

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

Mas Foraster Blanc Selecció

EIGENAAR:	Josep Foraster
LAND:	Spanje
GEBIED/STREEK:	Conca de Barberà DO, Catalonië
DRUIVENSOORTEN:	Garnatxa Blanca, Macabeu, Chardonnay
WIJNBEREIDING:	Vergisting op 50% frans eiken vaten van 300 en 500 liter en 50% op RVS tanks. 20 dagen schil inweking.
WIJNGAARD EN BODEM:	Enkele wijngaard van 5 hectare, gelegen op de zonnige hellingen van de bergen van Prades (400 – 450 meter). Alluviale gronden bestaande uit zand, oppervlaktesteen en leisteen.
OOGSTWIJZE:	Handmatig
ALCOHOL:	13 % vol
SCHENKTEMPERATUUR:	10 - 12 ° C.
GLASWERK:	Sauvignon blanc glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit- vol, romig en complex
KARAKTERISTIEK:	Zeer fijn en fris aroma van rijp wit en citroenachtig fruit, met biscuit-tonen en een lichte finale van geroosterd aroma. Zeer complex en origineel. Het mondgevoel is rond met een verrassend gebalanceerde zuurgraad die de wijn verlengt.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Goed te combineren met gegrild, gebakken of geroosterde vis (bv. à la Meunière), ovengegaarde vis met rijke saus en gebakken schaal- en schelpdieren z.o.z.

gegratineerd. Ook goed met gegrild witvlees en gebakken of gefrituurde zwezerik met rijke sauzen en gegrilde en ovengegaarde groenten. Ook crèmesoepen en rijke salades met warme bereidingen met vis en gegrilde groenten doen het goed. Probeer ook eens met pittige witschimmel kazen

VERHAAL ACHTER HET ETIKET:

Afkomstig van biologisch geteeld druiven.