



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu februari 2026

Alle receptuur is voor 15 personen

CHURROS MET MAKREEL

Gastronomixs

TARTELETJE MET GEROOKTE MAKREELMOUSSE

Hap en tap



AARDAPPELGNOCCHI MET HOLLANDSE GARNALEN



CONFIT VAN ZALM

Gronda



LAMZADEL MET JUS VAN GRANAATAPPEL

VENKELFONDANT

AARDAPPELNESTJE MET AARDAPPELPUREE

o.a. Gastronomixs, Sian Almond



CHOCOLADE, PRALINÉ, CÈPES



Receptuur voor 15
personen

CHURROS MET MAKREEL

INGREDIËNTEN

CHURROS

100 g boter
15 g zout
150 g water
100 g melk
260 g bloem
200 g ei (ca 4 eieren)
100 g gerookte
makreelfilet

MAYONAISE

1 ei
Scheut azijn
Zout, peper
300 g zonnebloemolie
soja
kappertjes

GARNITUUR

gerookt
paprikapoeder
zout

BEREIDINGSWIJZE

CHURROS

1. Zet de boter, zout, water en melk samen op het vuur en breng aan de kook.
2. Haal van het vuur en spatel de bloem er snel door.
3. Gaar op zacht vuur tot het beslag loslaat van de rand en er droog uit ziet. Roer regelmatig om met een spatel.
4. Haal van het vuur doe in de KitchenAid met en voeg al kloppend één voor één de eieren toe.
5. Doe het volgende ei pas als het vorige geheel is opgenomen.
6. Pluk de makreel.
7. Roer er vervolgens de geplukte gerookte makreel doorheen.
8. Schep het beslag in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van ca 1 cm.

MAYONAISE

9. Voeg de ingrediënten samen en maak met de staafmixer mayonaise.
10. Maak op smaak met wat sojasaus, kappertjes.

PRESENTEREN

11. Verwarm zonnebloemolie 180 gr C tot goudbruin.
12. Laat vlak boven de olie steeds een stukje deeg vallen. Eventueel kan er steeds geknipt worden met een schaar.
13. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met gerookte paprikapoeder en zout.
14. Leg op een bordje en geef er de mayonaise bij.
15. Serveer zo snel mogelijk.

TARTELETJE MET GEROOKTE MAKREELMOUSSE

INGREDIËNTEN

TARTELETJE

1 pakje filodeeg
125 g gerookte makreel
100 g roomkaas
Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

TARTELETJE

1. Doe de makreel in een cutter en mix fijn.
2. Voeg roomkaas toe. Kruid met peper en zout.
3. Cutter of mix tot een gladde massa.
4. Schep in een spuitzak en bewaar in de koelkast.
5. Bestrijk een vel filodeeg met water, leg er een 2de vel op zodat het goed aansluit op het 1ste vel en snijd cirkels uit met een uitsteker.
6. De cirkels moeten groter zijn dan de buitendiameter van de tartelettevormpjes.
7. Doe het filodeeg tussen 2 de tartelettevormpjes en bak ze in de oven op 170 °C in ca. 15-20 min goudbruin.
8. Maak een stapeltje van de tarteletjes. Als ze te bleek zijn, kunnen ze na het lossen nog even in de oven doorbakken.

GARNITUUR

1 komkommer
1 potje foreleitjes
Boragecress

PRESENTEREN

9. Snijd de komkommer overdwers door en verwijder de zaadlijst.
10. Snijd de komkommer dan in dunne plakken op de mandoline.
11. Leg de plakjes komkommer even in wat sushi-azijn.
12. Schik de komkommer op het bord.
13. Spuit de gerookte makreelmousse in de tarteletjes.
14. Werk af met foreleitjes en cress.
15. Zet op de komkommer.

AARDAPPELGNOCCHI MET HOLLANDSE GARNALEN

INGREDIËNTEN

AARDAPPELGNOCCHI

500 g aardappelen, kruimig

1 ei

50 g parmezaan

150 g bloem

zout en peper

bloem

olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

AARDAPPELGNOCCHI

1. Kook de aardappelen in water met zout gaar.
2. Verwerk de gekookte aardappelen tot puree met behulp van een pureeknijper.
3. Weeg 300 gram van de aardappelpuree af voor dit recept.
4. Meng de afgewogen aardappelpuree met de eieren en Parmezaanse kaas.
5. Meng als laatste met de bloem en breng op smaak met zout en peper.
6. Bestuif de werkbank met bloem en rol het deeg tot dunne slierten van ongeveer 2 centimeter dik.
7. Snijd vervolgens in stukken van 2 centimeter en rol over een gnocchiplankje.
8. Kook ze af in gezouten, kokend water.
9. Bak ze vervolgens in olijfolie goudbruin.

ESPUMA VAN BEEMSTER

75 g aardappel

50 g ui

1/2 el knoflookpuree

250 g melk

50 g boter

50 g Beemsterkaas

zout en peper

ESPUMA VAN BEEMSTER

10. Plaats de aardappel, ui, Beemster knoflookpuree en melk samen in een pan en dek af met een cartouche.
11. Gaar voor ongeveer 40 minuten tot alles door en door zacht is.
12. Plaats in de blender en draai anderhalve minuut helemaal glad.
13. Voeg vervolgens de boter en kaas al draaiend toe en draai gedurende 1 minuut tot een gladde basis.
14. Passeer door een fijne zeef en plaats in een sifon.
15. Belucht met twee patronen en bewaar op 60°C voor het servies.

WITLOF

8 kleine witlofjes (of 3 grote)

100 ml appelciderazijn

1 tl mosterd

100 ml hazelnootolie

200 ml zonnebloemolie

WITLOF

16. Maak een vinaigrette van de azijn, mosterd en de oliesoorten.
17. Breng op smaak met zout en peper.
18. Snijd de blaadjes van de witlof los.
19. Snijd deze in de lengte in smalle repen.

TUILE VAN ZWARTE

KNOFLOOK

5 g zwarte knoflook
15 g sojaolie
30 g eiwit
1.5 g zout
20 g bloem
10 g suiker
1.25 g zwarte kleurstof
5 g boter op
keukentemperatuur

BIESLOOKOLIE

75 g bieslook
250 g raapzaadolie

GARNITUUR

Wat hazelnoten
zout en peper
200 g gepelde Hollandse
garnalen

TUILE VAN ZWARTE KNOFLOOK

20. Blend alles in de kleine Magimix tot een gladde massa.
21. Strijk uit in een blaadjes vorm en bak op 160°C voor 15 minuten af.
22. Los de tuile zo snel mogelijk, terwijl ze nog warm zijn.
23. Werk voor het beste resultaat onder de warmtepass om zo meer tijd te hebben om de tuiles goed te lossen.

BIESLOOKOLIE

24. Draai de bieslook en raapzaadolie in de blender 5 minuten tot 75 gr C.
25. Passeer tot slot door een koffiefilter voor een mooie, heldere olie.

PRESENTEREN

26. Maak de witlof aan met de vinaigrette.
27. Rooster wat hazelnoten.
28. Hak de hazelnoten en meng deze met de witlof.
29. Doe de witlofsalade in een diep bord.
30. Leg de gnocchi er op.
31. Verdeel de garnalen.
32. Smit espuma over het gerecht.
33. Besprenkel met bieslookolie.
34. Werk af met tuiles.

CONFIT VAN ZALM

INGREDIËNTEN

BEURRE BLANC VAN

SINAASAPPEL

150 g sjalot
3 sinaasappels
100 ml witte wijn
100 ml Noilly Prat
500 ml visbouillon
1 laurierblad
4 takjes tijm
2 g korianderzaad
80 ml koude room

GEKONFIJTE KUMQUATS

50 g kumquats, in plakjes
15 g suiker
75 ml sinaasappelsap
50 ml witte wijn
1 kaneelstokje
1 kruidnagel
½ g korianderzaadjes
1 kardemompeul
1 tl sinaasappelrasp
Maïzena

WORTEL-SINAASAPPELGELEI

120 ml wortelsap (van restant wortels)
2 sinaasappels
10 g suiker
1 kardemompeul
1 kruidnagel
1/2 g hele korianderzaadjes
1 tl sinaasappelrasp
Zout
Agar-agar poeder
Xanthaangom

BEREIDINGSWIJZE

BEURRE BLANC VAN SINAASAPPEL

1. Boen de sinaasappels schoon. Rasp de schil. Snij de partjes los.
2. Hak de sjalotjes fijn. Fruit zachtjes in een beetje boter en neutrale olie op laag vuur, zonder te kleuren. Voeg een snufje zout toe.
3. Voeg de sinaasappelpartjes toe en bak kort mee.
4. Blus af met witte wijn en Noilly Prat, en reduceer tot bijna droog.
5. Voeg visbouillon, laurier, tijm en korianderzaadjes toe.
6. Laat sudderen tot de smaak geconcentreerd is. Haal van het vuur en laat kort infuseren.
7. Zeef de saus en doe terug in de pan op laag-middelhoog vuur. Voeg de room toe en reduceer opnieuw.

GEKONFIJTE KUMQUATS

8. Was de kumquats, snijd de uiteinden eraf, snijd in dunne plakjes en verwijder de pitjes.
9. Smelt de suiker in een pan tot deze karamelliseert. Blus af met sinaasappelsap en witte wijn. Voeg kaneel, kruidnagel, korianderzaadjes, kardemom en sinaasappelrasp toe. Laat enkele minuten sudderen.
10. Meng wat maïzena met koud water en voeg toe aan het sudderende mengsel om licht te binden. Haal van het vuur en laat 30 minuten trekken.
11. Breng een pan water met een snufje suiker aan de kook. Blancheer de kumquats kort om de bitterheid te verminderen. Spoel af onder koud water.
12. Zeef de siroop, voeg de geblancheerde kumquats toe en breng zachtjes aan de kook.

WORTEL-SINAASAPPELGELEI

13. Maak wortelsap van de restanten van de wortelbolletjes. Zie nr 29.
14. Pers sap uit de sinaasappels. Tot 60 ml.
15. Combineer wortelsap, sinaasappelsap, suiker, specerijen, zout en sinaasappelrasp in een pan. Breng eenmaal aan de kook en laat minstens 30 minuten trekken.
16. Zeef het mengsel.
17. Voor 100 ml van het gezeefde mengsel: meng 1,2 g agar-agar met koude vloeistof en breng aan de kook.
18. Giet het mengsel in een bakje, laat kort afkoelen op kamertemperatuur en zet dan 2–3 uur in de koelkast tot het stevig is.
19. Breek de gel in stukken en blend tot een gladde massa. Voeg een snufje xanthaangom toe voor extra binding en romigheid.
20. Doe de gel in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.

ZALMCONFIT	ZALMCONFIT
1250 g zalm zonder vel	21. Haal de zijkanten van de filet af, zodat een mooie dikke plak overblijft.
sinaasappelrasp	22. Portioneer de zalm in 15 stukken.
2 takjes tijm	23. Zout de zalm en wrijf er een beetje rasp overheen.
2 teentjes knoflook	24. Klaar boter.
Geklaarde boter	25. Doe de zalm in vacumeerzakken en doe er een paar lepels boter bij.
	26. Vacumeer.
	27. Konfijt op 43 gr C. in de sous vide.
WORTELPARELS	WORTELPARELS
3 winterwortels	28. Snij met een kleine meloenboor bolletjes uit de wortel. Ca 45 stuks.
	29. Gebruik de rest voor wortelsap. Zie nr 13.
	30. Kook in wat gezouten water en marineer in kumquatinmaakvocht.
GARNITUUR	PRESENTEREN
120 g koude boterblokjes	31. Klop de koude boterblokjes door de beurre blanc tot de saus glad en glanzend is.
Sinaasappelrasp	32. Stabiliseer de saus met een snufje xanthaangom.
Zout en suiker	33. Breng op smaak met sinaasappelrasp, suiker en zout.
Xantana	34. Blend de saus kort met een staafmixer voor een luchtige textuur.
	35. Doe wat saus in het bord.
	36. Leg de zalm erin.
	37. Garneer met de kumquats, wortelparels en kleine dopjes wortel-/sinaasappelgelei.

LAMZADEL, GRANAATAPPEL, VENKEL

INGREDIËNTEN

LAMZADEL

2 lamszadels
tijmblaadjes

LAMSJUS MET

GRANAATAPPEL

100 g ui, gesnipperd
lamsbotten
1 winterwortel
1 prei
1 teen knoflook, fijngenhakt
20 g boter
1 l granaatappelsap
maïzena
rodewijnazijn
zout en peper

VENKELFONDANT

2 venkels
50 g boter
1 tl venkelzaad
zout
suiker

AARDAPPELNESTJE

8 flinke aardappels
(vastkokers)
boter
melk
zout

BEREIDINGSWIJZE

LAMZADEL

1. Snij het bot uit het lamszadel, maar laat de vetlaag heel.
2. Snij de vetlaag diagonaal in in een ruitpatroon.
3. Wrijf in met zout.
4. Zout en peper de binnenzijde en doe wat tijmblaadjes er overheen.
5. Rol het vlees op en maak vast met touw.
6. Braad de buitenzijde aan en gaar verder in de oven tot een kerntemperatuur van 50 gr. C.
7. Snij het vlees in plakken van ca 1 cm. en houd warm.

LAMSJUS MET GRANAATAPPEL

8. Rooster de lamsbotten, prei en wortel in de oven op 200 gr C.
9. Doe over in een snelkookpan. Vul aan met water en kook 30-45 minuten.
10. Fruit ondertussen de ui en knoflook aan met de boter op laag vuur in een saupan.
11. Blus af met het granaatappelsap.
12. Kook het granaatappelsap rustig in tot ongeveer 200 milliliter.
13. Zeef de ui, knoflook eruit.
14. Zeef de lamsfond en voeg toe aan de granaatappelreductie.
15. Kook in tot jusdikte.
16. Gebruik eventueel wat maïzena om te binden.
17. Breng de jus op smaak met een beetje rodewijnazijn, zout en peper.

VENKELFONDANT

18. Snijd de venkels in 8 parten.
19. Smeer de boter egaal uit over de bodem van een saupan.
20. Druk de venkels met het snijvlak in de boter.
21. Voeg het venkelzaad, tijm, zout en suiker toe.
22. Zet de venkel tot halverwege onder water en dek af met een cartouche.
23. Zet op laag vuur tot de venkel beetgaar is, haal dan de cartouche eraf.
24. Gaar op middel laagvuur verder tot goudbruin.

AARDAPPELNESTJE

25. Schil de aardappels. Maak van 4 aardappels julienne.
26. Bestrooi deze met zout en peper.
27. Leg bakpapier op een bakplaat.
28. Vet 16 kookringen in met een beetje olie en zet op het bakpapier.
29. Maak nestjes van de aardappel in de kookring en druk goed aan.
30. Bak in een oven van 150 gr. Celsius gedurende 15 minuten.

31. Haal de ringen van de nestjes af en laat afkoelen.
32. Frituur tot krokant in zonnebloemolie van 180 gr C.
33. Kook de andere aardappels gaar en druk door een pureeknijper.
34. Maak de puree op smaak met zout, boter en melk.

GARNITUUR PRESENTEREN

Krulpeterselie
1 granaatappel

35. Haal de pitjes uit de granaatappel.
36. Hak de peterselie fijn.
37. Vul de aardappelnestjes met de puree en versier met peterselie.
38. Doe wat saus op het bord.
39. Leg het vlees erop. Versier met granaatappelpitjes.
40. Leg de venkelfondant erbij.

CHOCOLA, PRALINÉ EN CÈPE

INGREDIËNTEN

CHOCOLADECREMEUX

250 g melk
250 g slagroom
150 g eigeel
80 g suiker
5 g gelatine
450 g Valrhona Jivara 40%

PRALINÉ

100 g hazelnoten
50 g suiker
beetje water

PRALINÉ-IJS

500 g melk
150 g room
20 g melkpoeder
6 eidooiers
60 g suiker
2 g locust
100 g praliné
2 el hazelnootolie
1 tl hazelnootessence

PADDENSTOEL-TUILE

75 g eiwit
75 g boter
75 g suiker
75 g bloem
2 tl cèpespoeder

BEREIDINGSWIJZE

CHOCOLADECREMEUX

1. Week de gelatine in koud water.
2. Verwarm de melk en de slagroom samen.
3. Klop de eidooiers met de suiker.
4. Voeg de melk/slagroom/suiker toe.
5. Verwarm al roerend (au bain-marie) tot 84 gr C.
6. Knijp de gelatine uit en roer door de mengsel.
7. Giet over de chocolade en meng goed.
8. Doe over in siliconenvormpjes.
9. Laat opstijven.

PRALINÉ

10. Rooster de hazelnoten 20 min op 150 gr C.
11. Laat afkoelen. Spreid uit over een bakplaat met papier.
12. Maak karamel van de suiker met een beetje water.
13. Giet de karamel over de hazelnoten.
14. Laat afkoelen en maal 100 g fijn.

PRALINÉ-IJS

15. Verwarm de melk met de room en het melkpoeder tot 45 gr C.
16. Klop de eierdooier met de suiker, totdat deze is opgelost.
17. Giet het melk/roommengsel erover.
18. Verwarm verder tot 85 gr C.
19. Voeg de hazelnootolie en -essence toe.
20. Laat afkoelen en draai er ijs van.
21. Als het ijs bijna stijf is, praliné toevoegen en nog even laten draaien.
22. Het ijs overbrengen in een bak en een uur laten rusten in de vriezer.
23. Leg een gastronomplaat in de vriezer.
24. Quenelles maken en deze op de koude plaat leggen tot gebruik.

PADDENSTOEL-TUILE

25. Zeef de bloem en vermeng met alle ingrediënten tot een deeg.
26. Laat een uur koelen.
27. Maak een malletje van een paddenstoel uit een dun stuk karton.
28. Strijk het deeg erin en strijk glad af. Verwijder de vorm.
29. Maak 45 tuiles.
30. Bak 7 minuten op 165 gr C.

CÈPE CÈPE

- | | |
|---------------|---|
| 4 cèpes | 31. Snij op een mandoline 45 dunne plakken. |
| Hazelnootolie | 32. Bedruppel deze met de hazelnootolie en wat limoensap. |
| limoen | 33. Maak van de restanten een fijne brunoise. |

CÈPES-SAUS CÈPES-SAUS

- | | |
|----------------------------|--|
| 250 g slagroom | 34. Kook de slagroom met het cèpespoeder. |
| 12 g cèpespoeder | 35. Laat afkoelen, roer de brandenwijn erdoor en voeg dan de brunoise toe. |
| 15 ml brandenwijn (Gorter) | |
| 30 g brunoise van cèpes | |

GARNITUUR PRESENTEREN

- | | |
|--------------------|---|
| 50 g grove praliné | 36. Plaats de saus in een ring onder in het kombord. |
| | 37. Stort de cremeux op het bord. |
| | 38. Bestrooi deze met wat Maldonzout, fijn gedrukt in een zeef. |
| | 39. Doe een quenelle ijs er op. |
| | 40. Versier met de paddenstoeltuiles en de plakjes cèpes. |
| | 41. Strooi hierover wat praliné. |

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: ART OF WINES

Chorros met makreel / Tarteletje met gerookte makreelmousse

Piuze vin blanc mousseux non dosé Bourgogne

Een Champagne uit Chablis: dan verwacht je een hele strakke, zeker als er ook nog eens geen suiker is toegevoegd, ('Non-Dosé'.) maar deze mooie zachte bubbel past uitstekend bij zowel de gerookte makreel als het ronde van de makreelmousse.

Voor deze wijn gebruikt de van oorsprong Canadese wijnmaker Patrick Piuze uitsluitend chardonnay-druiven afkomstig uit Bourgogne Tonnerre. De eerste vergisting vindt plaats volgens klassieke methoden, waarna de tweede vergisting op fles gebeurt, geheel in de stijl van Champagne. Na de dégorgement – het verwijderen van de gist uit de fles – wordt er geen extra suiker (dosage) toegevoegd. Hierdoor draagt de wijn de titel 'Non-Dosé'.

Het resultaat is een verfijnde mousserende wijn, te beschouwen als een kruising tussen Chablis en Crémant de Bourgogne. De wijn wordt gekenmerkt door een delicate mousse en een verfijnde geur waarin appel, grapefruit, limoen en brioche naar voren komen. In de mond is de wijn levendig fris, met een mooie spanning en rijp citrusfruit. De finale is opvallend zuiver en opwekkend.

Aardappelgnocchi met Hollandse garnalen

De Morgenzon Stellenbosch DMZ. Limited release Grenache Blanc

Het was even zoeken naar de garnalen op het bord, maar met de hedendaagse prijzen zijn ze bijna net zo duur als kaviaar, dus begrijpen we het wel.

Gelukkig zat er wel genoeg knoflook in en dat paste uitstekend bij deze wijn van Grenache blanc. Het prachtige wijnhuis De Morgen Zon (DMZ) is een van de topmerken in Stellenbosch, Zuid Afrika.

Na de handmatige oogst worden de grenachedruiven in hele trossen geperst. De fermentatie vindt plaats met uitsluitend druifeigen gisten, in een betonnen ei en grote, gebruikte Franse eikenhouten vaten. In deze vaten ondergaat de wijn tevens de malolactische vergisting en een rijping van negen maanden. Dit zorgvuldig uitgevoerde proces levert een spannende, fruitige witte wijn op, rijk van smaak en met een subtiele kruidigheid.

De Grenache Blanc kenmerkt zich door een finesserijk aroma van rijp geel fruit, zoals perzik en abrikoos, aangevuld met tonen van witte bloemen en toast. In de mond is de wijn mondvullend, stevig en sappig, met een pure fruitexpressie en een milde botertoets. De wijn biedt indrukwekkende diepgang en lengte.

Confit van zalm

Domaine Loew Elzas – Biodynamische Wijn uit Frankrijk

Dit gerecht was weer een leuke uitdaging voor de wijncie door de combinatie van zalm met de tropische/subtropische tonen van kumquats en de sinaasappel-wortelgelei.

We zijn naar de Elzas gegaan omdat daar tegenwoordig zeer interessante wijnen worden gemaakt van een samenstelling van de oer-Elzas-druiven.

Bij dit tophuis Domaine Loew maakt men van de nobele Elzas-druivenrassen muscat, gewurztraminer, riesling en pinot gris een heerlijke blend die recht heeft op de benaming 'Gentil'. Dit is een superieure classificatie ten opzichte van de 'Edelzwicker', omdat bij die laatste een groter aandeel neutrale druivenrassen zoals chasselas en pinot blanc is toegestaan.

Deze wijn is een typisch Elzasser product, gekenmerkt door een uitgesproken aromatische intensiteit en een lang aanhoudende smaak. De aroma's zijn verfijnd en floraal, met duidelijke nuances van muskaat. In de mond is de wijn zacht, vol en aanhoudend, terwijl de afdronk geurig is met een subtiele zoete toets.

LAMSZADEL, GRANAATAPPEL, VENKEL

Bodegas Antídoto Ribera del Duero

Bij dit verrukkelijke hoofdgerecht hoort een klassewijn! Wij vonden een nog net betaalbare Ribera del Duero, van een waanzinnig schone kwaliteit. Bij de granaatappel past een licht zoetje en bij het geraffineerde van het lamsvlees de subtiliteit van de florale tonen en de lichte vanilletoets die verraden dat de wijn op elegant eikenhout is gelagerd geweest. Frans, ipv Amerikaans, zoals de Spanjaarden dat vaak deden in het verleden.

Bodegas Antídoto is gelegen in Ribera del Duero, Spanje. De wijnmaker Bertrand Sourdais staat bekend om zijn onconventionele aanpak en kiest ervoor zijn wijnen te produceren in Soria, de meest afgelegen provincie van de streek. De regio kent extreme weersomstandigheden met een verhoogd risico op hagel en vorst in het voorjaar. De wijngaarden bestaan uit verspreid liggende percelen op grote hoogte, met oude wijnstokken die variëren van 30 tot zelfs 100 jaar oud. Dit gebied leent zich niet voor massaproductie, maar juist voor wijnen met een uitgesproken karakter.

Voor de Antídoto Ribera del Duero wordt de tempranillo druif geoogst uit maar liefst 671 verschillende percelen, gelegen op ongeveer 950 meter hoogte. De druiven worden met de hand geplukt, waarna ze een vergistingsproces en een rijping van acht maanden ondergaan in Franse eikenhouten vaten, waarvan 25% nieuw is. Dit proces resulteert in een intense, karaktervolle en elegante Ribera del Duero.

2024 JamesSuckling.com | Zekun Shuai - september 2025: 91/100 punten | Fresh and pure 2024 The Wine Advocate | Luis Gutiérrez - juni 2025: (91-92)/100 punten | Juicy and full-bodied but balanced 2023 De Grote Hamersma | 9 | Fijnmazig, precies en to the point.