

# 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

### Vinnova Rouge

<b>EIGENAAR:</b>	Drouet Frères
<b>LAND:</b>	Frankrijk
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Loire
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Grenache, Carignan
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Kalk en klei
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Machinaal
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping)
<b>ALCOHOL:</b>	13,5% vol
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	16° - 18° C
<b>GLASWERK:</b>	Bordeaux glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rood – Licht, fruitig en sappig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Dieppaarse kleur, stevige rode wijn met nuances van mint, zwarte bessen, bittere chocolade en framboos. Sappige aanzet, mooie balans in de smaak, tikkeltje pittig met in de afdrank accent op paars fruit verweven met frambozen.
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	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.