

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 Weissherbst Kabinett Trocken

EIGENAAR:	Weingut Salwey, Baden/Kaiserstuhl
LAND:	Duitsland
GEBIED/STREEK:	Baden
DRUIVENSOORTEN:	Spätburgunder
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Tussen 7 en 80 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Löss-leem. Bodem heeft zich in de ijstijd door zandverstuiving gevormd, waardoor de van nature compacte bodem een capillair stelsel is gaan vormen. Water kan hierdoor voor een langere tijd worden vastgehouden en worden afgegeven aan de druivenstokken. De hiervan afkomstige wijn bouwt hierdoor een goede zuurgraad op met een expressief aroma.
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping)
ALCOHOL:	12,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	10-12°C
GLASWERK:	Chardonnay glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rosé – Donkere kleur, vol en rijp.
KARAKTERISTIEK:	Elegante rosé met een aantrekkelijk bleke, zalmroze kleur. De neus geurt delicaat naar bosaardbeien en veenbessen. De zuivere, elegante smaak wordt verlevendigt door mooie fruitzuren en mineralen.

BIJZONDERE VERMELDING:

Top 5 prijscategorie Slijterij-Drankenhandel tot Euro 15, Wine & Food festival 2010.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Mooi bij gebakken en/of geroosterde schaal- en schelpdieren, welke licht gekruid zijn, bij pikante en kruidige visgerechten met bv. Knoflook, ovengegarde en mi-cuit bereidingen van vis met lichte sauzen en kruidigheid. Ook een goede combinatie met rauw en gedroogd wild vlees, gebakken en gegrild wit vlees en gevogelte met licht pikante tonen, zacht gegaard spek met rauwe of gewokte herfstgroenten en bisque.