

# 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

### Primitivo Galatheo

<b>EIGENAAR:</b>	Galatheo
<b>LAND:</b>	Italië
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Puglia
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Primitivo
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Vulkanische bodem
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
<b>ALCOHOL:</b>	13%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	16 – 18 °C.
<b>GLASWERK:</b>	Syrah/ Chianti glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Karafferen
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rood droog, stevig, fruitig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Diep robijnrood met hechte kern. Krachtige neus met gestoofd fruit en pittige kruidigheid. Volle, stevige smaak, geroosterd, droog, kruidig,, flink wat tannine, behoorlijke lengte.
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	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.