

CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Wijn en spijs - juni 2019

### *Aperitief*

#### **Torres - Viña Esmeralda 2016**

land: Spanje

gebied: Catalonië

druif: Muscat en Gewürztraminer      serveertemperatuur: gekoeld

kleur: wit

prijs: € 7,25

Gewürztraminer uit Spanje? Dat kan dus blijkbaar ook, en hoe! Wijnhuis Torres combineert hem met Muscat en dat levert deze lichtzoete, zachte en fruitige wijn op met aroma's van lychee en perzik. Deze wijn heeft al op diverse wijnconcoursen prijzen in de wacht gesleept.



### *Selectie van voorgerechten*

#### **Traverso - Troj 2017**

land: Italië

gebied: Friuli

druif: 40% Merlot, 30% Refosco en 30% Schioppettino      serveertemperatuur: 16-18°C

kleur: rood

prijs: € 9,67



Wijnhuis Traverso uit de provincie Udine pal tegen de Sloveense grens heeft voor deze wijn Merlot druiven gecombineerd met de lokale druiven Refosco dal Peduncolo Rosso en Schioppettino die opgegroeid zijn op een bodem van klei. De wijn heeft 11 maanden gerijpt op hout. Dit heeft een intense robijnrode kleur opgeleverd en een bouquet met tonen van kers en aardbei. De smaak is droog en fruitig met structuur.

### *Bouillabaisse*

## Robert Mondavi - Private Selection Chardonnay 2016

land: Verenigde Staten

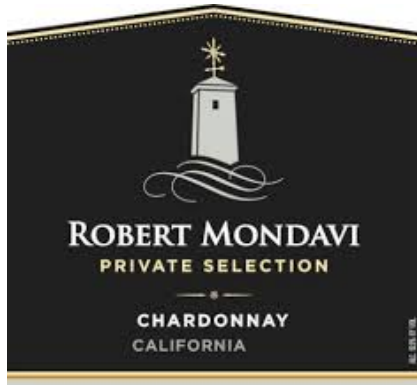
gebied: Californië

druif: Chardonnay

serveertemperatuur: koel

kleur: wit

prijs: € 15,72



Robert Mondavi is de pionier die van de Californische Central Coast die ontdekte dat de regio geschikt was voor druiventeelt. De Chardonnay-druiven komen van de Californische Central Coast wijngaarden. De verkoelende wind van de Pacific temperen de rijping, laten de druiven daardoor de zuren behouden en geven de wijn een geconcentreerde smaak. De smaken van appels, peren, vanille en ananas komen in de wijn tot uitdrukking. Bewaard op Franse eiken vaten geeft dit een extra volle dimensie.

## *Crème Brûlée met rood fruit*

### Domaine de Moulin-Pouzy - Monbazillac Tradition 2015

land: Frankrijk

gebied: Bordeaux

druif: Sémillon en Muscadelle

serveertemperatuur: gekoeld

kleur: wit

prijs: € 9,67

Moulin Pouzy Monbazillac is een aromatische, heerlijk zoete dessertwijn met goudgele kleur en geur en smaak van exotisch fruit. De druiven komen van een klei-lei-steenachtige grond en worden op lage temperatuur gefermenteerd om alle mooie aroma's te behouden. Deze wijn kan tot 10 jaar worden bewaard en kan ook gebruikt worden als aperatief.

Prijzen zijn weergegeven inclusief BTW, maar kunnen (tijdelijke) aanbiedingen zijn.

*Salute!*

Gerard Haagh, Leo Klopper, en Albert Immerzeel, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro)