

# 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

### Una Nit en Globus

<b>EIGENAAR:</b>	Josep Grau
<b>LAND:</b>	Spanje
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Montsant DO, Catalonië
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Garnacha, Samsó en Syrah
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Fermentatie in betonnen tanks gedurende 10 dagen. 6 maanden gerijpt in RVS tanks.
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Steile heuvels 'Les Comes' met leisteenbodems, onder aan de voet meer klei. Biologisch wijnbouw.
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>ALCOHOL:</b>	13,5 % vol
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	14 - 16 ° C.
<b>GLASWERK:</b>	Sauvignon blanc glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rood – Rijp, kruidig en intens
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Een drinkvriendelijke wijn met de nadruk op aroma's van roodfruit en kersen zonder invloed van veroudering. Het mondgevoel is sappig met een aangename kruidigheid. Vol en elegant tegelijk. Prachtig glas!

**WIJN EN SPIJS ADVIES:**

Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.

**VERHAAL ACHTER HET ETIKET:**

'Una nit en globus' vertaald 'Een nacht in een ballon'. De verbeeldingen van een nachtreis naar de maan, een nacht vol met dromen en herinneringen.