

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

Morillon Hochhegg

EIGENAAR:	Weingut Schauer
LAND:	Oostenrijk
GEBIED/STREEK:	Südsteiermark
DRUIVENSOORTEN:	Morillon (locale benaming voor Chardonnay)
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	25 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Leisteen in Hohegg
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Vergisting met natuurlijke gisten bij een temperatuur van 21 graden op 500 liter eiken houten vaten en barriques.
ALCOHOL:	12,5 %
SCHENKTEMPERATUUR:	10– 12 °C.
GLASWERK:	Chardonnay glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Karafferen
SMAAKPROFIEL:	Wit – Vol, romig en complex.
KARAKTERISTIEK:	Elegante, verfijnde stijl Morillon. Een mooi accent op frisheid, mooie mineraliteit en zacht geel fruit. Krachtige maar verfijnde smaak met nuances van citrus, karamel en een opvallend mooi evenwicht tussen fruit en zuren. Fantastische wijn van een unieke wijnmaker! Zeer goed houtgebruik wat perfect verweven is in de wijn.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Goed te combineren met gegrild, gebakken of geroosterde vis (bv. à la Meunière), ovengegarde vis met rijke saus en gebakken schaal- en schelpdieren gegratineerd. Ook goed met gegrild witvlees en gebakken of gefrituurde zwezerik met rijke sauzen en z.o.z

gegrilde en ovengegaarde groenten. Ook crèmesoepen en rijke salades met warme bereidingen met vis en gegrilde groenten doen het goed. Probeer ook eens met pittige witschimmel kazen