

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

Valpolicella Ripasso

EIGENAAR:	Azienda Montezovo
LAND:	Italië
GEBIED/STREEK:	Veneto
DRUIVENSOORTEN:	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	30 - 40 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Kalk- en zandachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) Druiven worden na de oogst 3 maanden ingedroogd waardoor de wijn wint aan intensiteit
ALCOHOL:	14,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	16 - 18 °C.
GLASWERK:	Syrah/Chianti glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood droog – elegant met veel structuur en rijpheid.
KARAKTERISTIEK:	Drie jaar opvoeding op eikenhout. Krachtige, aromatische rode wijn met gul, donker fruit van bramen en zwarte kersen en specerijen. Warme, krachtige smaak en afdronk. Het is aan te bevelen de wijn een uur van te voren te openen en te decanteren.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.