

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

Savatiano 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) Na de fermentatie 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. Subtiële neus met daarin witte bloemen en een lichte kruidigheid te herkennen. In de smaak iets intenser met een aangename frisheid en een mooie rijpheid. De balans hierin is geweldig!
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Lekker bij rauwe en gestoomde vette vis met citrus, gegrilde en gebakken schaal- en schelpdieren met frisse kruiden, gebakken zwezerik in olie en gegrild kalfsvlees en witvlees met frisse accenten. Ook goed met frisse salades met warme bereiding van vis, lichte crèmesoupen met gekookte groenten en witschimmelkazen.