

# 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

### Pinot Blanc 'Cuvée Prestige'

EIGENAAR:	Kuhlmann-Platz, Hunawehr
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Alsace
DRUIVENSOORTEN:	Pinot Blanc
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Gemiddeld 22 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Klei, kiezel- en kalkachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handmatig en machinaal
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
ALCOHOL:	12,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	10° - 12° C .
GLASWERK:	Sauvignon Blanc/ Riesling glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Rijp, rond en kruidig
KARAKTERISTIEK:	Open neus met citrusbetoonde, peernuances, breed gestructureerd mediumvolle, sappige smaak geaccentueerd door citrusfruit aangevuld met florale nuances. Goede zuren die de wijn een aangename lengte geven.

## WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met rauwe vis gerechten met soja of wasabi, en gebakken of geroosterde schaal en schelpdieren. Visgerechten met zuurkool en roomsauzen of pikante en kruidige elementen. Rauw vlees of gevogelte met paté en gebakken ganzen en eendenlever smaakt ook erg goed bij deze wijn. Net zoals winterse crèmesoepen en gebakken en ovengegaarde groenten of zacht gegaard spek en roodbacteriekazen.