

Aperitief

Wijn:	Domain Louis Loron
Druivensoort:	Chardonnay
Streek & Land:	Loire, Frankrijk
Jaar:	-

Deze Crémant de Bourgogne ruikt naar noten, boter en amandel en heeft verfijnde bubbels. Hij is soepel en rond met verfijnde aroma's.

Cremant de Bourgogne wordt net als champagne gemaakt met de werkingswijze methode champenoise

Voorgerecht

Wijn: Nicola Bergaglio Gavi di Gavi
Druivensoort: Cortese
Streek & Land: Piemonte, Italië
Jaar: 2023

Het gerecht heeft veel frisse ingrediënten zoals citroenmayonaise, citroengras, komkommer en de frisse vinaigrette, vandaar dat we hebben gekozen voor een witte wijn. Deze wijn komt uit de Piemonte, wat bekend staat om zijn grote rode wijnen zoals de Barolo, maar de Gavi di Gavi is toch één van de mooiste witte wijnen uit het gebied en wordt vaak vergeleken met een Chablis. Veel citrustonen en veel complexiteit en structuur.

Eerste tussengerecht

Wijn:	Cerron
Druivensoort:	Chardonnay
Streek & Land:	Jumilla, Spanje
Jaar:	2023

Een gerecht met coquille vraagt normaal gesproken om een delicate fruitige wijn. Maar dit gerecht heeft veel hartige elementen en een zeer uitgesproken saus. Vandaar dat we gekozen hebben voor een wat vollere wijn. Een Chardonnay, die ondanks zijn bekende naam toch een totaal andere style heeft dan andere Chardonnays. Dit komt met name door geografisch ligging van de wijngaarden. Een warm gebied in Spanje, maar wel met wijngaarden op hoogte. Hierdoor krijgt de Chardonnay een goede balans tussen

fruit, frisheid en zuurgraad. De kalkrijke bodem zorgt voor een iets zoute toets.

Tweede tussengerecht

Wijn: Massimo Ronca Bardolino
Druivensoort: Corvina, Rondinella
Streek & Land: Veneto, Italië
Jaar: 2023

Bij het gerecht met aardpeer hebben we gekozen voor een lichte rode wijn, met aardse smaken en veel rood fruit. De Bardolino wijnen (wijngaarden in de buurt van het Gardameer) zijn populaire rode wijnen in de zomer door de verfijnde en fruitige style. Maar deze Bardolino heeft meer structuur dan gemiddeld en is daardoor gastronomisch goed inzetbaar.

Hoofdgerecht

Wijn: Daviddi Vino Nobile di
Montepulciano
Druivensoort: Sangiovese, 10% Canaiolo
Streek & Land: Toscane, Italië
Jaar: 2019

Een wijn uit het prachtige pittoreske dorpje Montepulciano (niet te verwarren met de druif Montepulciano). Net zoals het naastgelegen en beroemde Montalcino gebied heeft ook Montepulciano een Rosso, vaak de jonge wijnstokken, en een grote krachtpatser, namelijk de Vino Nobile di Montepulciano. Deze wijn laat kracht en elegantie zien. De frisse zuren van de Sangiovese in combinatie met 24 maanden op eikenhouten vaten en de oogst van één van de beste jaren ooit (2019) maken deze wijn een tot een bourgondisch feest met het klassieke gerecht met ree en het eventuele vegetarisch gerecht.

Dessert

Wijn:	Cosseti
Druivensoort:	Brachetto d'Acqui
Streek & Land:	Piemonte, Italië
Jaar:	2023

Een soort Moscato d'asti uit de Piemonte, maar dan gemaakt van een blauwe druif (Brachetto) en daardoor donkerder van kleur met juist aroma's en smaken van rood fruit zoals aardbei en rode bessen. De wijn is licht mousserend, waardoor de wijn niet te zoet is en goed past bij de frisse ingrediënten en het rode fruit van dit dessert. Tevens zeer laag in alcohol.