

# DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

## Sélection de Vin

### Weisserburgunder Grosses Gewächs

<b>EIGENAAR:</b>	Weingut Salwey, Baden/Kaiserstuhl
<b>LAND:</b>	Duitsland
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Baden
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Weissburgunder
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	Tussen 7 en 80 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Graniet, zand en klei
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
<b>ALCOHOL:</b>	12,5%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	10-12°C
<b>GLASWERK:</b>	Chardonnay glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Wit – Vol, romig en complex
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Aromatische, finesserijke wijn met veel toekomst. De neus geeft vooral aroma's van houtrijping weer in de vorm van geroosterde hazelnoot aangevuld door nuances van perzikfruit. Volle, romige aanzet die uitwaaiert in een krachtige afdrank waarin karamel en hazelnoot het nog zeer jonge fruit omarmen.

## 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 gegratineerd. Ook goed met gegrild witvlees en gebakken of gefrituurde zwezerik met rijke sauzen en 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