

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

Muscat d'Alsace

EIGENAAR:	Kuhlmann-Platz, Hunawihr
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Alsace
DRUIVENSOORTEN:	Muscat
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Gemiddeld 20 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Klei, kiezel- en kalkachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handmatig en machinaal
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
ALCOHOL:	12%
SCHENKTEMPERATUUR:	10° - 12° C
GLASWERK:	Sauvignon Blanc glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
WIJNSTIJL:	Wit – Rijp, rond en kruidig (met restzoet)
KARAKTERISTIEK:	Bleekgele kleur; fruitig, muskaat-betoond aroma met nuances van citrus en geroosterde amandel; druivige smaak. Het restzoet van de wijn wordt goed ondersteund door frisse zuren, waardoor een mooie balans ontstaat. Aromatische, frisse afdrank.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met rauwe vis gerechten met soja of wasabi, en gebakken/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 crème soepen en gebakken en ovengegaarde groenten of zacht gegaard spek en roodbacteriekazen