WIJNEN



Famille Perrin Réserve 2022 Côtes du Rhône AOC

Kleur

Fonkelend geel met een bleek gouden gloed.

Neus

Eenmaal met de neus in het glas is direct duidelijk dat we hier met een wijn uit een warm landklimaat te maken hebben. Genereus en rijp, maar gelukkig ademt de wijn ook nog enige frisheid (anijs). Het is met name steenfruit dat de klok slaat, alhoewel ook de bodem spreekt. De geur van natte stenen na een mals buitje. Tenslotte wat bloemen (kamille).

Smaak

Volle, zelfs wat dikke, lobbige aanzet. Wijn die 'sans gêne' beslag neemt van de gehele mond. Door de kundig gedoseerde zuren is de frisheid (en daarmee de drinkbaarheid) echter goed gewaarborgd. Ook hier is waar te nemen dat de druiven in een zonovergoten regio staan. Geen schande! Het knappe is dat de Perrins het alcoholpercentage goed in toom hebben gehouden: 13,5%. Smaakintensief en machtig, maar zonder dat het ook maar enigszins log overkomt. Dinerwijn van formaat!

Bodem

Koel gelegen wijngaarden in de gemeenten Cairanne en Jonquières tussen de rivieren l'Aigues en l'Ouvèze in het departement Vaucluse. Bodemsamenstelling: recente aanslibbing, kalkhoudend en zeer gevarieerd door de invloed van de waterstromingen. Het geheel bestaat uit kalkhoudende klei met kiezel.

Vinificatie

De druiven worden gekneusd, maar niet ontsteeld en direct geperst. Het sap wordt geklaard (d.m.v. een centrifuge) en vergist op temperatuur gestuurde gisttanks. De wijn rijpt ook op dit materiaal, wordt voor de botteling geklaard en licht gefilterd.

Culinair

Even opulente als vitale dinerwijn: lauwwarme kreeft, op de huid gebakken vis, parelhoen. En vrijwel het hele plateau aan ambachtelijke, gerijpte rauwe-melk-kazen.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75



SAUTER

WIJNEN



Bodega Langa Pasion 2020 Calatayud DO

Kleur

Dieppaarse kleur - hecht en vrijwel niet beïnvloed door de houtrijping.

Neus

Krachtige neus met een stevige houtexpressie. Onmiskenbaar Langa Pasion! Donkere tonen van chocolade, vers gebrande arabica-bonen en mocca. Maar er is ook ruimte voor rode en zwarte vruchten, met name in gedroogde vorm. Dus: dadels, vijgen, krenten etc. Wat rokerig door de houtlagering.

Smaak

Zwoelrijpe aanzet en de wijn neemt met het nodige enthousiasme beslag van de gehele mond. Opvallend hechte materie met een grote mate van concentratie. Massief, maar dankzij de smakelijke wijnzuren niet lomp of overdonderend. Indrukwekkend op dit prijsniveau! Een finale zoals we die doorgaans in het duurdere segment tegenkomen, wat een lengte! Tenslotte het alcoholpercentage: dat is niet geheel onschuldig met 14,5%, maar dankzij de smaakkracht en 'dikte' van de wijn is het niet prominent aanwezig.

Bodem

Gelegen op zo'n 700-800 meter hoogte, staat dit wijng gebied bekend als "Los Yermos". De regio lijkt nog het beste op een groene oase in een bruine woestijn. De bodem is zeer droog en arm met veel kruiden, maar de wijnstokken (27-42 jaar oud) doen het hier uitstekend.

Vinificatie

Manuele oogst. Temperatuur gecontroleerde vergisting in inox vaten op 25°C met autochtone gisten. Nadien een malolactische fermentatie in eikenhouten vat. Opvoeding op Amerikaans eikenhouten vat gedurende 4 tot 6 maanden, en nadien een flesrijping van meer dan 6 maanden.

Culinair

Zeer degelijke, Mediterrane eetwijn met een brede inzetbaarheid. Gerechten met een zekere smaakconcentratie en "power" verdienen de voorkeur. Argentijnse entrecôte van topniveau, lamskoteletjes van de grill of een cote-de-boeuf van de bbq.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75



Chateau Graves du Tich, Sainte-Croix-du-Monde 2018 is een heerlijke zoete wijn die perfect past bij elk dessert. Het is met precisie en zorg vervaardigde wijn en toont de expertise van de wijnmakers.

Deze wijn heeft een prachtige gouden tint en vangt het licht met zijn boeiende uiterlijk. In de neus straalt het een uitnodigend aroma uit van rijp tropisch fruit, zoals ananas en mango, met hints van honing en abrikoos. Deze verleidelijke geuren trekken je naar binnen en beloven een weelderige en toegeeflijke ervaring.

Bij de eerste slok onthult Chateau Graves du Tich zijn ware karakter. De smaak is gevuld met een symfonie van smaken die harmonieus samenvloeien. Fluweelzachte tonen van honingzoet fruit strelen je smaakpapillen en creëren een luxueuze sensatie. De zoetheid is goed uitgebalanceerd, nooit overweldigend, wat zorgt voor een aangename en onvergetelijke smaakervaring.

Het mondgevoel van deze wijn is zijdezacht en glijdt elegant over je gehemelte. Het bereikt een perfecte balans tussen zuurgraad en zoetheid, culminerend in een lange, bevredigende afdrank. Elke slok blijft op je tong hangen en laat een heerlijke nasmaak achter die uitnodigt tot nog een slok.

Chateau Graves du Tich, Sainte-Croix-du-Monde 2018 is de ideale begeleider van desserts. Combineer het met klassieke favorieten zoals crème brûlée, fruittaartjes of zelfs een decadente chocolademousse. De rijke smaken en fluweelzachte textuur zullen de zoetheid van het door u gekozen dessert prachtig aanvullen, waardoor de algehele smaakervaring naar een hoger niveau wordt getild.

Of u nu een speciale gelegenheid viert of gewoon geniet van een zoete traktatie, Chateau Graves du Tich, Sainte-Croix-du-Monde 2018 is een heerlijke keuze. De uitzonderlijke kwaliteit en onberispelijke smaak maken het tot een opvallende zoete wijn die zeker indruk zal maken op zelfs de meest veeleisende fijnproevers.