



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu december 2014

3 Soesjes

Zalm met citrus en kaviaar

Taartje van reerug en eendenlever

Duivenborst met jeneverbesroomijs

Hazenragout met papardelle

Chocolade koffie met walnoten

Wijnen afkomstig van Pasteuning

3 Soesjes

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

SOESJES

250 GR WATER

100 GR BOTER

1 EL ZOUT

1 TL SUIKER

300 GR BLOEM

6 EIEN

Soesjes

Breng water, boter, zout en suiker aan de kook in een pan. Reduceer het vuur en voeg alle bloem in eens bij het water/boter mengsel. Roer krachtig met een houten lepel tot een bal vormt. Blijf 2 minuten door roeren. Doe de deegbal over in de Kitchenaid met een deeghaak. Laat even draaien om het deeg iets af te laten koelen. Voeg één voor één de eieren en wacht tot ieder ei helemaal opgenomen is. Het deeg moet zachte pieken vormen. Voeg eventueel nog ½ of heel ei toe. Doe het deeg over in een spuitzak.

Leg een silpad op een gastroplaat en spuit bolletjes deeg ter grootte van 2 cm doorsnee op de silpad. De soesjes zetten uit dus laat een ruimte van enkele centimeters tussen de bolletjes. Bak de soesjes 5 minuten in een oven van 230°C. Breng de temperatuur terug tot 175°C en bak de soesjes nog eens 5 minuten tot ze goudbruin zijn.

PADDENSTOELEN

250 GR CHAMPIGNONS

5 GR GEDROOGDE CÈPES

1 TEEN KNOFLOOK

OLIJFOLIE

SCHEUT SLAGROOM

VOCHT VAN DE CÈPES

Paddenstoelen

Week de cèpes 20 minuten in heet water. Bewaar het uitlekvocht. Snij champignons en cèpes klein. Fruit de knoflook in enkele eetlepels olijfolie tot het begint te kleuren. Voeg de champignons en uitgelekte cèpes toe en bak op hoog vuur tot het vocht bijna verdampt is. Haal de knoflookteen eruit en voeg room en eventueel een beetje uitlekvocht van de cèpes toe.

KAAS

100 GR GRUYÈRE KAAS

1 EL CRÈME FRAÎCHE

1 EL MASCARPONE

PLATTE PETERSELIE

Kaascrème

Rasp de Gruyère kaas met de Microplane. Roer kaas, crème fraîche en mascarpone glad. Breng op smaak met wat fijn gesneden platte peterselie. Doe de crème over in een spuitzak.

AVOCADO

2 AVOCADO'S

75 GR DOPERWTEN

1 EL SUSHI AZIJN

1 EL OLIJFOLIE

1 GRAPEFRUIT**Avocado/Doperwten**

Kook de doperwten in gezouten water. Doe doperwten, avocado, sushi azijn en olijfolie in de Magimix en draai tot een crème. Zeef de crème en breng op smaak met rasp van grapefruit, grapefruitsap en zout. Doe over in een spuitzak.

VOSSENBESSEN

100 GR VOSSENBESSEN

15 GR SUIKER

BEETJE CITROENSAP

BEETJE SINAASAPPELSAP**Vossenbessencompote**

Doe de vossenbessen, suiker, schil van een citroen en sinaasappel in een pan met een bodempje water. Breng roerend aan de kook en laat even doorkoken. Haal van het vuur af en wat afkoelen. Proef en breng op smaak met citroen-, sinaasappelsap en suiker. Het moet fris zoetzuur zijn. Pureer met de staafmixer.

Eindbewerking en presentatie

Snij het topje van de soesjes af. Vul de soesjes met paddenstoelen, kaas en avocado. Doe de deksels er weer op. Trek met een brede kwast een streep van vossenbessen compote op de borden. Leg de soesjes er op.

WE DRINKEN ERBIJ:**Wagner Stempel Silvaner**

2013

Deze wijn past uitstekend bij de 3 verschillende smaken in de soesjes: paddenstoelen, kaas en avocado.

Wijngoed Wagner-Stempel uit Siefersheim, Rheinhessen, heeft in een hoog tempo grote naamsbekendheid verworven, mede door alle lovende woorden en beoordelingen in de Eichelmann gids en door de Gault Millau. Silvaner is één van de specialiteiten van Wagner-Stempel. Zo won de wijn uit het oogstjaar 2010 de titel 'Beste witte wijn van Nederland' op het Proefschrift Wijnconcours.

Deze Sylvaner is veel subtieler dan we gewend zijn van de Elzassers. Een delicate wijn met honingmeloen en kweepeer in de geur. Deze fruittonen komen terug in de smaak, die sappig, fris en helder te noemen is. Ook de silvaner kent een mooie expressie van mineralen (staat op gedeeltelijk vulkanische grond) en de afdronk kent wit fruit en een zeer verfijnd kruidje.

Zalm met citrus en kaviaar

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ZALM

1 KG ZALMHAAS

1 SINAASAPPEL

1 CITROEN

1 LIMOEN

1 GRAPEFRUIT

150 GR ZOUT

50 GR SUIKER

2 EL WITTE PEPER

Zalm

Rasp schil van sinaasappel, citroen, limoen en grapefruit in een kom. Voeg zout, suiker en witte peper toe en roer door elkaar. Bedek de zalm met de marinade en wikkel in plasticfolie. Bewaar 1 uur in de koeling tot vlak voor het opdienen.

SINAASAPPELS

8 SINAASAPPELS

250 WATER

250 GR SUIKER

1 EL WITTE WIJN AZIJN

Sinaasappels

Schil de sinaasappels dik zodat alle schil eraf is. Snij de partjes tussen de vliesjes uit en bewaar ze in een kom. Breng water, suiker en azijn aan de kook en giet het over de sinaasappelpartjes. Laat marinieren tot gebruik.

DOPERWTEN

500 GR DOPERWTEN

1 LT GEVOGELTEBOUILLON

3 EL BOTER

Doperwtencoulis

Kook de doperwten gaar in de gevogeltebouillon. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer de doperwten in de Magimix met enkele eetlepels kookvocht. Duw de puree door een fijne zeef en leng een aan tot een dunne saus met het kookvocht.

CITRUSPOEDER

2 SINAASAPPELS

2 CITROENEN

2 LIMOENEN

50 GR SUIKER

50 GR WATER

Citruspoeder

Rasp de sinaasappels, citroenen en limoenen met de Microplane. Breng een laagje water aan de kook en blancheer het rasp kort. Herhaal het blancheren nog twee maal met vers water. Kook de rasp met suikerstroop. Zeven. Dep goed droog met keukenpapier en verdeel het over een stuk bakpapier. Droog de rasp in een oven van 100°C.

1/2 BOS BIESLOOK
1 POTJE (50 GR) ZALMEITJES

Eindbewerking en presentatie

Snij de bieslook in dunne ringen en doe over in een schaal. Haal de zalm uit de koeling en spoel goed af. Dep het droog en snij in 15 porties van ongeveer 40 g. Leg de stukjes zalm in een pan zodat ze elkaar niet raken. Verwarm olijfolie tot 50°C en giet het over de zalm. Gaar de zalm 10 minuten in een oven van 50°C. haal de zalm uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Verwarm de sinaasappelpartjes in de siroop. Verwarm de doperwtencoulis en klop er de boter door. Breng op smaak met zout. Doe het in de dispenser. Schik vier partjes sinaasappel midden op de borden. Doop het uiteinde van een stukje zalm in de bieslookringen. Leg de zalm op de sinaasappel met de bieslook kant naar boven. Leg een lepeltje zalmeitjes op de bieslook. Schenk de doperwtencoulis rondom. Versier het bord met wat citruspoeder en serveer direct.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Casas del Bosque
Sauvignon Blanc Gran
Reserva 2012**

Zalm, zalvig en het citrus vraagt om een complexe wijn. Deze SB is zeer bijzonder en geen doorsnee katterpis-achtige stuivende grasbak.

De aangeplante sauvignon blanc druiven zijn het resultaat van een zoektocht naar de, voor de locatie in de Casablanca Valley, meest geschikte klonen. Zo zijn er twee verschillende bodemstructuren: het grootste gedeelte komt van een helling met een bodem van rode klei en granietschilfers. Tijdens de vinificatie wordt de most sterk gekoeld, wat ervoor zorgt dat de vergisting zo traag en langdurig mogelijk verloopt, zonder de gistcellen om te hoeven roeren. De overige 30% wordt op hogere temperatuur in Frans eiken gefermenteerd en juist wel geroerd (battonage). Deze combinatie leidt tot intensivering van de beste aroma's waar deze wijn zo bekend om is. In de neus is de Gran Reserva opvallend genuanceerder dan de Reserva en bewust minder stuivend. Zo ruiken we tonen van honing, tropisch fruit, geroosterde citroen en room. In de smaak is de wijn ingetogen, crispy met tonen van grapefruit, meloen, kiwi en een hoge mineraliteit en fraîcheur. De eiken lagering zorgt voor zijn ronde smaak.

Taartje van reerug met eendenlever

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

REERUG

1/2 REERUG

Reerug

Ontvries de reerug en kruid met zout en peper. Bak het vlees rondom bruin op hoog vuur en laat rusten tot gebruik.

TAARTJE

1,5 LT WILDBOUILLON

7 BLAADJES GELATINE

500 GR EENDENLEVER

SCHEUT COGNAC

3 DL SLAGROOM

4 WINTERWORTELS

2 KNOLSELDERIJ

ZOUT, PEPER

Taartje

Kook de wildbouillon in tot een derde en roer er de geweekte gelatineblaadjes in een beetje fond op. Pureer de schoongemaakte eendenlever en de rest van de fond in de Magimix. Roer de fond met gelatine door de levermousse. Klop de slagroom stijf en vouw het deel voor deel door de mousse. Breng hoog op smaak met cognac, zout en peper.

Schil wortel en knolselderij en snij in plakken van 6 mm op de snijmachine. Maak batons van knolselderij en wortel van 6x6 mm bij 5 cm. Kook de batons net gaar in gezouten water en spoel koud onder stromend water. Dep de batons droog en bekleed ringen om en om met batons wortel en selderij. Schenk de eendenlevermousse in de ringen tot 1 cm onder de rand. Laat opstijven in de koeling.

GELEI

1 LT WILDBOUILLON

10 BLAADJES GELATINE

Gelei

Breng wildbouillon aan de kook en roer er de geweekte gelatineblaadjes in op. Breng hoog op smaak met zout. Laat afkoelen maar niet stollen. Verdeel de gelei over de taartjes en zet ze in de koeling om op te stijven.

WITTE KOOL

1/4 WITTE KOOL

1 DL ZONNEBLOEMOLIE

1 DL WITTE WIJNAZIJN

1/2 TL SUIKER

1/2 TL GEMALEN KUMMEL

Witte kool

Snij de kool flinterdun op de snijmachine of mandoline. Doe alle ingrediënten in een kom en roer goed door elkaar. Laat marinieren tot gebruik. Breng op smaak met zout en peper.

SAUS

3 SJALOTTEN

1 LT WILDBOULLON

SCHEUTJE FRAMBOZENAZIJN**Saus**

Fruit de gesnipperde sjalot tot het kleurt en voeg de wijdbouillon toe. Kook de fond in op laag vuur tot stroperig. Breng op smaak met frambozenazijn, zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Hak de kervel fijn. Bak de cantharellen op hoog vuur tot ze hun vocht loslaten. Voeg de gehakte kervel bij de cantharellen en haal van het vuur. Hussel goed zodat alle paddenstoelen bedekt zijn met kervel. Laat de witte kool uitlekken en bak het even op tot het licht kleurt. Snij de reerug dun op de snijmachine. Verdeel de plakjes reerug over de taartjes en strooi er enkele vlokjes Maldon over. Plaats een taartje midden op een bord en verdeel de kool en cantharellen er rondom. Nappeer wat saus rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Casas del Bosque Pinot
Noir reserva 2012**

Het pure en sappige kersenfruit en de perfect frisse zuren sluiten perfect aan bij de reerug en de eendenlever.
Biologisch gemaakt!
Verslaat menige Bourgogne en de prijs is vele malen lager!

Duivenborst met jeneverbesroomijs

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

DUIF

8 ANJOU DUIVEN
SZECHUANPEPER

Duif

Haal de borstjes van de duiven. Pekel de borstjes in zout water (1 liter water: 100 gr zout) gedurende 10 minuten. Haal uit de pekel en dep droog. Rook de borstjes kort (5 minuten) in de rookoven. Kruid de duif met zout en Szechuanpeper en vacumeer ze. Gaar de borstjes 25 minuten in de sous vide van 65°C.

SAUS

DUIVENKARKASSEN
1 LT GEVOGELTEBOUILLON
1 GR XANTANA

Saus

Hak de karkassen klein en zet flink aan in een beetje olie. Blus af met gevogeltebouillon en laat inkoken tot stroperig. Breng op smaak met zout. Bind eventueel met Xantana.

JENEVERBESIJS

5 DL MELK
5 DL SLAGROOM
50 GR ISOMALT
100 GR SUIKER
50 GR JENEVERBESSEN
6 GR STABILISATOR

Jeneverbesroomijs

Leg 15 amuselepels in de diepvries. Kneus de jeneverbessen goed stuk in de vijzel. Breng melk, slagroom, isomalt en suiker aan de kook. Roer de jeneverbessen en stabilisator erdoor en laat 20 minuten trekken. Zeef de bessen uit het mengsel en laat helemaal af koelen. Draai er ijs van in de ijsmachine. Doe een bol ijs op een amuselepel en leg deze zo op een plaat in de vriezer.

2 BAKJES TAHOON CRESS

Eindbewerking en presentatie

Haal de duivenborsten uit de zakken en dep ze droog. Bak even op de velkant tot deze krokant is en snijd ze in plakjes. Leg ze dakpansgewijs op de borden. Verdeel de saus naast de borsten en leg de lepel met ijs naast de duif. Decoreer met tahoon cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Domaine Gayda Cabernet
Frank**

Allemachtig wat moeilijk om bij het ijs iets te vinden, maar op de chefsavond was men gelukkig dolenthousiast over deze Cabernet Franc van Gayda.

Gayda werd in 2003 opgericht en heeft zich binnen 10 jaar onder de beste domeinen van de Languedoc geschaard. De wijnen uit de serie Figure Libre worden biologisch verbouwd.

Een grote wens van de wijnmaker, die zelf afkomstig is uit het Loiredal en deze druif én de Chenin Blanc druif als favorieten ziet. De wijn heeft een mooie open geur met zwarte kersen, zwarte bessen en specerijen. Deze geuren komen ook terug in de smaak, aangevuld met cederhout en minerale tonen. Hij wordt gelagerd op Frans eiken waarvan 20% nieuw is en de rest 1 of 2 jaar oud. Zijn frisheid en zijn zachte tannine maken de wijn aantrekkelijk en heel drinkbaar.

Hazenragout met papardelle

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

HAZENRAGOUT

2 KG HAAS

3 BLEEKSELDERIJ

1 WORTEL

2 UI

4 TENEN KNOFLOOK

2 TAKJES ROZEMARIJN

10 BLAADJES SALIE

5 BLAADJES LAURIER

1 FLES RODE WIJN

1 LT GEVOGELTEBOUILLON

1 PLAKJE ONTBIJTKOEK

25 GR BOTER

25 GR BLOEM

Hazenragout

Snij bleekselderij, wortel en ui in brunoise. Snijd het vlees van het bot en daarna in blokjes. Bestuif het vlees met wat bloem, zout en peper. Bak het vlees bruin in wat olie. Haal de haas uit de pan. Fruit knoflook en groenten 10 minuten in wat olijfolie. Voeg de wijn toe en laat tot de helft inkoken en vervolgens de gevogeltebouillon en ontbijtkoek. Breng aan de kook en doe het vlees terug in de pan met de kruiden. Laat 2 uur zachtjes sudderen. Controleer regelmatig en voeg zo nodig water toe. Haal het vlees en kruiden uit de saus. Pureer de saus en voeg naar smaak wildfond toe en bind het zonodig met beurre mainée. Laat 2 minuten doorkoken en breng op smaak met zout en peper. Doe het vlees terug in de ragout.

WILDFOND

BOTTEN VAN DE HAAS

1 PREI/½ WORTEL/¼ KNOL

2 EL TOMATENPUREE

LAURIER/TIJM

10 JENEVERBESSEN

Wildfond

Doe de botten en afsnijdsels van de haas 20 minuten in een oven van 250°C zodat alles goed bruin is. Doe alle ingrediënten in de snelkookpan en voeg zoveel water toe dat alles onder staat. Breng aan de kook en laat 2 uur op druk koken. Zeef de fond en gebruik het voor de ragout.

TOMATENSAUS

2 SJALOTTEN

1 GLAS WITTE WIJN

1 BLIK TOMATEN

1 EL TOMATENPUREE

KLONT BOTER

Tomatensaus

Doe de sjalotten met wijn in de Magimix en pureer. Doe over in een pan en kook het in tot de helft. Voeg tomaten en tomatenpuree toe en pureer met de staafmixer tot een gladde saus. Laat even koken en breng op smaak met zout, peper en boter.

PAPPARDELLE

300 GR BLOEM

3 EIEN

2 EL OLIJFOLIE

1 TL ZOUT

Pappardelle/Tagliatelle

Doe bloem, eieren, olijfolie en zout in de Magimix en laar draaien tot een stevig deeg. Laat het 20 minuten rusten en draai er daarna pastavellen van met de pastamachine. Snij de pastavellen in pappardelle (of tagliatelle met de machine) en kook het gaar in gezouten water. Spoel de pasta af met koud water en roer de tomatensaus erdoor.

WITLOF

8 STRONKEN WITLOF

80 GR SUIKER

1 DL BALSAMICO

1 DL GEVOGELTEBOUILLON

Witlof

Snij de stronken doormidden en bak ze lichtbruin in wat olijfolie. Strooi de suiker over de lof en laat wat karamelliseren. Voeg de bouillon toe en laat garen tot alle vocht verdampt is. Keer de stronken halverwege om.

SPINAZIE

500 GR SPINAZIE

2 TENEN KNOFLOOK

Spinazie

Was de spinazie goed en verwijder de dikke stelen. Fruit de gesnipperde knoflook in wat olie tot het begint te kleuren. Voeg de spinazie toe en bak op hoog vuur tot het vocht loslaat. Laat de spinazie uitlekken op een zeef. Beboter soufflébakjes met boter en bekleed de wanden met spinazie. Wikkel wat pappardelle om een vork en duw het in het bakjes.

Eindbewerking en presentatie

PLATTE PETERSELIE

Verwarm de bakjes pappardelle in de oven. Stort het bakje met pasta op een bord. Schep wat hazenragout er naast en een stronk witlof naast. Versier met peterselie.

WE DRINKEN ERBIJ:

Chamonix Pinotage 2011

Alle vooroordelen over Pinotage kunnen in de shredder. Met trots lezen we in de Platter's guide dat Chamonix uitgeroepen is tot het beste domein van Zuid Afrika in 2013! In deze gids krijgen vier van zijn wijnen de maximale score van 5 sterren! Chamonix ligt op de hellingen van het Drakenstein gebergte in het plaatsje Franschhoek. Deze koelere hellingen bieden de mogelijkheid om grote wijnen te maken, iets wat Gottfried Mocke, de wijnmaker, al lang geleden inzag. Vanaf 2001 is hij de wijnmaker (toen slechts 22 jaar oud) en tevens verantwoordelijk voor de wijngaarden. Hij heeft veel geïnvesteerd in nieuwe aanplant op de juiste plekken en alle wijngaarden worden al geruime tijd biologisch bewerkt. Omdat de wijngaarden op grote hoogte liggen (tot wel 600 meter hoog doet deze Pinotage het uitstekend. (door de koelte verbranden de druiven niet en is er geen bananen- of autobandengeur te herkennen) Om de frisheid in de wijn te krijgen plukt Gottfried de helft van zijn wijngaard drie weken eerder dan normaal. Dan worden de meest gezonde trossen geselecteerd. De andere helft van de druiven laat hij hangen tot eind maart, zodat ze door de wind en zon indrogen en een behoorlijke concentratie krijgen. Inmiddels is de eerste pluk door middel van 'maceration carbonique' vergist en aan dit sap worden de ingedroogde druiven toegevoegd. Hierdoor ondergaat de wijn opnieuw een vergisting en krijgt het sap zijn rijkdom. De wijn rijpt daarna twee jaar op Franse barriques (40% nieuw). Jaargang 2010 kreeg al direct 5 sterren in de Platter's gids! De wijn heeft een complexe geur met tonen van wilde bessen, specerijen en kersen. In de smaak is de wijn vol, royaal en breed. Zo zijn er naast zwarte kersen, tonen van donkere chocolade te ontdekken, een fijn pepertje en zachte tannines. In de elegante afdronk komt het rijpe van de tweede pluk duidelijk naar voren en heeft hij zelfs een spoorje drop.

Chocoladekoffie met walnoten

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KAPSEL

12 EIEREN

300 GR SUIKER

60 GR CACAO

200 GR BLOEM

Chocoladekapsel

Klop met de elektrische mixer de eieren met suiker au bain-marie tot ze wit schuimig zijn. Haal de bak dan van de stoom. Zeef de cacao en bloem en spatel het door de eiermassa. Stort het beslag op een met bakpapier bekleedde gastroplaat en strijk glad. Bak de koek af in 8-10 minuten in een oven van 180°C. Laat afkoelen.

GANACHE

175 GR COUVERTURE

2 DL SLAGROOM

35 GR BOTER

Ganache

Breng de slagroom aan de kook en los de stukken couverture erin op met een spatel. Voeg boter toe en spatel op zacht vuur tot het dik en glad wordt.

BANKETBAKKERSROOM

1/2 LT MELK

1 VANILLEPEULEN

6 EIERDOOIERS

20 GR MAIZENA

100 GR SUIKER

2 DL SLAGROOM

OPLOSKOFFIE

Banketbakkersroom

De vanille met de melk aan de kook brengen en tegen de kook 10 minuten laten infuseren zodat alle smaken goed vrijkomen. Klop de eidooiers en de suiker samen los. Roer de maïzena erdoor tot het mengsel glad is. Giet de melk door een zeef. Giet eerst een beetje van de melk bij de eieren en roer goed door. Voeg de rest van de melk toe en roer weer goed door. Giet dit terug in de pan en laat op laag vuur langzaam binden. Roer regelmatig door met een spatel. Roer oploskoffie naar smaak door de crème. Dek direct af met dik plasticfolie en laat afkoelen.

CRÈME ANGLAISE

1 LT MELK

12 DOOIERS

80 GR KOFFIEBONEN

200 GR SUIKER

Crème anglaise

Breng geplette koffiebonen met melk aan de kook. Laat 10 minuten infuseren. Zeef de koffiebonen uit de melk en breng weer aan de kook. Klop de eidooiers en de suiker samen los. Giet eerst een beetje van de melk bij de eieren en roer goed door. Voeg de rest van de melk toe en roer weer goed door. Giet dit terug in de pan en laat op laag vuur langzaam binden. Niet koken! Roer regelmatig door met een garde. Dek direct af met dik plasticfolie en laat afkoelen.

TAARTJES

400 GR WALANOTEN

Taartjes

Steek rondjes van 7 cm uit de chocoladebiscuit. Maak 30 rondjes. Leg een rondje onder in een ringvorm. Bestrijk rondom met ganache en leg er dan afwisselend laagjes banketbakkersroom en walnoten op. Dek af met een rondje biscuit.

CHOCOLADEGLAZUUR

200 ML SLAGROOM

200 GR BOTER

200 GR PURE CHOCOLADE

Chocoladeglazuur

Breng de slagroom aan de kook. Haal het van het vuur en smelt de boter en chocolade erin. Haal de taartjes uit de vormpjes en leg zeg op een rooster. Schenk de glazuur over de taartjes en laat ze afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

15 HALVE WALNOTEN

2 DL SLAGROOM

Klop de slagroom stijf. Schenk wat crème anglaise op de borden en brand het met de brander. Leg een taartje midden in de crème anglaise. Duw een halve walnoot op het taartje en versier met een quenelle slagroom.

WE DRINKEN ERBIJ:

Yalumba Museum Muscat**Een kerstmenu sluit je zo af!****Een wijn die 7 jaar op Frans eiken heeft gelegen!**

Yalumba Museum Muscat is een luxe dessertwijn van Yalumba, het oudste familie-wijnbedrijf in Australië. Samuel Smith startte in 1849 Yalumba Winery in **Barossa Valley** in het zuiden van Australië. De naam 'Yalumba' is afkomstig van de **Aboriginals en betekent 'al het land eromheen'**. De Yalumba Museum Muscat dessertwijn is afkomstig van wijngaarden in Rutherglenn, South Australia. Deze dessertwijn, die modern wordt gevinifieerd, is volledig afkomstig van Muscat druiven, die een **lagering van 7 jaar op Franse eiken** vaten ondergaan. Dit op zich is al zeer bijzonder is voor zo'n wijn; het resultaat is echter verbluffend! Yalumba Museum Muscat dessertwijn ontwikkelt een diep tawny rode kleur met fijne aroma's van walnoten, koffie en complex fruit met een rijke kruidige smaak, waarin de houtlagering subtiel en mooi is geïntegreerd. Het geheel wordt prachtig afgerond met een lange, zacht afdronk met daarin een heerlijk intense impressie van noten en een hint van sinaasappelschil. Perfect dessert bij een anders o.. zo moeilijke combinatie met chocolade. In Amerika's toonaangevende 'Wine Spectator' kreeg deze zeer bijzondere dessertwijn 94 punten en van wijngoeroe Robert Parker maar liefst 96 punten!!!