



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# Menu oktober 2024

## **Krokante biet canelé schelp**

Ruth Faedi

## **Zalm met avocado**

Roberto Faccia

## **Vismousse met krokant omhulsel**

Elnaz Hatami

## **Zeeduivel, gerookte aardappel**

Hanos

## **Exotische Cheesecake**

Gaëtan Fiard

# Taartjes van rode biet, bieslookmayonaise en kaviaar

Ruth Faedi

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Rode biet dashi en shitake paddenstoelen</b>  1 l water 15 g kombu zeewier  30 g verse rode biet 10 g gedroogde shiitake paddenstoelen  15 katsuobushi	<b>Rode biet dashi en shitake paddenstoelen</b>  Maak eerst Dashi bouillon: Voeg in een pan 1 liter koud water en het kombu-zeewier toe. Laat 30 minuten tot 1 uur trekken. Nadat het zeewier is doordrenkt, zet je de pan op middelhoog vuur. Voeg de gehakte rode biet en gedroogde shiitake paddenstoelen toe en breng aan de kook. Als het water begint te koken verwijder dan onmiddellijk het kombu-zeewier. Laat het nog 30 minuten koken en voeg dan de katsuobushi vlokken toe en roer een keer om ze op te nemen. Zodra de vloeistof weer begint te koken, zet je het vuur laag en laat je nog 5 minuten sudderen. Verwijder eventueel schuim dat zich op het oppervlak kan vormen. Zeef door een vergiet.
<b>Taartje</b> 300 g bietendashi 50 g bloem 00 50 g rijstmeel 25 g maiszetmeel 20 g bietenpoeder 60 g ei 3 g zout	<b>Taartje</b> Doe al het meel, de dashi, het ei en het zout in een blender of bimby. Mix alles op maximaal vermogen en laat 30 minuten staan. Verhit de olie op 170°C en controleer met een thermometer of de temperatuur niet stijgt.  Neem het gefrituurde tartelettegereedschap, dompel het in de hete olie Laat het 10 seconde opwarmen. Haal het eruit dompel het in het deeg met 5 mm ruimte een de bovenkant Laat het 5 seconde staan en dompel dan 30 seconde in de hete olie. Het deeg valt vanzelf uit elkaar. Als je er meerdere maakt droog ze dan een paar uur in de oven op 50 °C tot ze krokant zijn.
<b>Bieslookolie</b> 1 bos bieslook	<b>Bieslookolie</b> Snijd de bieslook fijn en doe in de blender.

<p>3 dl olijfolie</p> <p><b>Groene bieslookoliemayonaise</b> 60 g ei 1 citroen 200 dl bieslookolie</p> <p><b>Serveren</b> Kaviaar Bloemetjes cress</p>	<p>Doe de olie erbij en maal fijn. Zeef de massa</p> <p><b>Groene bieslookoliemayonaise</b></p> <p>Doe het ei in een mixerkom Klop het ei met het citroensap Schenk langzaam de bieslookolie erbij Voeg peper en zout naar smaak toe Doe de mayonaise in een spuitzak.</p> <p><b>Serveren</b> Spuit de mayonaise in de taartjes. Leg daarop de kaviaar en de bloemetjes.</p>
--	--



## Zalm met avocado

Robert Faccia

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Zalm</b> 500 g zalmfilet 200 g fijn zout 100 g suiker Kruiden: paprika Oregano Rozemarijn Zout en peper Olijfolie naar smaak Limoensap naar smaak	<b>Zalm</b> Leg de huishoudfolie op een bord, meng zout, suiker en kruiden en giet de helft van het mengsel erbij. Leg de zalmfilet erop en bedek de andere helft met zout, suiker en kruiden.  Wikkel in meer huishoudfolie en zet 6 uur in de koelkast.  Na 6 uur: Spoel de zalm schoon onder stromend water.  Snijd de zalm in dunne tranches en snijd julienne.
<b>Avocado</b> 3 rijpe avocado Limoensap Olijfolie Peper en zout	<b>Avocado</b> Snijd de avocado in reepjes. Besprenkel meteen met limoensap, olie en zout en peper Hak de avocado fijn. Smeer uit op een bakplaat met bakpapier
<b>Paars aardappelkrokantje</b> 300 g paarse aardappels	<b>Paars aardappelkrokantje</b> Schil de paarse aardappels. Snijd er dunne chips van op de mandoline Bak de dunne chips in de friteuse op 140°C knapperig. Laat uitlekken op stuk keukenrol.
<b>Roomkaas</b> 150 g roomkaas spread	<b>Roomkaas</b> Doe de roomkaas in spuitzak.
<b>Serveren</b>  Bernagiebloemen naar smaak Verse oreganoblaadjes naar smaak	<b>Serveren</b> Smeer een laagje avocado uit op een bord. Leg daarop een aardappelkrokantje Vul de aardappel met zalm julienne. Garneer met bernagebloemen en roomkaas Garneer met oreganoblaadjes



## Mousse van kingfish in krokant jasje

Elnaz Hatami

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Mousse</b> 400 g kingsfishfilet 2 citroengras 50 g gember 1 theelepel koriander zaden 300 ml water 1 hele knoflook</p> <p>200 ml kokosroom 1 citroengras 15 g gelatine ( 5 blaadjes)</p> <p>3 gerookte kilka vis (blik) (sardine, makreel, sprotjes)</p> <p>1 el tabasco 2 eetlepels kokosnootpoeder 5 g zout 6 g zwarte peper</p>	<p><b>Mousse</b> Giet het water met gember, knoflook, citroengras, witte peper en korianderzaad in de pan tot het kookt. Voeg de visfilet toe en kook volledig mee.</p> <p>Doe de kokosroom met 1 citroengras in een pan en breng aan de kook Week de gelatine en voeg toe aan de room.</p> <p>Verwijder het vel van de gekookte vis en doe in de blender.</p> <p>Voeg de voorbereide kokosroom, kokospoeder, tabascosaus en gerookte klicka vis (sardine, makreel, sprotjes) toe aan de blender en meng goed.</p> <p>Giet de mousse in de spuitzak en spuit in gewenste vorm.</p> <p>Zet in de diepvries.</p>
<p><b>Knapperig jasje</b> 200 g kokosboter 1 theelepel gele poederkleur</p>	<p><b>Knapperig jasje</b> Smelt de kokosboter in de pan en voeg de kleur toe. Laat het staan tot het 30°C bereikt.</p> <p>Dompel de vismousse in kokosboter om hem te bedekken. Zet 2 uur in de koelkast om te ontdooien.</p>
<p><b>Mango</b></p>	<p><b>Mango</b> Snijd de mango en zeer dunne plakjes en vorm er een bloem mee in een diep bord. Strooi er wat chilikorrels of roze peperbolletjes over.</p>
<p><b>Tuile hazelnoottakje</b> 30 g bloem 00 30 g eiwit ( 1 groot ei)</p>	<p><b>Tuile hazelnoottakje</b> Zeef de bloem en meng de gemalen noten erdoor. Tik de eiwitten los en voeg de geklaarde boter aan toe</p>

<p>15 g gemalen hazelnoten 5 g suiker 3 g zout 30 g geklaarde boter gesmolten</p>	<p>Spatel het bloemmengsel door het eiwitmengsel. Breng het geheel op smaak met peper en zout Verwarm de oven voor op 150°C. Neem een mal met takjes. Strijk het beslag in de vormpjes. Let op dat je het deeg tussen de takjes zo goed als mogelijk wegstrijkt. Bak het in de oven op 150°C voor ongeveer 5 tot 7 minuten of tot ze goudbruin zijn. Haal ze meteen uit de vorm.</p>
<p><b>Serveren</b> Chili korrels Roze peperbollen Kleine bloemetjes</p>	<p><b>Serveren</b> Leg de mangobloem in een diep bord Leg daarop de mousse Garneer met chilikorrels, roze peperbollen, kleine bloemetjes. Steek de hazelnoottakjes rondom.</p>



## Zeeduivel gerookte aardappel en saus van karnemelk en sambai Hanos

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Mousseline van gerookte aardappel</b> 100 g geklaarde boter 100 g warme melk Rookmot</p> <p>200 g kruimige aardappelen</p> <p>Zout en peper</p> <p>bieslook</p> <p><b>Lavasolie</b> 2 dl druivenpitolie Groene kleurstof 1 bosje lavas Peper</p> <p><b>Gegrilde courgette</b> 1 groene courgette 1 gele courgette Zout en peper</p> <p><b>Jus van karnemelk en sambai</b> 2 sjalotjes 6 limoenschillen olijfolie 2 dl droge witte wijn</p> <p>5 dl karnemelk</p> <p>50 g sambai 150 g crème fraîche Zout en peper</p>	<p><b>Mousseline van gerookte aardappel</b></p> <p>Leg de roomboter en de melk in een rookoventje met wat rookmot en plaats op de hittebron.</p> <p>Laat ietsjes roken en zet een half uurtje op de werkbank.</p> <p>Kook de aardappelen gaar en stamp deze samen met de gerookte boter en melk tot een mooi puree.</p> <p>Druk de puree door een zeef en breng op smaak met zout en peper. Spatel de bieslook door de puree.</p> <p><b>Lavasolie</b></p> <p>Doe alle ingrediënten in een blender en draai ongeveer 7 minuten tot deze glad is.</p> <p>Passeer door een doek en zet koud weg.</p> <p><b>Gegrilde courgette</b></p> <p>Snijd de courgettes in de lengte in dunne plakken. Leg op een schaalje en besprenkel met olijfolie. Kruid met peper en zout. Gril in de grillpan of op de barbecue. Leg een plak groene op een plak gele courgette en rol strak op.</p> <p><b>Jus van karnemelk en sambai</b></p> <p>Fruit de gesnipperde sjalotjes samen met de limoenschillen aan in olijfolie en blus af met de witte wijn Laat dit tot de helft inkoken.</p> <p>Breng de karnemelk aan de kook en zeef daarna. Allen het vocht van de karnemelk blijft over.</p> <p>Breng het karnemelkvocht, sambai, room en crème fraîche samen en laat een derde inkoken.</p>



<p>150 g room</p> <p>50 g roomboter</p> <p><b>Krokantje van vadouvan</b> 2 eieren Vadouvan</p> <p>Siliconenmal alvéolé 3 Zout en peper</p> <p><b>Zeeduivel</b> Zeeduivelfilet 100 - 150 g p.p. Bloem Peper en zout Geklaarde boter</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>Gambero Rosso</p>	<p>Monteer de saus vlak voor het serveren op met 50 gram koude roomboter. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Krokantje van vadouvan</b> Klop het ei los in een bekken en breng op smaak met zout en peper en vadouvan</p> <p>Leg de siliconen bijenmal op een bakplaat en giet het ei erin</p> <p>Strijk de mal strak af met een paletmesje</p> <p>Bak het in 6 minuten krokant op 160°C</p> <p><b>Zeeduivel</b> Droog de vis en peper en zout. Bloem de vis Bak de vis in de geklaarde boter.</p> <p><b>Serveren</b> Zorg voor warme borden Schep de gerookte aardappelmousseline in het midden van het bord. Trancheer de gebakken zeeduivel en leg op de mousseline</p> <p>Schep rondom ruim de saus van karnemelk en sambai.</p> <p>Halveer een rolletje gele en groene courgette en steek ertussen. Druppel in de saus een beetje essence van Gambero Rosso en wat lavasolie.</p> <p>Steek vlak voor het serveren het krokantje van vadouvan in het gerechtje.</p>
--	--



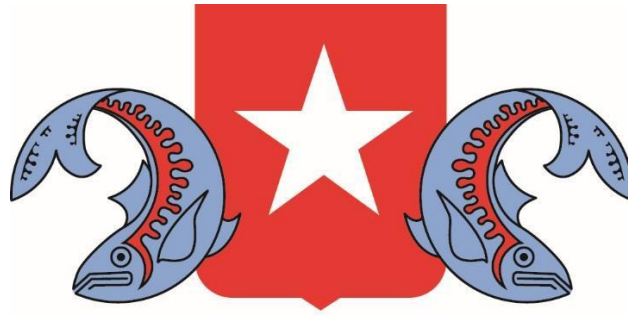
## Exotische cheesecake

Gaëtan Fiard

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Kokosdacquoise</b> 50 g eiwit 18 g suiker 50 g kokos 40 g eiwit 18 g poedersuiker 10 g slagroom	<b>Kokosdacquoise</b> Klop de eiwitten op met de suiker.  Meng vervolgens de geraspte kokos, eiwitten, poedersuiker en room.  Meng de 2 mengsels en verdeel ze over bakplaten. Bak 2 keer gedurende 6 minuten op 180°C.
<b>Siroop van geïnfuseerde mango</b> 200 g water 100 g suiker 3 g timutpeper Mangostukjes	<b>Siroop van geïnfuseerde mango</b>  Breng alle ingrediënten aan de kook. Laat afkoelen en voeg de mangostukjes toe. Laat een nacht in vacuüm rusten
<b>Roomkaasmousse</b> 50 g slagroom 14 g bruine suiker 1 g pectine x58 20 g eigeel 5 voorgeweekte gelatine 55 g monchou kaas 20 g slagroom	<b>Roomkaasmousse</b> Breng de room, bruine suiker en pectine aan de kook. Voeg het eigeel toe en laat zachtjes koken. Haal van het vuur. Voeg de geweekte gelatine toe. Roer de roomkaas en de room erdoorheen. Wanneer het mengsel is afgekoeld tot 25°C. Portioneer in ronde bolvormen.
<b>Exotische sorbet</b> 40 g suiker 1,2 g superneutrose 20 g gedehydrateerde glucose 90 g water 120 g mangopulp 30 g passievruchtpulp	<b>Exotische sorbet</b> Meng de poeders en voeg toe aan het water. Breng aan de kook en giet over de pulp. Haal van het vuur en laat een nacht afkoelen. Draai het mengsel los doe in een pacojet beker. Vries in.
<b>Exotische gelei</b> 5 g suiker 1 g agar agar 1 g pectin NH 3 g dextrose 70 g mangopulp 30 g passievruchtpulp	<b>Exotische gelei</b> Meng de poeders, voeg toe aan de pulp en breng aan de kook. Haal van het vuur, lat afkoelen en mix in een blender. Doe in een spuitzak en mak er bolletjes van.

<p><b>Sosagelei</b> 420 g water 70 g suiker 20 g geleermiddel</p> <p><b>Roomkaasespuma</b> 200 g melk 250 g monchou 50 g slagroom 40 g suiker ½ vanillestokje</p> <p><b>Gavotte</b> 60 g eieren 120 g suiker 70 g bloem 20 g geraspte kokos 60 g roomboter 60 g melk</p> <p><b>Serveren</b>  Atsina cress</p>	<p><b>Sosagelei</b> Meng de poeders, giet in het water en breng aan de kook. Dompel er de bolletjes roomkaasmousse en exotische gelei in.</p> <p><b>Roomkaasespuma</b> Meng alle ingrediënten en zeef deze met fijne zeef. Breng het mengsel over in een sifon. Belucht met 2 gaspatronen. Bewaar in de koeling.</p> <p><b>Gavotte</b> Klop de eieren en de suiker luchtig. Voeg dan de bloem, geraspte kokos, gesmolten roomboter en warme melk toe. Laat rusten. Smeer uit over een siliconen bakmat en bak 2 keer op 165°C voor 3 minuten. Laat rusten in de koelkast. Snijd vervolgens naar wens en droog 5 minuten in de oven op 150°C.</p> <p><b>Serveren</b> Dresseer 3 plakjes geïnfuseerde mango op de borden Dresseer er 2 stukjes kokosdacquoise, 2 bolletjes roomkaasmousse, 3 bolletjes gelei en enkele druppels konfijt. Leg een quenelle sorbet boven op de dacquoise en spuit er met de sifon een beetje roomkaas naast. Werk af 3 kokosgavotte en atsina cress.</p>
---	--





CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Wijn & Spijs oktober 2024

Krokante biet canelé schelp

Wijn:

**Cuvée des Conti, Domaine Albert de Conti**

Zalm met avocado

Wijn:

**Verdicchio di Matelica , DOC**

Vismousse met krokant omhulsel

Wijn:

**Riesling Trittenheimer Apotheke**

Zeeduivel, gerookte aardappel

Wijn:

**Tim Adams Pinot Gris**

Exotische Cheesecake

Wijn:

**Moscato d'Asti Pra Donè, DOCG**

## **Wijnbeschrijving menu oktober 2024**

Om zo origineel mogelijk te blijven is een delegatie van de wijncommissie naar een wijnproeverij van het Wijncollectief gegaan in De Grote Sociëteit in Maastricht. Hier werd een verzameling wijnen getoond die geschonken worden in de betere restaurants, passend bij najaar en winter.

Wij vonden het aanbod verrassend en de proeverij was zeer goed verzorgd. Mocht je de wijnen zelf willen bestellen, dan kan dat via [wijncollectief.nl](http://wijncollectief.nl). Daar kan je ook een account aanmaken (registratiecode 1510700), zodat je op de hoogte wordt gehouden van toekomstige proeverijen.

Krokante biet canelé schelp

Wijn:

**Cuvée des Conti, Domaine Albert de Conti**

**Prijs: € 11,00**

Herkomst:	<b>Domaine Albert de Conti, Bergerac, Frankrijk</b>
Druif:	sémillon 45%, sauvignon blanc 45% en muscadelle 10%
Jaar:	2023
Wijnsomschrijving:	De "Cuvée des Conti" 2023 van Domaine Albert de Conti is een verfijnde en aromatische witte Bergerac. Deze wijn is een typisch Sud-Ouest samenspel van sémillon 45%, sauvignon blanc 45% en muscadelle 10%, met een exemplarisch evenwicht en complexiteit.

De wijn heeft een heldere, bleekgele kleur met een schitterende gouden glans. De verleidelijke neus ademt aroma's van rijpe citrusvruchten zoals citroen en grapefruit, meesterlijk ondersteund met tropische toetsen van ananas en passievrucht. Delicate florale tonen van witte bloemen en een subtiele hint van honing en vanille geven deze prachtige Bergerac een extra laagje diepte. In de aanzet is de "Cuvée de Conti" met zijn verkwikkend zuurtje levendig en fris. Perfect in balans met de ronde, volmondige textuur in zijn naloop. De smaak is fruitig en expressief, met accenten van citrus, perzik, en een vleugje kruiden. De afdronk is elegant en aanhoudend, met een lichte mineraliteit die typisch is voor de zand- en kalksteen Molassebodems van hun vignes. Al decennialang staat de familie de Conti synoniem voor doordachte biologische wijnbouw en respect voor de natuur, en dit komt recht evenredig tot uiting in de zuiverheid en expressie van elk van hun wijnen. De Bergerac Blanc - Cuvée des Conti 2023 heeft een breed culinair inzetbereik gaande van zeevruchten, scampi's met curry, gevogelte, lichte kazen, en frisse salades tot een gegrild stukje witte vis. Hij is daarnaast ook een perfecte keuze als aperitief, dankzij zijn fris en elegante karakter.



Zalm met avocado  
Wijn:  
**Verdicchio di Matelica , DOC**  
Prijs: € 13,50

Herkomst: Cantina La Monacesca, Marche, Italië

Druif: Verdicchio

Jaar: 2022

Wijnsomschrijving:

Bij onze amici uit de laars, denken we natuurlijk spontaan aan die mooie Barolo's en Brunello's en andere rode notabelen, maar... niet voor niets wordt de verdicchio gezien als één van Italië's meest nobele witte wijnen. In tegenstelling tot Castelli di Jesi, liggen de wijngaarden hier in en rond het hoger gelegen Matelica, op de mineraalrijke bodems van de Apennijnen. Dit bodemgesteente in combinatie met het koelere klimaat, geeft aan de verdicchio's uit Matelica een extra pigment en prettig pittige intensiteit. Aldo Cifola, de eigenaar van La Monacesca, is de toonaangevende producent in dit kleine gebied, en zijn wijnen hebben dan ook een mooi rijpingspotentieel waarbij de complexiteit enkel maar toeneemt. Deze unieke autochtone druif uit de Marken, verleidt met zijn heldere gele kleur, en zijn mooie aromatische aanzet van anijs, cederhout en gedroogd tropisch fruit. Geen houtrijping hier, maar de 2022 verbleef 15 maanden op zijn natuurlijke lies in edelstaal met regelmatige bâtonnages om de wijn te voeden. Deze verdicchio is met zijn volume, structuur en rijkdom dan ook een perfecte weerspiegeling van deze unieke Marche-microkosmos, waarbij de toetsen van citrus samen versmelten in een gulle volmondigheid met tonen van honing en amandel, met knapperige en toch romige zuren. Zijn expressieve, minerale doch gulle textuur maken deze mooie terroirwijn tot een ideale tafelgenoot bij culinaire vis -en schelpdierbereidingen, gesauteerde vongole, gevogelte en zachte kazen. Arrangementswijn o.a. bij Ristorante La Botte – Genk (Beste Italiaan van België volgens Gault Millau), en Da Mimmo - Brussel.





Vismousse met krokant omhulsel

Wijn:

**Riesling Trittenheimer Apotheke**

Prijs €16,50

Herkomst: Weingut Bernhard Eifel, Mosel, Duitsland

Druif: Riesling

Jaar: 2023

Wijnomschrijving:

Wij presenteren jullie met veel trots en liefde de Riesling "Trittenheimer Apotheke" 2023 van Weingut Eifel. Deze wijn is afkomstig van één van de meest prestigieuze wijngaarden in de Moezel-vallei, de Trittenheimer Apotheke, die bekend staat omwille van zijn steile hellinggraad van wel 60%, de typische blauwe leisteenbodems en gelegen tegen de rivier met een perfecte zuidelijke oriëntatie. Met andere woorden: het nec plus ultra qua riesling-terroir!

De wijn heeft een heldere, bleekgele kleur met lichte gouden tinten en in de neus opent hij zich met een uitbundig aromatisch palet van rijpe groene appel, perzik, en citrusvruchten zoals limoen en citroen. Deze fruitige tonen worden versterkt door subtiele bloemige nuances van jasmijn en een karakteristieke spicy minerale ondertoon die typisch is voor de leisteenbodems van de Mosel.

De smaak is rijk en verfijnd, met lagen van rijpe appel, perzik en een vleugje honing, en dit alles in combinatie met een lange en minerale afdronk die deze riesling een mooie complexiteit en elegante diepgang geeft.

Een veelzijdige begeleider voor gerechten met riviervissen, lichtere bereidingen van witte vis en schaaldieren, Aziatisch getinte gerechten, sushi, wit kalfsvlees, kip met een

citroenbotersausje en zachte kazen. Deze prachtige expressie van de riesling-druif in combinatie met de unieke Mosel-terroir kreeg dan ook een score van 92/100 bij Wine Enthusiast en in het Falstaff-magazine.



Zeeduivel, gerookte aardappel

Wijn:

**Tim Adams Pinot Gris**

Prijs: €13,50

Herkomst: Clare Valley, Australië

Druif: Pinot Gris

Jaar: 2023

Wijnomschrijving: Deze wijn geldt in Australië als benchmark in z'n prijsklasse. Het is een heerlijk glas met een perfecte balans tussen rijp fruit (peer, appel, perzik), frisse zuren en geurige specerijen. Lekker vlezig en rond zonder zwaar te zijn en met een prachtig zachtroze bloesje afkomstig van de kleur van de schillen. In elk detail zie je de hand van de meester. "Quite a sophisticated expression here that sits somewhere between the implied raciness and vitality of grigio and the more textural, concentrated concept of gris" aldus wijnschrijver James Halliday (91/100, Special Value). "There's just-ripe pear characters, a bit of sweet spice, and some faint nougat notes going on. The palate slips along nicely, then finishes with some savouriness and a bit of grip. Very well judged, a winning style." Serveer deze winnaar koel maar niet te koud bij een rijk gevulde salade, zeevruchten of Aziatische gerechten.



## Exotische Cheesecake

Wijn:

### **Moscato d'Asti Pra Donè, DOCG**

Prijs: 12,50

Herkomst: Cascina Galarin, Piemonte, Italië

Druif: Moscato

Jaar: 2023

Wijnschrijving: De moscato bianco is een aromatische variëteit die beroemd is om de combinatie van zijn frisheid en zoetheid, en die zijn oorsprong vindt in de gloeiende heuvels rond Asti in Piemonte. Deze druif is daarenboven bijzonder geschikt voor het produceren van licht mousserende, fris zoete wijnen zoals de Moscato d'Asti. Moscato d'Asti is geklasseerd als DOCG vanwege zijn unieke terroir met een bodem die rijk is aan kalksteen, en het gematigde klimaat, met warme zomers en koele nachten, die helpen om de frisse zuren en het delicate aroma van de Moscato d'Asti te behouden. Na de oogst worden de druiven gekoeld en snel geperst om het sap te extraheren, en de wijn wordt vervolgens onder druk gehouden om een lichte mousse te creëren, die kenmerkend is voor Moscato d'Asti. Het fermentatieproces wordt vroegtijdig gestopt om de natuurlijke zoetheid van de druiven te behouden, wat resulteert in een wijn met een lage alcohol – slechts 5% - en een zoetheid die perfect in balans is met de frisse zuren.

Deze Moscato d'Asti is ideaal als aperitief, maar slaat ook gensters als begeleider van lichte desserts zoals een citroentaartje, sorbets, vers en gedroogd fruit, een klassieke panna cotta, een amandelcake, en heerlijk bij zachte kazen zoals een mascarpone of een ricotta, en bij een zachte blauwschimmelkaas zorgt hij voor een crispy fris contrast!



Decanter: "92/100: The 2023 Pra Donè is a classic expression of Moscato d'Asti with an elegant sparkle and balanced sweetness. Its vibrant fruit and floral aromas, combined with a refreshing finish, make it a standout choice for celebratory moments."