



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE



# Menu december 2022



## *Langoustine*

tartaar met citrus – melba toast – kaviaar

## *Pompoen*

millefeuille – pompoencrème – yoghurt-dashi saus

## *Hollandse garnalen*

brandadeschuim – spek

## *Zeetong*

langoustinesaus – aardappel - doperwtentpuree

## *Hert*

gevulde kool – pastinaak-aardpeerpuree – hertensaus

## *Paris-Brest*

soesje – hazelnootpralinémousse – chocolade schaaftsel

**Wijnen zijn afkomstig van  
De Gouden Ton**

# Langoustine

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

---

## **LANGOUSTINES**

---

45 LANGOUSTINES

---

1 SINAASAPPEL

---

1 CITROEN

---

1 LIMOEN

---

1 RODE PEPER

---

1 GROENE PEPER

---

2 DL. OLIJFOLIE

---

2 EL. BIESLOOK GESNEDEN

---

## **MELBA TOAST**

---

8 PLAKJES WIT CASINOBROOD

---

1 POTJE KAVIAAR

---

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

Riesling QbA Trocken  
Producent: Weingut Fritz Haag,  
Mosel, Duitsland

### **Langoustines**

Pel de langoustines en geef de pantsers door aan de saus van de zeetong. Haal het darmkanaal uit de langoustines. Snij de langoustines in grove tartaar. Pers sinaasappel, citroenen en limoen. Haal zaadjes en zaadlijsten uit de pepers en snij in piepkleine brunoise. Maak een vinaigrette van de ingrediënten en breng op smaak met zout en peper. Maak de tartaar aan met de vinaigrette en laat in de koeling marineren. Vlak voor het opdienen de bieslook in fijne ringen snijden en door de tartaar mengen.

### **MelbaToast**

Rooster de sneetjes brood tot ze iets gedroogd zijn in een oven van 200°C. Snij de korsten van de sneetjes en vervolgens horizontaal doormidden. Wrijf het zachte brood los van de geroosterde korst zodat er een dun toastje ontstaat. Snij de sneetjes tweemaal diagonaal doormidden om kleine driehoekige toastjes te maken. Droog de toastjes nog 1 minuut in de oven (dan trekken ze krom).

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de langoustinetartaar over borden in een ring. Druk iets aan en verwijder de ring. Leg een quenelle kaviaar op de tartaar. Leg de stukjes toast rondom.

In Duitsland is Fritz Haag een van de supersterren, met een fantastische collectie rieslingwijnen van uitzonderlijke klasse. Sinds begin 2005 staat de jonge Oliver Haag aan het roer. Net als zijn vader Wilhelm richt hij zich op het produceren van verfijnde, fruitig, delicate Mosel. Die stijl is in de Mosel wellicht het moeilijkst om na te streven. De Rieslings daar missen vaak net even de structuur om het met weinig restsuiker te kunnen doen en toch in balans te zijn. Maar iemand als Olivier Haag lukt dat uitstekend.

De wijngaarden zijn aangeplant op steile tot zeer steile (80%!) hellingen met een bodem van verweerde, bijna vettige leisteen uit het Devon tijdperk. Dit bodemtype en het heersende microklimaat geven de rieslingwijnen extra karakter, mineraliteit en een lang oplegpotentieel. Riesling op zijn allerbest!

# Pompoen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## POMPOENMILLEFEUILLE

3 FLESPOMPOENEN

ENKELE LEPELS HONING

50 GR BOTER

ENKELE TAKJES TIJM

### **Pompoenmillefeuille**

Snij de pompoen dwars in tweeën. De bolle onderste helft geef je door aan de crème. Schil de bovenste helft en maak er een cilinder van. Gebruik de Japanse groentesnijder van de KitchenAid om lange slierten te maken van de pompoen (dunne stand). Snij de slierten pompoen bij zodat er stukken van gelijke lengte zijn. Leg de pompoenrepen op elkaar en druk goed aan. Snij rechthoeken van 10x3 cm van de pompoenslierten. Beboter een de broodvorm en leg de pompoenpakketjes “verticaal” in de vorm. Bestrooi met wat honing, zout, boter en tijmblaadjes. Dek de vorm af met aluminiumfolie en laat 15 minuten in een oven van 180°C garen.

## POMPOENCRÈME

3 ONDERSTE FLESPOMPOEN

HELFTEN

1 SINAASAPPEL

TIJM

MESPUNT XANTANA

### **Pompoencrème**

Lepel de zaadjes uit de pompoen. Schil de sinaasappels met een dunschiller. Vul de holten van de pompoenen met wat zout, een takje tijm en de sinaasappelschillen. Leg ze met de snijkant naar beneden op een met bakpapier bedekte bakplaat. Pof de pompoen 30 minuten in een oven van 200°C. Schraap het vruchtvlees uit de pompoenen en doe over in een Magimix. Voeg het sap van de sinaasappel toe en draai glad. Voeg een mespunt Xantana toe en laat nog eens 1 minuut draaien. Breng op smaak met zout en peper. Warm de crème op vlak voor het opdienen.

## YOGHURT-DASHI SAUS

2 SJALOTTEN

150 GR WITTE WIJN

2 TAKJES DRAGON

300 GR YOGHURT

1 ZAKJE DASHIPOEDER

HANDJE BIESLOOK

1 POTJE ZALM EITJES

### **Yoghurtsaus**

Snipper de sjalotten en zet aan in wat olie. Als de sjalotjes zacht zijn de witte wijn toevoegen en tot de helft laten inkoken. Haal van het vuur en voeg de dragonblaadjes toe. Doe over in de Magimix en draai glad. Roer de yoghurt door de saus en breng op smaak met dashipoeder en zout. Vlak voor het opdienen de saus opwarmen en de zalmeitjes en in dunne ringen gesneden bieslook toevoegen en door de saus roeren.

### **Eindbewerking en presentatie**

Haal voorzichtig pakketjes van ongeveer 10 plakjes uit de vorm en plaats ze op de borden. Bestrooi met wat Maldonzout en enkele blaadjes tijm. Leg een quenelle pompoencrème bij het pakketje. Lepel de yoghurt-dashisaus half op het pakketje.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Gourmandises Producent:**  
**Domaine de Montine**  
Coteaux du Tricastin Blanc  
AOC, Frankrijk

Druivenras(sen): marsanne,  
roussanne, clairette, viognier,  
grenache blanc en bourboulenc.

Witte Rhône-wijnen zijn nogal duur geworden de laatste decennia. Lekkerbekken hebben de witte wijnen van de Rhône ontdekt en dat heeft een flinke prijsexplosie veroorzaakt. Zak je iets zuidelijker af, waar het gebied Drôme Provençale heet, betaal je voor dezelfde klasse een stuk minder, zoals met deze van Domaine de Montine. Elke druif heeft hier zijn aandeel in de wijn. De één geeft smaak, de ander fruit, de andere weer substantie, pit, aroma's, alcohol etc. Helder en lichtgeel van kleur, levendig aroma's van o.a. exotisch fruit. Frisdroge aanzet, levendige en pittige zuurtjes van citrusfruit gecombineerd met minerale tonen. De wijn heeft substantie en heeft een uitstekende balans, beetje limoen, beetje spicy, mooie bitters en is heel fris en levendig. Niet voor niets dat deze wijn vol in de prijzen valt: b.v. ‘Coup de coeur’ van de Guide Hachette. De wijnen ondergaan een gisting in RVS tanks met temperatuurcontrole, hier 18-20°C gedurende 15 dagen. De gangbare opvoeding vindt plaats in grote betonkuipen.

# Hollandse garnalen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## GARNALEN

600 GR HOLLANDSE GARNALEN

1 ZOUTE CITROEN

3-4 EL MAYONAISE

2 EL GEHAKTE BIESLOOK

## DOOIERS

15 EIEREN

## BRANDADE

500 GR KABELJAUW

400 GR KRUIMIGE AARDAPPELS

2 TENEN KNOFLOOK

1,5 LT. GROENTEBOUILLON

5 DL SLAGROOM

## SPEK

10 PLAKJES ONTBIJTSPEK

### **Garnalen**

Snij de schil van de zoute citroen in piepkleine brunoise. Meng garnalen, mayonaise en citroen en bewaar in de koeling.

Roer de gesneden bieslook door de garnalen vlak voor het opdienen.

### **Dooiers**

Gaar de eieren 70 minuten in een sous vide bak van 64°C. Breek de eieren en verwijder voorzichtig het eiwit. Bewaar de dooiers in een met olie ingevette schaal. Dek af met plasticfolie.

### **Brandade**

Gaar de kabeljauw 20 minuten in een oven van 200°C. Schil de aardappels en doe ze in een pan met knoflook, bouillon en slagroom.

Kook alles in tot de helft. Doe kabeljauw en aardappelmassa met vocht in de blender in draai glad. Zeef de brandade en breng op smaak met zout en peper. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met 2 patronen.

### **Spek**

Bak het spek goudbruin en krokant. Dep goed droog met keukenpapier. Hak de spek tot kruim.

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de garnalen over de borden. Leg een dooier op de garnalen. Spuit brandade over het geheel. Sprenkel wat spekkruim over de brandade.

### **WE DRINKEN ERBIJ:**

**'The 12th Man' Adelaide Hills Chardonnay van Wirra Wirra 100% chardonnay**

De Aboriginal naam 'Wirra Wirra' betekent 'tussen de gombomen'. De wijngaard bestaat al sinds het midden van de 19e eeuw. Wie ook de eigenaar was maakte niet uit want door alle tijden hanteerde men het motto van de oprichter: "Een gelukkig leven is afhankelijk van: een schitterende omgeving, goede vrienden, een boeiend gesprek, inspirerende muziek, een prachtige maaltijd en vanzelfsprekend, een fles goede wijn!" De goede wijn is in ieder geval aanwezig, de rest is aan u! De wijn is licht goudgeel van kleur met een fijne neus van onder andere rijpe perzik- en steenfruittonen gecombineerd met prachtig complexe accenten van boterigheid en kruidigheid afkomstig van de opvoeding op Frans eikenhout. Levendig en bijna romig zo is het mondgevoel samen te vatten. Het begint met een frisse aanzet, denk aan nectarines, citrusfruit, appel en wordt 'vetter' met vanillebonen en notigheid. Vol en rijk van smaak, maar met voldoende frisheid. Naar het einde toe karameltonen en aangename houtbitters, lange afdronk. Mooi uitgebalanceerde wijn met klassieke (Bourgogne) uitstraling. (9 maanden op Frans eiken) Dat we een wijn met 90 punten van de James Halliday Australian Wine Companion nog onder de twintig euro kunnen inkopen is geschenk uit de wijnhemel.

# Zeetong

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## TONG

8 TONGEN (32 FILETS)

PLASTICFOLIE

1 LT. VISFOND

## AARDAPPELS

15 RATTE AARDAPPELS

## DOPERWTENPUREE

200 GR DOPERWTEN (DIEPVRIES)

2 1/2 DL SLAGROOM

## SAUS

LANGOUSTINEKARKASSEN

2 SJALOTTEN

1/2 WINTERWORTEL

3 STENGELS BLEEKSELDERIJ

2 TENEN KNOFLOOK

2 EL TOMATENPUREE

SCHEUT COGNAC

1/2 FLES WITTE WIJN

1 LT. LANGOUSTINEFOND

250 ML SLAGROOM

MESPUNT XANTANA

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Les Bertrand - Saint Amour**  
**Les Bambins** Les Bertrand

## Tong

Breng alle tongfilets op smaak met zout. Bedek een snijplank met plasticfolie. Leg twee filets op elkaar met de "huidkant" naar buiten op de folie. Rol strak op tot een worst. Knoop beide einden vast en prik gaatjes in de plasticfolie. Herhaal voer de rest van de filets. Pocheer de filets 15-20 minuten in visfond van 60-65°C. Verwijder het plastic van de vis.

## Aardappels

Was de aardappels en kook ze in de schil gaar in gezouten water. Snij de aardappels in plakjes van 1 cm.

## Doperwtenspuree

Breng de doperwtens met slagroom aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en doe alles in de blender. Draai glad en zeef de puree. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

## Saus

Hak de langoustinekarkassen fijn en zet aan in wat olie. Voeg fijngesneden groenten toe en laat aanzweten. Als de sjalotten glazig zijn de tomatenspuree toevoegen en even mee laten bakken. Blus af met een scheut cognac en steek aan. Laat uitbranden en voeg witte wijn toe. Laat de wijn inkoken en voeg dan de langoustinefond en slagroom toe. Laat 10 minuten trekken en zeef de saus. Laat eventueel nog wat inkoken tot sausdikte. Bind desgewenst met een mespunt Xantana. Breng op smaak met zout.

## Eindbewerking en presentatie

Leg de warme visfilets op een plaat. Spuit dunne strepen doperwtenspuree op de vis. Leg 3 plakjes aardappel in een rij. Leg de vis op de aardappel. Schenk de saus rondom.

Iets wat we net snel zullen doen is het 2 maanden achter elkaar een bijna zelfde wijn neerzetten, maar na 3 witte wijnen heeft een mens langzaam behoefte aan iets met rood. Wie bij deze vis wil drinken kan de vorige wijn met plezier doordrinken.

Deze Beaujolia van gamay noir à jus blanc is heel licht van kleur omdat de dunne schilletjes maar kort mee weken na de persing. Daardoor weinig tannine en kan de wijn moeiteloos bij de eivitten van de vis. De druiven komen van de 0,8 ha grote wijngaard La Creuse Périlleuse, met 20 jaar oude druivenstokken. In september worden de druiven met de hand geoogst. Na een strenge selectie geeft men de intacte trossen een koude inweking van enkele dagen. Aansluitend vindt op 10 tot 12°C de vergisting plaats met wilde gisten in een afgesloten betonnen tank. Na ongeveer 18 dagen volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op oude eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en om te rijpen. Na 8 maanden wordt de wijn zonder toevoeging van zwavel ongefilterd gebotteld. Dit gehele proces verloopt biologisch-dynamisch. Proef de wijn ook eens met de ogen dicht, zoals we op de chefsavond deden en u zult verrast zijn.

# Hert

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## HERT

1,2 KG HERTENFILET

## PUREE

500 GR PASTINAAK

500 GR AARDPEER

200 GR BOTER

## KOOL

2 GROENE KOLEN

50 GR ONTBIJTSPEK

100 GR KASTANJES

## AARDPEERCHIPS

5 AARDPEREN

## SAUS

UIEN

4 TENEN KNOFLOOK

1 FLES RODE WIJN

2 PLAKKEN ONTBIJTKOEK

1 LT. KALFSFOND

1 LT. WILDFOND

## WE DRINKEN ERBIJ:

Masseria Li Veli – Pezzo  
Morgana : Salice Salentino  
Negroamaro (100%)

## Hert

Bestrooi de hertenfilets met zout en peper. Doe het vlees in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de hert 40 minuten op 59°C in de sous vide bak. Haal het vlees uit de zakken en dep goed droog. Bak de hert rondom bruin in een hete pan met een beetje olie. Snij het vlees in mooie plakken.

## Puree

Schil de pastinaak en aardperen en snij ze in stukken. Kook de groenten gaar in gezouten water. Doe in de Magimix en draai tot een puree. Voeg boter toe en draai nog even door zodat een mooie glans ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

## Kool

Haal de bladeren van de kool. Leg 15 mooie bladeren apart en snij de rest van de bladeren in fijne repen. Smoor de koolrepen in wat boter tot ze zacht zijn. Bak de spek uit tot krokant en snij fijn. Hak de kastanjes fijn. Meng de gesmoorde koolrepen met spek en kastanjes tot een farce en breng op smaak met zout en peper. Blancheer de hele koolbladeren in gezouten water en doe direct over in ijswater. Snij de harde nerf uit de bladeren. Leg een flinke eetlepel vulling op de koolbladeren. Vorm bollen met behulp van plasticfolie (snij overtollig blad weg). Verwarm de bollen kool 5 minuten op 160°C in een oven vlak voor het opdienen.

## Aardpeer chips

Boen de aardperen schoon en snij ze in 1 mm dikke plakjes met behulp van de mandoline. Frituur de aardpeer goudbruin en krokant in olie van 150°C. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

## Saus

Snipper ui en knoflook en fruit tot bruin in wat olie. Voeg wijn toe en laat bijna helemaal inkoken. Voeg kalfsfond en wildfond toe en breng weer aan de kook. Voeg de ontbijtkoek toe en laat 20 minuten rustig koken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel wat puree op de borden. Leg een bol kool tegen de puree aan. Verdeel de plakken hert op de puree en versier het vlees met aardpeerchips.

De familie Falvo met 40 jaar gerenommeerde wijnbouwersvaring brengt onder het ASKOS (Grieks voor karaf) project bijna verloren gegane, authentieke, regionale druivensoorten terug op het internationale wijntoneel. Dit uit respect, daar de Grieken de wijnbouw naar Zuid-Italië brachten. Het klimaat in de hiel van Italië is ideaal voor de wijnbouw. Warme, droge zomers met verkoelende nachtelijke winden en milde winters. Deze zorgen ervoor dat de bodem waterreserves kan opbouwen. Al met al perfect voor de zuidelijke druivensoorten die rijpen op een ondergrond die voornamelijk bestaat uit rood en beige zand, klei en kalksteen.

De Negroamaro druiven van deze 'cru' wijngaard bij Cellino San Marco worden eind september met de hand geoogst. De druiven worden in kleine kratjes vervoerd zodat ze intact blijven. In het wijnbedrijf volgt er een tweede handmatige selectie alvorens de druiven worden ontsieed en gekneusd. De vergisting die op 27 tot 31 graden plaatsvindt, wordt met de grootst mogelijke zorg gedaan en omvat ook délestage (hierbij gaat de wijn in wording uit de tank waardoor de druivenkoek op de bodem uiteenvalt. Vervolgens wordt de wijn er weer overheen geschonken) en remontage (het van onderuit de tank terug omhoog pompen van wijn, over de schillen heen). Zo wordt het maximale aan fijne kleur- en smaakstoffen uit de schillen gehaald. Voor de malolactische gisting en aansluitende rijping van 12 maanden worden Franse barriques (houten vaten) van 225 liter gebruikt.

Het levert een wijn op met een diepe, rode kleur met paarse nuances. In de neus weelderige en intense geurvariaties van pruimen en kersenjam die zich vermengen met karamel en peper. De smaak is krachtig maar mooi gebalanceerd Brede beleving in gerijpt fruit en kruiden. De zachte zuurgraad en rijpe, milde tannine worden in de finale vergezeld door gedroogde druiven en amandelen.

# Paris-Brest

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## GEROOSTERDE HAZELNOTEN

250 GR HAZELNOTEN

## SOEZEN

200 GR MELK

200 GR WATER

200 GR BOTER

200 GR BLOEM

5 EIEREN

10 GR SUIKER

5 GR ZOUT

## HAZELNOOTMOUSSELINE

500 GR MELK

100 GR SUIKER

80 GR DOOIERS

70 GR PUDDINGPOEDER

160 GR HAZELNOOTPRALINÉ

260 GR BOTER

## CHOCOLADESCHAAFSEL

100 GR DONKERE CHOCOLADE

## HAZELNOTEN

30 GEROOSTERDE HAZELNOTEN

150 GR SUIKER

TANDENSTOKERS

POEDERSUIKER

2 BAKJES HONNY CRESS

## Geroosterde hazelnoten

Leg de hazelnoten op een gastroplaat en rooster ze goudbruin in 10 minuten in een oven van 175°C. Gebruik de hazelnoten voor de soezen en hazelnoten met karamel.

## Soezen

Breng melk, water, boter, suiker en zout aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet de pan terug op het vuur en laat al roerend het mengsel 2 minuten doorkoken. Doe de massa in de KitchenAid en klop er de eieren één voor één door het beslag. Doe het deeg over in een spuitzak. Smeer een bakplaat in met gesmolten boter. Strooi er wat bloem over en tik de overtollig bloem weg. Druk een ring van 7 cm in de bloem als mal. Spuit het soezenbeslag op de mal (twee lagen). Maak 15 ringen. Breng de oven op 200°C. Doe de plaat met soezen in de oven en zet de oven uit. Na 10 minuten de oven op 160°C zetten en de soezen nog eens 10-15 minuten afbakken. Oven niet tussentijds openen!

## Hazelnootmousseline

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Breng melk aan de kook. Meng suiker, dooiers, puddingpoeder en hazelnootpraliné met enkele eetlepels melk. Giet de kokend melk bij de massa en roer door. Doe de massa weer in de pan en breng al roerend aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken. Haal van het vuur en stort in een gastroplaat. Dek af met plasticfolie en zet in de koeling. Laat tot 40°C afkoelen en klop er klontje voor klontje de boter door. Doe de mousseline over in een spuitzak met kartelmond.

## Chocoladeschaafsel

Verwarm 75 g chocolade au bain-marie tot vloeibaar. Voeg de overige chocola stukje voor stukje toe en roer goed. Stort de chocolade weer op de werkblad en strijk uit tot enkele millimeters dik. Laat stollen en opstijven in de koeling. Schraap over de oppervlakte van de chocolade met een paletmes en vorm chocolade schaaftsel. Wees voorzichtig: het schaaftsel is heel kwetsbaar.

## Hazelnoten

Breng suiker met een scheut water aan de kook en maak een goudbruine karamel. Laat de karamel afkoelen tot het stroperig is. Steek een tandenstoker in een hazelnoot en doop in de karamel. De karamel moet zover afgekoeld zijn dat er draden aan de hazelnoot ontstaan. Maak 30 gekarameliseerde hazelnoten met een “staart”.

## Eindbewerking en presentatie

Snij de soezen horizontaal doormidden. Spuit een laag mousseline op de onderste helft. Leg de bovenste helft van de soezen op de onderste. Strooi poedersuiker op de soezen via een zeeffe. Spuit kleine toefjes mousseline op de soezen. Versier de soezen met chocolade schaaftsel, Honny cress en hazelnoten.



**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Olivares Dulce Monastrell**  
Jumilla DO, Levante, Spanje

Bodegas Olivares is gesitueerd in het wijnbouwgebied Jumilla, dat landinwaarts ligt bij de stad Alicante. Zij verkocht voor lange tijd vrijwel alle wijn in bulk aan de groothandel, echter van enkele kleine percelen lieten zij altijd de druiven hangen om deze in de herfst ingedroogd te oogsten om er voor eigen gebruik een zoete dessertwijn van te maken. Toen Bodegas Olivares in 1998 deze Dulce Monastrell op de markt bracht, werd deze meteen een groot succes.

De Dulce Monastrell van Bodegas Olivares is afkomstig van druivenstokken die honderdveertig jaar oud zijn en wordt alleen in de allerbeste jaren gemaakt. Opbrengsten van slechts 10 hectoliter per hectare zijn hier geen uitzondering. Na de handmatige pluk die van eind oktober tot begin november plaatsvindt, worden de ingedroogde druiven gekneusd en ontsteeld. Dit wordt gevolgd door een temperatuur gecontroleerde (15°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten in betonnen cuvés. Tijdens de gisting, die zeer langzaam verloopt vanwege het hoge suikergehalte van de most, wordt wanneer 2% alcohol is bereikt, de eau de vie de vin (wijnalcohol) beetje bij beetje toegevoegd, dit is de 'mutage'. De gisting stopt op deze manier en er blijft een groot deel van de suikers onvergist in de wijn aanwezig terwijl de toegevoegde eau de vie er voor zorgt dat het uiteindelijke alcoholpercentage van de Olivares Dulce Monastrell op 16% uitkomt. Na ongeveer een maand worden de druiven geperst en wordt de versterkte wijn overgestoken op een roestvrijstalen-tank om te rijpen tot juni waarna het bottelen volgt. Hierna krijgt de wijn nog twee jaar rust op fles voor de uiteindelijke verkoop.

Als u over deze wijn gillend enthousiast wordt bent u niet de enige: De wijn barst van de onderscheidningen: 2011 91Parker, 92p Vinous - 2010 92p Parker, 92p Stephen Tanzer - 2008 90p Parker, 92p Stephen Tanzer - 2006 91p Parker