

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

Shiraz/Carignan Babylon's Peak

EIGENAAR:	Babylon's Peak
LAND:	Zuid-Afrika
GEBIED/STREEK:	Paardeberg (Swartland)
DRUIVENSOORTEN:	Shiraz, Carignan
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	25-30 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Granieten bodem
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping). De alcoholische vergisting vindt plaats op RVS vervolgens rijpt de wijn verder voor 10 maanden op Franse eikenhouten vaten.
ALCOHOL:	14%
SCHENKTEMPERATUUR:	16 - 18 °C.
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	Paarse, lichte rand; fruitrijk met specerijen betoond aroma. Accent op framboos, bramen, kaneel. Mondvullend, sappig, licht bittertje in de afdronk . Accent op kers, zwarte bes.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.