



Bubbels

Sommelier van het jaar Peter Bruins van Restaurant De Bokkendoorns licht u bij over de beste champagnes voor het aanstaande feestseizoen.

Cheers!



Pernet & Pernet Blanc de Blancs Deze wijnmaker verkocht zijn druiven altijd aan de grote champagnehuizen, maar maakt nu zelf ook champagne, die opvalt door zijn verfijnde maar toch ook spannende smaak. Mooi aperitief – € 35



Philipponnat Brut Royale Réserve Deze champagne wordt zo droog mogelijk gemaakt met een lichte minerale toon. Hij is rijk van smaak en heeft een royale geur van appels en wit fruit. Niets gaat hier beter bij dan een heerlijke platte Zeeuwse oester – €37,50



Henriot Brut Millésimé 1998 Bijzonder, een champagne uit een oogstjaar. Zijn smaak is fenomenaal en verfijnd. Lichte belletjes, een prachtige geur van toast en paddenstoel. Lekker bij fazant of patrijs – € 85



Taittinger Comtes de Champagne 1998 Blanc de Blancs Een champagne die u gedronken moet hebben. Prachtig licht goudgeel met een groene zweem en een smaak die uitwaaiert in de mond, lang en indrukwekkend – € 135



Laurent-Perrier Brut Vintage 2000 Voor deze champagne worden alleen de beste oogstjaren gebruikt en dat vormt een volwassen, frisse en zeer verfijnde smaak. Uitermate geschikt bij vis of witvlees gekruid in saffraan – € 47,50

