

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

Retsina Mylonas

EIGENAAR:	Mylonas Winery
LAND:	Griekenland
GEBIED/STREEK:	Attika
DRUIVENSOORTEN:	100% Savatiano
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Gemiddeld 45-50 jaar
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) Tijdens de vergisting wordt dennenhars toegevoegd en daarna nog een drie maanden sur lie rijping.
WIJNGAARD EN BODEM:	Aangeplant op hoogte van 250 – 350 meter.
OOGSTWIJZE:	Handmatige pluk en selectie
ALCOHOL:	12 %
SCHENKTEMPERATUUR:	10° - 12° C
GLASWERK:	Sauvignon Blanc glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	Heldere kleur met een groene zweem. Aromatisch en vol smaken van rijp fruit als perzik en mango met een kruidige ondertoon. De intensiteit van de geur komt overeen met de smaak. Rijp, kruidig en rond met een verfrissende zuurgraad. Perfecte balans en een lange complexe afdronk.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met rauwe vis gerechten met soja of wasabi, en gebakken/geroosterde schaal en schelpdieren. Visgerechten met zuurkool en roomsauzen of pikante en kruidige elementen. Rauw vlees of gevogelte met paté en gebakken ganzen en eendenlever smaakt ook erg goed bij deze wijn. Net zoals winterse crème soepen en gebakken en ovengegaarde groenten of zacht gegaard spek en roodbacteriekazen