

# DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

## Sélection de Vin

### Pinot Grigio

<b>EIGENAAR:</b>	Galathea
<b>LAND:</b>	Italië
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Veneto
<b>JAAR:</b>	2015
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Pinot Grigio
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	20 - 30 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Kalk- en zandachtige grond
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>ALCOHOL:</b>	11,5%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	8 - 10 °C.
<b>GLASWERK:</b>	Sauvignon Blanc glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Karafferen
<b>HOUDBAARHEID:</b>	2-3 jaar
<b>WIJNSTIJL:</b>	Wit – Rijp, rond en kruidig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Bleekgele kleur. Duidelijk herkenbare Pinot met aroma's van wit fruit Mooie, ronde fruitaanzet met speelse zuren, en ingetogen fruitsmaak. Klassiek bittertje in de afdronk.

**BIJZONDERE VERMELDING:**

(Jaargang 2009) Bronzen medaille, Decanter Wine Awards 2010; Diploma di Merito, Wine Top Verona 2010

**WIJN EN SPIJS ADVIES:**

Goed te combineren met rauwe vis gerechten met soja of wasabi, en gebakken/geroosterde schaal en schelpdieren. Visgerechten met zuurkool en roomsauzen of pikante en kruidige elementen. Rauw vlees of gevogelte met paté en gebakken ganzen en eendenlever smaakt ook erg goed bij deze wijn. Net zoals winterse crème soepen en gebakken en ovengegaarde groenten of zacht gegaard spek en roodbacteriekazen.