

# 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

'TWO'

<b>EIGENAAR:</b>	Constantia Glen
<b>LAND:</b>	Zuid-Afrika
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Constantia
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	70 % Sauvignon Blanc / 30 % Sémillon
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	35 jaar
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Rijping op zijn lies voor 6 maanden op 25 % nieuwe 600 liter vaten. Rest rijpt 2 <sup>e</sup> tot 7 <sup>e</sup> jaar oude vaten.
<b>ALCOHOL:</b>	14%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	8 - 10 °C.
<b>GLASWERK:</b>	Sauvignon Blanc glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Wit – Rijp, rond en kruidig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Veel geel fruit. Intens. Klassiek gemaakt "Bordeaux Blend waarin beide rassen elkaar perfect aanvullen. De Sauvignon Blanc zorgt voor de ruggengraat en spanning en de Semillon voor rijke, rijpe karakter. De rijping op de houten vaten zorgt voor rijkdom en de balans.
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	Goed als aperitief, bij rauwe en gestoomde vis (bv. sushi), mi-cuit bereidingen van vis en gebakken en gestoomde schaal- en schelpdieren met een lichte saus of vinaigrette. Ook goed bij rauw en gedroogd vlees, salades met vinaigrette en rauwe of gebakken groenten met soja saus en iets rijpere geitenkazen.