

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

Grüner Veltliner 'After Work'

| | |
|-------------------------------|--|
| EIGENAAR: | Weingut Zimmerman |
| LAND: | Oostenrijk |
| GEBIED/STREEK: | Kremstal |
| DRUIVENSOORTEN: | Grüner Veltliner |
| WIJNGAARD EN BODEM: | Kalk- en zandachtige grond met lagen vulkanisch gesteente |
| OOGSTWIJZE: | Handmatig |
| WIJNBEREIDING: | Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) |
| ALCOHOL: | 14% |
| SCHENKTEMPERATUUR: | 8 - 10 °C. |
| GLASWERK: | Sauvignon Blanc glas (smal) |
| KARAFFEREN/DECANTEREN: | Beide niet gewenst |
| SMAAKPROFIEL: | Wit – Fris, fruitig en sappig |
| KARAKTERISTIEK: | Top cuvée van de beste wijngaarden met een verleidelijk aroma van groene appel, citrus aangevuld met een milde kruidige ondertoon. Frisse, sappige smaak met accent op fris fruit, iets kruidig. Verkwikkende afdrank. |

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed als aperitief, bij rauwe, licht gegrilde en mi-
cuit bereidingen vis met nadruk op frisheid,
rauwe en gekookte schaal- en schelpdieren met
citrus en rauw en gedroogde vlees. Ook goed bij
salades met vinaigrette, rauw en gekookte
groenten en frisse geitenkazen.