

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

Tinto Tempranillo

EIGENAAR:	Bodegas Drouet
GEBIED/REGIO:	Castilla y León
LAND:	Spanje
DRUIVENSOORTEN:	100% Tempranillo
WIJNGAARD EN BODEM:	Kalkhoudende bodems
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
ALCOHOL:	11%
SCHENKTEMPERATUUR:	16-18 °C.
GLASWERK:	Syrah/ Chianti glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Licht, fruitig en sappig
KARAKTERISTIEK:	Donkerrood gekleurde wijn. Tonen van zwart fruit zoals kersen en bramen komen terug in de aromatisch geur. Op het palet komt speels fruit terug met een zachte tanninestructuur ondersteund door rijke bitters. Verfijnde afdronk.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Geschikt als aperitief, bij gestoomde vis met een romige saus, rauw en gedroogd vlees (wijn dan licht koelen), gebakken of gegrild witvlees, kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte met een rijke saus en rijpe groenten. Ook goed bij licht pikante en kruidige gerechten, pasta's met tomaat en Parmezaan, lichte stoofgerechten met een romig en kruidig aspect en half harde kazen.