

# 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

### Chardonnay 'Reserve'

|                        |  |
|------------------------|--|
| EIGENAAR:              | Weingut Grenzhof Fiedler   |
| LAND:                  | Oostenrijk   |
| GEBIED/STREEK:         | Morbisch   |
| DRUIVENSOORTEN:        | Chardonnay   |
| LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:  | 25 jaar  |
| WIJNGAARD EN BODEM:    | Löss en klei   |
| OOGSTWIJZE:            | Handmatig  |
| WIJNBEREIDING:         | Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping). 11 maanden rijping op eikenhouten vaten.  |
| ALCOHOL:               | 15%  |
| SCHENKTEMPERATUUR:     | 10-12 °C   |
| GLASWERK:              | Chardonnay glas (breed)  |
| KARAFFEREN/DECANTEREN: | Karafferen   |
| SMAAKPROFIEL:          | Wit – Vol, romig en complex  |
| KARAKTERISTIEK:        | Goudgeel van kleur met aroma's van rijp en tropisch fruit, honing en een lichte hint van vanille. Door de houtlagering een vol en romig mondgevoel met een plezierige onderliggende zuurgraad. Zachte, maar lange afdronk. Fantastisch glas met veel diepgang. |

## WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met gegrild, gebakken, geroosterde en ovengegaarde vis met rijke saus, als beurre noisette, gebakken schaal- en schelpdieren met rijke saus en gebrande tonen. Ook goed met gegrild witvlees en gebakken of gefrituurde zwezerik met hoge intensiteit en gebakken en gegratineerde groenten met aardse smaken. Ook crèmesoepen met buikspek en paddestoelen, rijke salades met warme bereidingen met vis en (warme) bereidingen van witschimmelkazen met noten en compote.