

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

Branco Baron de B. Reserva

EIGENAAR:	Herdade da Calada
LAND:	Portugal
GEBIED/STREEK:	Alentejo
DRUIVENSOORTEN:	Antão Vaz
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping), 12 maanden houtrijping.
WIJNGAARD EN BODEM:	Klei, kalk en zandsteen
OOGSTWIJZE:	Handmatig
ALCOHOL:	13,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	12 – 14 °C.
GLASWERK:	Chardonnay glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Vol, romig en complex
KARAKTERISTIEK:	Elegante, complexe witte wijn met een rijk gevuld aroma van wit fruit mooi verweven met nuances van amandel en karamel afkomstig van houtrijping. De smaak is eveneens elegant en rijk gevuld met fruit en mineralen. Een speciale techniek die veel wordt toegepast in de Bourgogne, de zgn. battônage, waarbij de uitvergiste gistcellen door het sap worden geroerd, geeft de wijn meer complexiteit, gewicht en rondheid.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met gegrild, gebakken of geroosterde vis (bv. à la Meunière), ovengegaarde vis met rijke saus en gebakken schaal- en schelpdieren gratineerd. Ook goed met gegrild witvlees en gebakken of gefrituurde zwezerik met rijke sauzen en gegrilde en ovengegaarde groenten. Ook crèmesoups en rijke salades met warme bereidingen met vis en gegrilde groenten doen het goed. Probeer ook eens met pittige witschimmel kazen