



VA VINS ALSACE

DE WIJN	KENMERKEN	GERECHTEN
SYLVANER	Verlichtend / Dorstlessend Verfrissend	Smaakvol en licht
PINOT BLANC	Multi-inzetbaar Vriendelijk	Alledaagse kost
RIESLING	Elegant / Contrasterend Opwekkend	De verfijnde keuken
MUSCAT	Sappig / Verfrissend	Licht en puur
PINOT GRIS	Versoepelend Smaakvol / Rijk	Romig en smaakvol
GEWURZTRAMINER	Mondvullend Veelderig Verrassend	Exotisch en gekruid
PINOT NOIR rouge	Delicaat Verkoelend	Gestoofd en gegrild
PINOT NOIR rosé	Verfrissend	Zomers en licht
CRÉMANT	Feestelijk Sprankelend Mousserend	Van aperitief tot dessert
VENDANGES TARDIVES	Betoverend	Hebben niets nodig

VINSALSACE.COM

Elzaswijnen aan tafel

Wijn & Spijs



C10 NL - 2019 - Photos © Atelier Dier-Ellies



VAVINS ALSACE

	FRIS & FRUITIG					VOL & INTENS			ROOD		
	Sylvaner d'Alsace	Pinot Blanc d'Alsace	Riesling d'Alsace	Muscat d'Alsace	Crémant d'Alsace	Pinot Gris d'Alsace	Gewurztraminer d'Alsace	Vendanges Tardives	Sélection de Grains Nobles	Pinot Noir d'Alsace rouge	Pinot Noir d'Alsace rose
Aperitief				■	♥		■	■			
Salades, rauwkost	♥										■
Gestoomde groente, asperges		■		♥							
Omelet, quiche, aardappelgratin	■	♥									
Oesters, mosselen	♥	■	■		■						
Coquille Saint-Jacques			♥		■						
Schaal- en schelpdieren	■	■	♥		■						
Langoest, kreeft			♥		■						
Rauwe, gemarineerde vis, sushi	■	■	♥		■						
Gegrilde of geroosterde vis		■	♥		■						■
Vis in romige saus		■	♥								
Kaviaar			♥		■						
Terrine, paté, droge worst, rauwe ham	■	■								♥	
Gevogelte en wit vlees		■	♥		■	■				■	
Rood vlees en wild						♥				■	
Stoofvlees						■				♥	
Gegrild vlees, vleesspies										■	♥
Zwezerik						♥				■	
Foie gras						♥	■	■			
Zuurkool	■		♥		■						
Zoet-zure Aziatische gerechten						■	♥				
Pittige wereldkeuken						■	♥				
Marokkaanse stoofschotel (tajine)						♥	■			■	
Raclette, fondue	♥	■									
Geitenkaas, schapenkaas			♥		■						
Comté, Gruyère en Beaufort						♥					
Camembert, Brie					♥					■	
Blauwaderkaas, Munster, Epoisses							♥				
Desserts met fruit, crème caramel, taart, koekjes					■		■	■	■		

Ideale serveertemperatuur : Crémant : 5°C / Andere wijnen : 8°C / Pinot Noir : kamertemperatuur