

DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

Sélection de Vin

Rasteau Rouge

EIGENAAR:	Brunel Père et Fils
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Rhône
DRUIVENSOORTEN:	75% Grenache 25% Syrah
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Gemiddeld 40 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Kiezel- en kalkachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping)
ALCOHOL:	13,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	16° - 18° C
GLASWERK:	Syrah glas
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	Zeer diepe kleur, hecht donkerrood. Warme, rijpe neus, gestoofd fruit, roosteraroma's, specerijen, Provençaalse kruiden, geconcentreerd en complex. Geconcentreerde krachtige aanzet, vol en vlezig, zoet fruit, specerijen, chocolade, mineralen, zeer rijke structuur, om op te kauwen. Indrukwekkende lengte.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.