

# DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

## Sélection de Vin

### Riesling Kabinett 'Juffer'

<b>EIGENAAR:</b>	Weingut Reuter-Dusemund
<b>LAND:</b>	Duitsland
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Mosel
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Riesling
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	15 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Brauneberg, zuidelijke helling en leisteen.
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) in 1000 liter eikenhouten foeders.
<b>ALCOHOL:</b>	8,5%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	8° C - 10° C
<b>GLASWERK:</b>	Sauvignon Blanc/ Riesling glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Wit – Rijp, rond en kruidig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Klassieke stijl. Sappige aanzet, slank met mineralen, frisdroge finale, Eén en al fruit.
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	Goed te combineren met rauwe vis gerechten met soja of wasabi, en gebakken/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. Net zoals winterse crème soepen en gebakken en ovengegaarde groenten of zacht gegaard spek en roodbacteriekazen.