

# 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

### Assyrtiko Mylonas

<b>EIGENAAR:</b>	Mylonas Winery
<b>LAND:</b>	Griekenland
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Attika
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	100% Assyrtiko
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	Gemiddeld 45-50 jaar
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) Na de fermentatie nog een drie maanden sur lie rijping.
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Aangeplant op hoogte van 200 – 300 meter.
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatige pluk en selectie
<b>ALCOHOL:</b>	12,5 %
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	10° - 12° C
<b>GLASWERK:</b>	Sauvignon Blanc glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Wit – Fris, fruitig en sappig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Complexe aroma's met minerale tonen. Citrus en witte bloemen in zowel de geur als smaak. De aanzet is vol en levendig met een verfrissende ondertoon. Het minerale komt ook in de smaak weer mooi naar voren. Een wijn met veel elegantie en een lange zachte afdronk.
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	Goed als aperitief, bij rauwe en gestoomde vis (bv. sushi), mi-cuit bereidingen van vis en gebakken en gestoomde schaal- en schelpdieren met een lichte saus of vinaigrette. Ook goed bij rauw en gedroogd vlees, salades met vinaigrette en rauwe of gebakken groenten met soja saus en iets rijpere geitenkazen.