

D

THUIS MET DAALDER MICHELINMENU WINE PAIRING

Pfluger Traditional, Riesling
Duitsland, 2019

*gekoeld serveren met cobia of ceviche

Cantayano, 'La Seca', Verdejo
Spanje, 2019

*gekoeld serveren met groene asperges

Olifantsberg, 1982 old bush vines, Chenin Blanc
Zuid Afrika, 2018

*gekoeld serveren met kreeft of lasagne

Olivier Morin, 'Chitry', Chardonnay
Frankrijk, 2018

*gekoeld serveren met witte asperges

Weingut Jungmayr Roter, Veltliner
Oostenrijk, 2019

*gekoeld serveren met kabeljauw of ravioli

Faurar Rosu de Ceptura, Merlot, Cabernet
Sauvignon, Feteasca Neagra
Roemenië, 2017

*serveren op kamertemperatuur met lam of pasta
carbonara

Fuleky Pallas Furmint Late harvest
Hongarije, 2016

*gekoeld serveren bij het dessert