



OSIRIS stelt voor:

" Zoete wijn "

i.s.m. Joost Arijs



Praktische info :

- Datum Banket 2020 : 6 juni 2020!!(te water)
- Verschuiving kalender: 25 maart 2020 ipv 18 maart 2020 (Zorro's)
- Wine Winter Event: apart inschrijven 21 februari 2020 (ook voor niet-leden!)



Gebakje 1

CITROEN

zanddeeg, citroencrème, meringue à l'italienne



Domaine des Bernardins

Wijn 1

- Jaar : 2018

Wijn 2

- Appellatie : AOC Muscat-de-Beaumes-de
Venise

Wijn 3

- Bijzonderheden : 75% muscat blanc à
petit grains + 25% muscat noir à petit
grains – is een VDN (Vin Doux Naturel)

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8



Villa Dria

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2017
- Appellatie : IGP Côtes de Gascogne
- Bijzonderheden : ‘Lune de Miel’ – 100 % petit manseng - laat geplukt –passerillage = indroging van de druiven op de wijnstok = voldoende hoge suikerconcentratie, mechanische pluk (zeer vroeg in de ochtend), ontsteeld, zachte persing met pneumatische pers, 10 dagen voorklaring aan koude temperaturen, stopzetting van de gisting (door koude temperaturen en toevoeging van sulfiet) wanneer het gewenste aantal restsuikers (75 g/l) werd bereikt, korte veroudering met de fijne droesem op inox kuipen



Gebakje 2

MILLE FEUILLE APPEL

gekarameliseerd bladerdeeg, gekarameliseerde
appels, mascarpone crème



Didier - Ducos

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : SA
- Appellatie : AOC Champagne
- Bijzonderheden : 'demi-sec' – Cuvée 'Douceur' – 3 (klassieke) druifjes: chardonnay/pinot noir/pinot meunier – hogere dosage toegepast – 3 jaar sur lattes.

Bellavista

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : SA
- Appellatie : **DOCG Franciacorta**
(Lombardije - Italië)
- Bijzonderheden : 'demi-sec' – 'Nectar' –
100% chardonnay – 30 verschillende
wijngaarden met zuidelijke expositie – 30%
van de fermentatie op kleine vaten van de
witte eik – hogere dosage.



Gebakje 3

TONKA

Madagascar chocolademousse 65%, tonka crémeux met vanille, sinaasappelcoulis, chocoladebiscuit, crumble van pecannoten

Jakob Schneider

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2016
- Appellatie: Riesling Auslese Niederhäuser Hermannshöhle (Nahe – Duitsland)
- Bijzonderheden : 100% riesling – zuidelijk geörienteerde helling, grijze leisteen en vulkanische rots, stokken 45 jaar, volledige trossen geperst en gefermenteerd in cuve inox.



H.M. Borges

Wijn 9

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 10 years old
- Appellatie : **DOC Madeira**
- Bijzonderheden : malvasia (=malmsey), uit verschillende oogstjaren met een gemiddelde van 10 jaar, schilweking, temperatuurscontrole, oxidatieve opvoeding (estufa vr 3 à 4 maand – dan op houten foeders bij 20% - aldehyde-gehalte stijgt)

Gebakje 4

PURE CHOCOLAT

donkere chocolade crème, Sao Thomé chocolademousse
70% cacao, chocolat biscuit, cacao crumble



Coteaux des Travers

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 20
- Appellatie : AOC Rasteau VDN
- Bijzonderheden : “Cuvée Labartalas” 100% grenache – volledige ontristing – tijdens de fermentatie 2-3 maal per dag pigeage – als er ong. 75g/l suiker overblijft wordt er wijn alcohol (96%) toegevoegd om de gisting te stoppen – dit is de “Mutage sur marc” – de maceration nà het versterken duurt 10 dagen – dan nog vatlagering voor 4 maand.



Emilio Lustau

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : non
- Appellatie : D.O. Sherry “East India Solera”
- Bijzonderheden : 85% Palomino, 15% Pedro Ximenez - PX druiven op rieten matten in de brandende zon gelegd (sterk indrogen, bijna rozijntjes)- na persing onmiddellijk alcohol toegevoegd zodat alle suikers bewaard blijven - de mierzoete PX wordt jarenlang op eiken vaten verouderd – aan een oude droge Oloroso wordt 15% van deze kostbare oude Pedro Ximenez toegevoegd - dan ook nog een jaar op eiken vaten.

