

# DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

## Sélection de Vin

### Leithaberg Weiss

<b>EIGENAAR:</b>	Weingut Grenzhof-Fiedles
<b>LAND:</b>	Oostenrijk
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Morbisch (Burgenland)
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Pinot Blanc
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	50-60 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Löss en klei
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel vergisting (Ontstelen, persen, vergisting, rijping) 12 maanden houtrijping in gebruikte grote foeders
<b>ALCOHOL:</b>	13%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	10-12 °C
<b>GLASWERK:</b>	Chardonnay glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Karafferen
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Wit – Vol, romig en complex
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Helder goud van kleur met aroma's van hooi, acacia, citrus, perzik en brioche. Geweldig als aperitief, maar ook als top klassieke maaltijdbegeleider. Veel smaak en complexiteit vanwege de houtlagering. Lange finale, heerlijke wijn.
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	Goed te combineren met gegrild, gebakken, geroosterde en ovengegaarde vis met rijke saus, als beurre noisette, gebakken schaal- en schelpdieren met rijke saus en gebrande tonen. Ook goed met gegrild witvlees en gebakken of gefrituurde zwezerik met hoge intensiteit en gebakken en gegratineerde groenten met aardse smaken. Ook crèmesoepen met buikspek en paddestoelen, rijke salades met warme bereidingen

z.o.z.

met vis en (warme) bereidingen van witschimmelkazen  
met noten en compote.