

WINE TASTING MAP

Bouvet Saphir Brut Vintage

Deze elegante, mousserende wijn heeft tonen van wit fruit, perzik, acacia, honing en hazelnoot en lichtgoudkleurige, fijne bubbels. Deze wijn is fris, pittig en perfect uitgebalanceerd.

Pairing huisgemaakt
RÖSTI MET GEROOKTE HEILBOT

Natuurlijk kun je de Bouvet Saphir Brut Vintage als aperitief schenken, maar ook bij lichte visgerechten en zelfs gerookte vis blijft deze mousserende wijn goed overeind.

Pairing kant-en-klaar
CRUNCHY CALIFORNIA ROLL

De diepere smaken van hazelnoot, acacia en honing zorgen ervoor dat de crunchy california roll een spannende, maar geslaagde combinatie is.



1

Mijn waardering

★★★★★

Mijn opmerkingen

Zuccardi Serie A Malbec

Deze volle, smaakvolle Malbec heeft tonen van chocolade, pruimen en zwart fruit en heeft een diepe, robijnrode kleur.

Pairing huisgemaakt
MINI-TOSTI MET TRUFFELSALAMI

De intense Zuccardi Serie A Malbec vraagt in zijn combinaties om stevigere vleesgerechten. Dit hoeft zeker niet altijd gegrild of gebakken vlees te zijn, maar kan ook de gerijpte en diepe smaak van truffelsalami zijn.

Pairing kant-en-klaar
VEGAN GYOZA EN WONTONS

Het vette en het pittige van de gyoza's en wontons zijn mooie tegenspelers van de krachtige en smaakvolle Zuccardi Serie A Malbec.



4

★★★★★

Gorka Izagirre

De frisse Gorka Izagirre doet denken aan groene appels, grapefruit en lindebloesem en heeft een subtiele citrusroets en een lichtbittere afdronk.

Pairing huisgemaakt
ROOKHEILBOT MET ROMANESCO

De rijke en volle smaken van de Gorka Izagirre zorgen ervoor dat deze wijn perfect combineert met gerookte vis en lichte visgerechten.

Pairing kant-en-klaar
MEDITERRANE VLEESWAREN

De Gorka Izagirre blijft goed overeind bij lichte vleesgerechten en zelfs gerookte en gedroogde vleeswaren. Daarbij wordt het fruitige van de wijn doorgetrokken in de meloen die geserveerd wordt bij de vleeswaren.



2

★★★★★

Poggio al Tesoro il Seggio

Een dieppaarse, rode wijn met een warme en overdadige smaak en tonen van specerijen en zwart en rood fruit. Door de romige tannines met rijp fruit heeft deze wijn een lange afdronk.

Pairing huisgemaakt
KALFSENTRECOTE MET ENOKI

Kalfsvlees vraagt om een wijn die krachtige genoeg is om overeind te blijven, maar de subtiele smaken van het vlees niet volledig ondersneeuwt. De Poggio al Tesoro il Seggio zorgt voor dat perfecte huwelijk.

Pairing kant-en-klaar
DIVERSE MINI-QUICHES

De stevige smaak van de Poggio al Tesoro il Seggio gaat perfect samen met de knapperige, hartige quiches met rijke smaken van onder andere vis, kaas en groenten.



5

★★★★★

Kleine Zalze Vineyard Selection Chenin Blanc

Deze zwaardere, witte wijn heeft in de neus tonen van tropisch fruit, perzik en lychee en een mooie vanilletoon. In de mond voelt de wijn rijk, romig en fruitig.

Pairing huisgemaakt
AVOCADO-CARPACCIO MET GARNAAL

Het romige van de avocado in combinatie met de gerookte olie vraagt om een wijn die veel body heeft en uitgesproken smaken aankan, zoals de Kleine Zalze Chenin Blanc.

Pairing kant-en-klaar
SARDIENTJES MET DRAGON-MOSTERD

Ook de vette smaken van de sardientjes vragen om een volle wijn. De Kleine Zalze Chenin Blanc paart daarom perfect met dit gerechtje.



3

★★★★★

Gérard Bertrand Banyuls

Een markante, zoete wijn met een speciaal karakter. Deze Banyuls is fruitig en heeft warme aroma's en een lange afdronk.

Pairing huisgemaakt
KAASSOESJE MET BLAUWADERKAAS

De volle, zoete karakters van de Gérard Bertrand Banyuls doen je direct denken aan combinaties met chocolade, maar nog mooier is de combinatie met blauwaderkaas, die ook nog wordt versterkt door de caramel van Banyuls.

Pairing kant-en-klaar
SAINT FLOUR

Gérard Bertrand Banyuls is de perfecte begeleider van rijpe en pittige kazen, zoals de Saint Flour, door zijn volle, zoete karakters.



6

★★★★★