

# 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

### Barbera 'Casaret'

EIGENAAR:	Azienda Marziano Abbona
LAND:	Italië
GEBIED/STREEK:	Langhe, Piëmonte
DRUIVENSOORTEN:	Barbera
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	20-30 jaar
OOGSTWIJZE:	Handmatige pluk
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) 7 maanden op eikenhouten vaten.
ALCOHOL:	14,0%
SCHENKTEMPERATUUR:	12-14 °C (iets gekoeld).
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
HOUDBAARHEID:	3-5 jaar
SMAAKPROFIEL:	Rood - Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	Soepele wijn met veel sappigheid en weinig tannine. Drink de wijn bij voorkeur iets koeler dan gebruikelijk. Fris aroma van rood fruit en lichte aardse ondertoon. Barbera op zijn best, fruitig, rond van smaak, soepel en delicaat.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Goed met langzaam gegaarde vlees en stoofgerechten met kruidige tonen, gekruide BBQ gerechten en gebraden gevogelte, zoals patrijs, met stevige (port) saus. Ook goed te combineren met gebakken of gegrilde lamsrug, haas, zadel, bout en Iberisch varkensvlees met stevige sauzen en krachtige, harde kazen met compôte.