

# 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

### Spätburgunder Trocken

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>EIGENAAR:</b>              | Weingut Bergdolt/St.Lamprecht   |
| <b>LAND:</b>                  | Duitsland   |
| <b>GEBIED/STREEK:</b>         | Pfalz   |
| <b>DRUIVENSOORTEN:</b>        | Spätburgunder   |
| <b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>  | Tot 15 jaar   |
| <b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>    | Lössbodem   |
| <b>OOGSTWIJZE:</b>            | Handmatig   |
| <b>WIJNBEREIDING:</b>         | Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping)   |
| <b>ALCOHOL:</b>               | 13%   |
| <b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>     | 15 - 16 graden  |
| <b>GLASWERK:</b>              | Chardonnay glas (breed)   |
| <b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b> | Beide niet gewenst  |
| <b>SMAAKPROFIEL:</b>          | Rood – Licht, fruitig en sappig   |
| <b>KARAKTERISTIEK:</b>        | Kersenrood. Aantrekkelijk geurenpalet van rijpe, sappige kersen, zwarte bessen en hint van jonge framboos. Pittige aanzet met krachtig fruit van kersen en aalbessen omlijst door een stevige tanninestructuur.   |
| <b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>  | Goed te combineren met stevige vis met rode wijnsauzen, rauw en gedroogd rund- en kalfsvlees en gebakken of gegrild witvlees, gevogelte, kalfsvlees en varken met ingelegde groenten. Ook mooi met kruidige gerechten op basis van rood fruit, pasta's in tomaat, lichte stoofgerechten in combinatie met zilveruitjes en half harde kazen. |