

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

'Seven Numbers' '8' Traditional Method

EIGENAAR:	Puklavac Family
LAND:	Slovenië
GEBIED/STREEK:	Jeruzalem Ormož
DRUIVENSOORTEN:	Furmint Pinot Noir en Chardonnay Single Vineyard
WIJNGAARD EN BODEM:	Stajerska Slovenija / Klei, zand en mergel
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel Methode: Gecontroleerde fermentatie in RVS tanks op lage temperatuur. Tweede fermentatie in de fles op 13°C - 14°C. Minimaal 50 maanden sur lie.
ALCOHOL:	12,0 %
SCHENKTEMPERATUUR:	6 -8 °C.
GLASWERK:	Sauvignon Blanc glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Mousserend – Rijp, fruitig en krachtig.
KARAKTERISTIEK:	Subtiële tonen van citrus en rijpe appel. Fijne delicate mousse met veel structuur. Tonen van Brioche brood (autolyse) met opwekkende zuren.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Geschikt als aperitief, bij rijke salades met gebakken vis, gevogelte of witvlees, gekookte schaal- en schelpdieren met frisse kruiden en gegrilde visgerechten met een rijke saus. Ook goed bij gekookte en gegrilde rijpe groenten, als pompoen en biet, en rauw en gedroogde charcuterie.