



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu Oktober 2025

Alle receptuur is voor 15 personen

PIMENT, OUDE KAAS, AUGURK

UIEN IN BASILICUM



ROODBAARSFILET MET LAVAS



RAT ATOUILLE



HERTENSTOOF, TARTELETTE MET KNOLSELDERIJ

WORSTENBROODJE



APPELSTRUDEL MET VANILLE-IJS



Receptuur voor 15 personen

PIMENT, OUDE KAAS, AUGURK

INGREDIËNTEN

KOEKJES

50 g eiwit
100 g boter
100 g bloem
35 g suiker
4 g zout
1 ei

50 g geraspte Parmezaanse
kaas
snufje pimentón

PARMEZAANCRÈME

100 g Debic Cream Plus
Mascarpone
300 g melk
200 g Parmezaanse kaas
15 g Dijon mosterd
6 g agar
50 g eigeel
peper en zout

GARNITUUR

Texelse oude schapenkaas
10 cornichons
paprikapoeder

BEREIDINGSWIJZE

KOEKJES

1. Meng alle ingrediënten samen tot een glad deegbeslag.
2. Bak dunne koekjes in een wafelijzer en steek ze in de gewenste vorm uit.

PARMEZAANCRÈME

3. Voeg alle ingrediënten, behalve de agar en eigeel, samen en draai tot een glad mengsel.
4. Verwarm langzaam tot 100 gr C.
5. Doe de agar erbij en laat even doorkoken. Koel een beetje af.
6. Doe dan de eigelen erbij en meng weer goed.
7. Als het afgekoeld is, glad draaien in de Magimix.
8. Doe over in een spuitzak.

PRESENTEREN

9. Snij de cornichons in dunne plakjes.
10. Doe twee dikke stippen Parmezaancreme op twee koekjes.
11. Doe de plakjes cornichons op de crème.
12. Bestrooi met een beetje paprikapoeder.
13. Stapel de koekjes op elkaar en bestrooi met versgeraspte oude kaas (Microplane).
14. Doe daar weer een beetje paprikapoeder op.

Receptuur voor 15 personen

UIEN IN BASILICUM

INGREDIËNTEN

UIEN

1 bos basilicum
tempurameel
4 grote uien
koolzuurwater
zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE

UIEN

1. Pel de uien en snijd in ringen.
2. Kook zachtjes beetgaar in water.
3. Dep goed droog.
4. Doe het tempurameel met de basilicumblaadjes in de Magimix
5. Zet de machine aan en giet er al draaiend koud koolzuurwater bij tot een mooi beslag ontstaat.

GARNITUUR

PRESENTEREN

6. Verwarm zonnebloemolie in een pan tot 170 gr C.
7. Haal de uien door het beslag, frituur, zout na en serveer.
8. Garneer met basilicum topjes.

ROODBAARSFILET MET LAVAS

INGREDIËNTEN

ROODBAARSFILET

5 roodbaarsfilets

ZOETE AARDAPPELCRÈME

300 g zoete aardappel
(oranjevlezig)

20 g roomboter

50 g volle melk

3 g Za'atar

BRICKKOEKJES

1 bos lavas
brickdeegvellen

2 eiwitten

AARDAPPELPUREE

30 g banaansjalotjes

400 g aardappel

5 g lavas

80 g crème fraîche

BEREIDINGSWIJZE

ROODBAARSFILET

1. Snijd de filets netjes bij.
2. Bewaar de afsnijdsels zonder huid of graten.
3. Gaar de afsnijdsels kort in de oven en bewaar ze voor stap 17.
4. Snijd de schoongemaakte filets doormidden.

ZOETE AARDAPPELCRÈME

5. Doe alle ingrediënten, behalve de boter, in een pan.
6. Kook de zoete aardappel op laag vuur gaar.
7. Zeef de gare aardappelstukken uit de melk (bewaar de melk) en pureer ze glad in een blender.
8. Voeg tijdens het draaien de koude blokjes boter toe. Voeg indien nodig wat melk toe om de juiste dikte te verkrijgen.

BRICKKOEKJES

9. Verwarm de oven voor op 170°C.
10. Pluk de blaadjes van de lavas.
11. Bestrijk een vel brickdeeg met eiwit en verdeel hier de lavasblaadjes over. Bestrijk een tweede vel met eiwit en plak dit op het eerste vel.
12. Bak het brickdeeg 6 minuten tussen twee siliconenmatjes in de oven zodat het mooi plat blijft. Verwijder daarna het bovenste matje en bak eventueel nog 2 minuten na als het nog niet voldoende kleur of krokantheid heeft.

AARDAPPELCRÈME

13. Schil de aardappelen en spoel in koud water.
14. Snijd in grove stukken en kook gaar, maar met behoud van een beetje bite.
15. Druk vervolgens plat met een vork; wat structuur mag zichtbaar blijven.
16. Meng de aardappels met de overige ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.
17. Voeg de gegaarde roodbaarsafsnijdsels toe. (stap 3)

LAVASBOTER

500 g roomboter
160 g lavas
5 g zout
limoensap

SPINAZIESALADE

5 g banaansjalotjes
200 g baby spinazie
koolzaadolie

GARNITUUR**LAVASBOTER**

18. Hak de lavas grof en mix glad met de boter in de Magimix. Voeg zout en een drupje limoensap toe.
19. Verwarm de boter licht voor gebruik.

SPINAZIESALADE

20. Breng de spinazie op smaak met fijngesneden sjalot, koolzaadolie en een beetje zout.

PRESENTEREN

21. Bak de roodbaarsfilet krokant op de huidzijde. Draai om en bak verder gaar.
22. Spuit zoete aardappelcrème in een dunne een cirkel op het bord met het draaiplateau.
23. Doe een portie aardappelpuree in het midden van de cirkel.
24. Leg de spinaziesalade bovenop.
25. Plaats hierop de gebakken roodbaars.
26. Lepel lavasbotersaus over het gerecht en doe het restant in de witte schenkkannetjes voor op tafel.
27. Leg het brickkoekje ernaast.

RAT ATOUILLE

INGREDIËNTEN

PIPERADE

- 2 rode paprika's
- 2 gele paprika's
- 2 oranje paprika's
- 2 el extra vierge olijfolie
- 2 el gehakte knoflook
- 500 g gele ui
- 1 kg tomaten
- 3 takjes tijm
- 3 takjes bladpeterselie
- 2 laurierbladen
- zout

GROENTEN

- 2 groene courgettes (300 g)
- 2 Japanse aubergines (300 g)
- 2 gele courgettes (300 g)
- 6 Roma-tomaten
- 1/2 tl knoflook
- 2 tl olijfolie
- ½ tl tijmblaadjes
- Zout, zwarte peper

VINAIGRETTE

- 4 el extra vierge olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- Diverse verse kruiden
(tijmbloemen, kervel, tijm)
- zout, zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

PIPERADE

1. Verwijder van de paprika's alle zaadlijsten en zaadjes.
2. Plisseer de tomaten, verwijder de zaden.
3. Bewaar het sap.
4. Snij de ui en paprika's brunoise.
5. Bak de uien en knoflook 5 minuten in olijfolie. Voeg daarna de tomaten, hun sap, tijm, peterselie en laurierblad toe. En bak nog 10 minuten tot zacht.
6. Voeg de gesneden paprika toe en laat ze zacht worden.
7. Verwijder de laurierbladen en breng op smaak met wat zout.

GROENTEN

8. Snij de courgettes, aubergine en tomaten in plakjes van 2 mm. Snijd ze uit met een ring van 5-6 cm
9. Hak de knoflook fijn.
10. Bewaar 4 el piperade-mengsel en verdeel de rest over de bodem van een kleine gastrobak.
11. Verwarm de oven voor op 180 gr C.
12. Maak 15 torentjes van de groenten-rondjes.
13. Meng knoflook, olie en tijmblaadjes in een kom en breng op smaak met peper en zout. Strooi over de groenten.
14. Dek de gastrobak af met folie of bakpapier. Zet in de oven en geef deze 50% stoom.
15. Bak tot de groenten gaar zijn wanneer ze worden getest met een schilmesje, ongeveer 30 minuten.
16. Verwijder de folie en bak nog 15 minuten. (Dek lichtjes af met folie als het bruin begint te worden.)
17. Als er overvloedige vloeistof in de gastrobak zit, zet hem dan op middelhoog vuur op het fornuis tot het is ingekookt.

VINAIGRETTE

18. Meng voor vinaigrette de bewaarde piperade, olie, azijn, kruiden en zout en peper naar smaak in een kom.

GARNITUUR PRESENTEREN

- Maldon zout
19. Verhit voor het serveren de grill en leg de groenten eronder tot ze lichtbruin zijn.
 20. Leg ieder torentje heel voorzichtig met een spatel op het bord.
 21. Sprenkel de vinaigrette rond het bord en voeg een beetje Maldon zout toe.

HERTENSTOOF, TARTELETTE MET KNOLSELDERIJ, WORSTENBROODJE

INGREDIËNTEN

HERTENSTOOF

1 kg hertenpoulet
4 st winterwortelen
4 st selderijstengels
500 g champignons
6 st gesnipperde sjalotten
4 st blaadjes laurier
4 st takjes tijm
bloem
olie
boter
peper en zout
2 fles rode wijn
2 l wildfond

TARTELETTE

20 g gedroogde cèpes
1/2 gesnipperde sjalot
500 g knolselderij
1 knoflookteentje
125 g room
peper en zout
bladerdeeg
boter
Enoki Gold paddenstoelen
kippenbouillon

BEREIDINGSWIJZE

HERTENSTOOF

1. Bloem het vlees en klop de overtollige bloem eraf.
2. Bak het rondom aan in een bakpan met olie.
3. Strooi er zout over en voeg een paar klontjes roomboter toe.
4. Bak gedurende circa 4 minuten aan.
5. Snijd de groenten in stukken.
6. Doe een klontje roomboter in een hoge, ovenbestendige pan, voeg de wortelen toe en laat zachtjes karamelliseren.
7. Haal het vlees uit de bakpan en bak in het overgebleven vet de selderij en champignons aan.
8. Voeg peper uit de molen en zout toe.
9. Voeg de gesnipperde sjalotten toe aan de winterwortelen met de laurier en de tijm. Bak dit mee.
10. Voeg de paddenstoelen, selderij en het vlees toe en meng dit goed.
11. Doe in een snelkookpan.
12. Voeg de rode wijn toe en laat even warm worden op het vuur.
13. Vul de pan af met wildfond, totdat alles onder staat.
14. Sudder in ca 45 minuten gaar.

TARTELETTE

15. Spoel de gedroogde cèpes (zandvrij) af en verwarm ze samen met de room op zacht vuur tot ze zacht zijn (ongeveer 15 minuten).
16. Maak de knolselderij schoon en snijd deze in grove brunoise.
17. Bak de sjalot en knoflook aan en voeg vervolgens de knolselderij toe. Bak deze kort mee.
18. Voeg de room met de cèpes toe en voeg daarna bouillon toe totdat de knolselderij net onder staat. Laat dit zachtjes garen.
19. Pureer de massa en breng op smaak met peper en zout. Schep de puree in de bakjes.
20. Snijd de enoki-paddenstoelen van de steelbasis. Bak ze kort.
21. Rol het bladerdeeg dunner uit.
22. Bekleed tartelettevormpjes ermee. Prik met een vork gaatjes in het deeg.
23. Doe bakpapier over het deeg en vul met blindbaksel.
24. Bak op 200 gr C 15 minuten.

WORSTENBROODJE

300 g hertenpoulet
1 ei
1 el olijfolie
½ sjalot
2 knoflooktenen
zout
peper
gedroogde oregano
1 el gehakte peterselie
2 el gehakte muntblaadjes

50 g melk
25 g boter
25 g tarwebloem (T65)
snuf zout
50 g ei
brickdeeg
eiwit

WORSTENBROODJE

25. Maal het vlees in de vleesmolen van de KitchenAid tot gehakt.
26. Vermeng met ei, olijfolie, fijngesneden sjalot, fijngehakte knoflook, zout, peper, oregano, peterselie en munt.
27. Maak soezendeeg:
28. Breng de melk met de boter aan de kook in een steelpan.
29. Neem de pan van het vuur en voeg onmiddellijk de bloem en het zout toe. Meng goed.
30. Zet de pan terug op het vuur en gaar de massa al roerende tot er een lichte vetfilm op de bodem van de pan achterblijft.
31. Neem de pan weer van het vuur en schenk het beslag over in een kom. Klop de ergste hitte van het beslag af en voeg in delen het ei toe. Zorg dat het eerste deel helemaal is opgenomen voordat je het volgende deel toevoegt.
32. Laat het beslag afkoelen en zet apart tot gebruik.
33. Doe 100 g hiervan door het gehakt.
34. Doe het gehakt in een spuitzak en maak worsten van 6-7 cm. Bak de worstjes kort aan.
35. Snij het brickdeeg in lange repen van 6-7 cm. Bestrijk het brickdeeg met losgeslagen eiwit en rol de worsten erin.

GARNITUUR

PRESENTEREN

36. Schep de knolselderijpuree in de tartelettebakjes en plaats de enoki-paddenstoelen erbovenop.
37. Verwarm de taartjes in een oven van 100°C voor serveren.
38. Bak de 'broodjes' in olie in een bakpan totdat het deeg bruin en krokant is en de worst goed is verwarmd.
39. Verwarm de stoof.
40. Doe de hertenstoof op het bord en leg de tartelette en het worstenbroodje ernaast.

APPELSTRUDEL MET VANILLE-IJS (CEES HOLTkamp)

INGREDIËNTEN

APPELSMORT

- 1,5 kg grote appels (Jonagold)
- 90 g suiker
- 1,5 tl kaneel
- 1,5 borrelglasjes rum
- 120 g krenten
- 120 g rozijnen
- 1,5 el custardpoeder
- 60 g hazelnoten, licht geroosterd en fijngehakt
- 1,5 el abrikozenmoes

STRUDELDEEG

- 160 ml warm water
- 30 g zonnebloemolie
- 1 tl citroensap
- 290 g patentbloem
- Snufje zout

STRUDEL

- Reserve: 4 vellen Filodeeg van 40 x 50 cm
- Verkruimelde lange vingers
- 300 g boter

BEREIDINGSWIJZE

APPELSMORT

41. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in dunne partjes.
42. Doe alle ingrediënten voor de appelsmort in een pan met dikke bodem, schep het mengsel goed om en laat het al roerend, 10 minuten smoren.
43. Laat afkoelen.

STRUDELDEEG

44. Meng het water met de olie en het citroensap in een kom en voeg het zout toe.
45. Roer de helft van de bloem er doorheen, als dit helemaal goed gemengd is, voeg de rest van de bloem toe. Kneed het zeker 10 minuten in de Kitchenaid.
46. Leg de deegbal dan op een bebloemd werkblad en kneed het met de hand nog 10 minuten krachtig door. Het deeg moet heel soepel worden en niet meer kleverig zijn.
47. Vet een kom in met een beetje olie en leg de deegbol erin. Dek af met plastic folie en laat 1 uur, op kamertemperatuur, rusten.
48. Rol het deeg met een deegroller zo dun mogelijk uit. Leg de plak deeg op een met bloem bestoven schone theedoek. Ga met je handen tussen de theedoek en het deeg en rek het deeg met je handen zover mogelijk op tot het bijna doorschijnend. Dat gaat het beste als er van twee kanten (dus door twee personen) wordt getrokken. Maal er een plak van 50 x 60 cm van.
49. Mocht het niet lukken om een mooi strudeldeeg te maken, gebruik dan het filodeeg in plaats daarvan.

STRUDEL

50. Verwarm de oven voor op 220 °C.
51. Maak 4 strudels:
52. Smeer het deegvel of filodeeg, gelegen op een licht bebloemde theedoek, in met boter, zorg dat er boter overblijft, en bestrooi het licht met de verkruimelde lange vingers. Leg ¼ van de appelsmort op een rand van de lange kant. Rol voorzichtig, door de doek op te tillen aan de appelsmort-kant, een rol van het deeg, tot er ongeveer 5 laagjes te zien zijn. Snijd de

rol in tweeën en leg de twee stukken op een bakplaat met bakpapier. Bak ze in 10 minuten goudgeel in de voorverwarmde oven.

VANILLE-IJS

3 dl melk
3 dl slagroom
120 g suiker
1 vanillestokje
110 g eidooier (pak)
Snufje zout

VANILLE-IJS

53. Breng melk, slagroom, de helft van de suiker en de vanillestokjes aan de kook.
54. Klop de dooiers met de andere helft van de suiker tot crème. Giet al roerend de hete melk en een snufje zout bij de dooiers.
55. Verhit al roerend de massa tot 75°C en giet direct door een zeef. Draai er ijs van in de ijsmachine en maak er quenelles van.
56. Bewaar in de quick freezer op -18 gr C.

GARNITUUR

Geslagen room

PRESENTEREN

57. Haal de appelstrudel uit de oven, smeer de bovenkant in met de resterende gesmolten boter en strooi er poedersuiker over.
58. Snijd in mooie porties. Serveer met het vanille-ijs dat op een dotje geslagen room wordt gelegd.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: ART OF WINES

PIMENT, OUDE KAAS, AUGURK/ UIEN IN BASILICUM

JOSEF FISCHER WACHAU FEDERSPIEL GRÜNER VELTLINER WACHAU – OOSTENRIJK

Het makkelijkste zou zijn voor deze nogal verschillende smaken aan het begin van een mooi diner een bubbel aan te bieden, maar daar beginnen we al zo vaak mee, dat we onszelf uitgedaagd hebben iets anders te vinden dat minstens zo'n mooie smaakbeleving geeft. Gelukkig bleek op de chefsavond de keuze voor de Grüner Veltliner bijzonder goed uit te pakken. Zowel bij de augurk als het parmazaankoekje en de basilicum/uien-traktatie paste deze Oostenrijkse wijn met elegante zuren en geuren van peer, vleugje selderij en anijs uitstekend.

Josef Fischer is een wijnmaker die geduldig kan zijn en wacht op het juiste moment om de wijnen uit verschillende percelen te plukken. De stokken zijn tot 25 jaar oud en staan aangeplant in verschillende bodemtypes (leem, zandsteen en kiezels). Josef bewerkt de wijngaarden op duurzame wijze. Na de oogst volgt een minimalistische vinificatie. Hij laat de druiven spontaan vergisten in roestvrijstalen tanks. Wanneer de vergisting na een week of vier voltooid is, rust de wijn nog enkele maanden op de gisten voor de botteling. Deze werkwijze levert een pure, karakteristieke Wachau-Grüner op.

ROODBAARSFILET MET LAVAS

VEIGA DA PRINCESA RÍAS BAIXAS ALBARIÑO GALICIË - SPANJE

Wat een heerlijk opwekkende, elegante witte wijn! Niet voor niets is Albariño van dit niveau enorm geliefd in de Spaanse gastronomie. Maar ook in Nederland zijn de mooie witte wijnen uit Galicië steeds populairder. Manuel Mendez is de getalenteerde wijnmaker en eigenaar van Bodegas Veiga da Princesa. Met modern aangelijnde wijnstokken (dus geen traditionele pergola's) en door efficiënt te snoeien zorgt hij voor meer zoninval en beluchting in zijn wijngaard. Hierdoor rijpen de druiven veel beter en blijven ze gezonder dan gebruikelijk in het relatief koele en vochtige Galicië. Bovendien zorgt de arme granietbodem met zijn goede drainage voor druiven van een hoge kwaliteit. Topcondities die verklaren waarom deze sappige, fris smakende Veiga da Princesa zo goed is.

Deze heerlijke, jeugdige, droge witte wijn met een stuivend aroma van groene appel en limoen gaat uitstekend samen met de roodbaars, lavas en niet te vergeten de zoete aardappelcrème.

RAT ATOUILLE

DOMAINE COUDOLET PAYS D'OC LA CHARLOTTE CINSULT LANGUEDOC - FRANKRIJK

Dit mooie (maar ook zeer bewerkelijke) groente tussendoorgerecht verdient een uitgebalanceerde wijn. Je zou vermoeden dat een witte de meest voor de hand liggende keuze is, maar de gekoelde (12 graden maximaal) cinsault maakt het geheel tot een feestje.

Wijnmaker Camille Ournac heeft de cinsault uit de mottenballen gehaald en is gaan experimenteren met deze oude Zuid-Franse druif die eens verguisd werd vanwege z'n lichte kleur en lage alcoholgehalte.

Het is hem gelukt met de cinsault een frisse, elegante wijn te maken in het steeds verder opwarmend klimaat. En dat laat hij overtuigend proeven met deze heerlijk lichtvoetige rode. Camille plukt de druiven in Lieu dit La Charlotte - vandaar de naam van de wijn. Na de handmatige oogst perst Camille meteen de hele trossen en laat hij het sap vergisten in roestvrijstalen tanks. La Charlotte heeft een verleidelijke florale geur, smaakt naar frambozen en een vleug versgemalen peper.

(Hamersma 9)

HERTENSTOOF, TARTELETTE MET KNOLSELDRIJ

VIÑA FALERNIA ELQUI VALLEY PEDRISCAL CARMÉNÈRE ELQUI VALLEY – CHILI

Zo'n heerlijk herfstgerecht daar kun je bijna elke krachtige wijn tegenover zetten, maar vindt er ook maar eentje die niet alleen krachtig is, maar ook elegant en dan ook nog eens onder de 20 euro.

Dan moet je in ieder geval verder kijken dan Frankrijk, vandaar dat we de oceaan zijn overgestoken en in Chili de carménère hebben gevonden als troef. Het enthousiasme op de chefsavond kunt u zich voorstellen als op eigen avond het moment van inschenken en proeven is aangebroken.

De Carménère, oorspronkelijk uit Bordeaux, maar tegenwoordig hét paradepaardje van Chili. De druif verdween bijna volledig uit Frankrijk door de druifluis (Phylloxera) in de 19e eeuw. De druif werd herontdekt in Chili.

Lange tijd werd Carménère in Chili aangezien voor Merlot. Pas in 1994 werd ontdekt dat het om een andere druif ging. Carménère heeft een langere rijpingstijd dan Merlot: rijpt 2 tot 3 weken later dan Merlot. De druif geeft kleine trossen met diepe kleur, maar weinig volume.

In Chili kan hij groeien onder perfecte omstandigheden: een mediterraan klimaat met warme dagen en koele nachten, ideaal voor aromaontwikkeling.

De Viña Falernia behoort tot de absolute top van Chili (De Pedriscal werd tijdens het 12e Wines of Chili Awards-concours verkozen tot beste Carménère), Hij wordt gemaakt door de van oorsprong Italianen Aldo Olivier en Giorgio Flessati. De laat en zeer rijp geoogste druiven worden al tijdens de handmatige pluk streng geselecteerd. Na aankomst in de kelder volgt een klassieke vinificatie met

de eerste gisting in roestvrijstalen tanks en de tweede gisting in grotendeels nieuwe eikenhouten fusten. Hierna rijpt de wijn ruim twaalf maanden verder. Na de botteling blijven de flessen minstens nog een jaar rusten.

Het levert een prachtige klassieke donkerrode wijn op met een krachtig, verfijnd aroma van rijpe bramen, bessen en geurig eikenhout. De volle smaak is rond, zacht en evenwichtig en eindigt met milde tannine en een geurige afdronk.

2020 JamesSuckling.com - februari 2023: 92/100 punten . 2018 Perswijn - november 2021: ****(*)
Zeer goed tot uitstekend

APPELSTRUDEL MET VANILLE-IJS

DOMAINE BRIAL MUSCAT DE RIVESALTES

Bij dit klassieke gerecht van appelstrudel en vanille-ijs kun je niet veel anders dan een zoete wijn neerzetten.

Dit is er zo eentje. Prima. Met een intense geur van sinaasappelbloesem, mango en papaja. De smaak is krachtig en zoet met puur exotisch fruit en evenwichtige frisheid. Lange finale met nuances van honing en fijne perzikbitters.

Muscat de Rivesaltes is een appellation voor zoete wijnen gemaakt van Muscat-druiven in de Roussillon-regio in Zuid-Frankrijk. Deze wijnen staan bekend als **vin doux naturel**, wat betekent dat ze worden gemaakt door het fermentatieproces te stoppen terwijl er nog een hoog natuurlijk suikergehalte aanwezig is .

De wijn is gemaakt van:

Muscat Blanc à Petits Grains: brengt aroma's van exotisch fruit en citrusvruchten,

Muscat of Alexandria: een diepere geur van witte bloemen en rijp steenfruit.

Muscat de Rivesaltes-wijnen hebben een hoog suikergehalte (minimaal 100 gram per liter) en een alcoholpercentage tussen 15% en 17%. Ze zijn bleek goud van kleur, soms met een zilvergroene tint in hun jeugd. Naarmate ze ouder worden, verdiept de gouden kleur en verandert naar oranje, amber en uiteindelijk roodbruin.

Domaine Brial, ook bekend als Vignobles Dom Brial, is een gerenommeerd wijnhuis in de Roussillon-regio in Zuid-Frankrijk. Het wijnhuis werd opgericht in 1923 en is vernoemd naar Dom Brial, een Dominicaanse priester die bekend stond om zijn toewijding aan de wijnbouw. Het domein beslaat ongeveer 1900 hectare en is sinds 2007 gecertificeerd voor duurzame wijnbouw.