

# 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

### Riesling Trocken 'Die Golden Eule'

<b>EIGENAAR:</b>	Weingut 'Die Golden Eule'
<b>LAND:</b>	Duitsland
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Mosel
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Riesling
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Leem, zand en leisteen
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) in 1000 liter eikenhouten vaten.
<b>ALCOHOL:</b>	12%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	8 °C - 12 °C
<b>GLASWERK:</b>	Sauvignon Blanc/ Riesling glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Wit – Rijp, rond en kruidig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Een neus van geurende passievruchten en mango, de smaak is uiterst verfijnd, zoete vruchten. Zoetsappig met een mooi tegenwicht van zuren, en lengte in afdronk. Wijn van wereldklasse!
<b>WIJN/SPIJS ADVIES</b>	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.