

# 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

### Pinot Noir 'Limited Edition'

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>EIGENAAR:</b>              | Puklavec Family   |
| <b>LAND:</b>                  | Slovenië  |
| <b>GEBIED/STREEK:</b>         | Jeruzalem Ormož   |
| <b>DRUIVENSOORTEN:</b>        | Pinot Noir  |
| <b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>    | Stajerska Slovenija / klei, zand en mergel  |
| <b>OOGSTWIJZE:</b>            | Handmatig   |
| <b>WIJNBEREIDING:</b>         | Gecontroleerde vergisting op relatief lage temperatuur, daarna een houtlagering van zeven maanden.  |
| <b>ALCOHOL:</b>               | 13,5 %  |
| <b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>     | 14 – 16 °C.   |
| <b>GLASWERK:</b>              | Chardonnay glas (breed)   |
| <b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b> | Beide niet gewenst  |
| <b>SMAAKPROFIEL:</b>          | Rood – Licht, fruitig en sappig   |
| <b>KARAKTERISTIEK:</b>        | Licht robijnrood van kleur met een complex aroma van rood fruit, florale tonen en een lichte aardse toets. De aanzet is zacht en fris met een lage tanninestructuur en wederom aardse smaken en rood fruit. Een wijn met veel elegantie en finesse. |

**WIJN EN SPIJS ADVIES:**

Geschikt als aperitief, bij gestoomde vis met een romige saus, rauw en gedroogd vlees (wijn dan licht koelen), gebakken of gegrild witvlees, kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte met een rijke saus en rijpe groenten. Ook goed bij licht pikante en kruidige gerechten, pasta's met tomaat en Parmezaan, lichte stoofgerechten met een romig en kruidig aspect en half harde kazen.