

# DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

## Sélection de Vin

### Pinot Gris 'Cuvée Prestige'

<b>EIGENAAR:</b>	Kuhlmann-Platz, Hunawihr
<b>LAND:</b>	Frankrijk
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Alsace
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Pinot Gris
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	Gemiddeld 22 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Klei, kiezel- en kalkachtige grond
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig en machinaal
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
<b>ALCOHOL:</b>	13,5%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	10° - 12° C
<b>GLASWERK:</b>	Sauvignon Blanc glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Wit – Rijp, rond en kruidig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Bleekgeel; aroma van steenvruchten en geel fruit, soepele, volle smaak. met een goed tegenwicht van frisse zuren. Finesserijke, lange afdrank.
<b>BIJZONDERE VERMELDING:</b>	Guide Hachette* (jaargang 2007)

## WIJN EN SPIJS ADVIES:

Mooi te combineren met rauwe visgerechten 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. Ook winterse crèmesoepen met gebakken en ovengegaarde groenten, of zacht gegaard spek roodbacteriekazen gaan gastronomisch goed met deze wijn.