



WSET
LEVEL 3 WINES
CERTIFIED



DBM TASTE SELECTION 2020_11

CUVEE FAVORITE ROOD

6 flessen voor de prijs van 102 €

- + DV Tinto Historico Catena Zapata : *Een complexe neus van kruiden en cacao. In het glas geeft deze Argentijnse Malbec zachtheid, frisheid en bramen, de Bonarda biedt zwart fruit en pruimen en de Petit Verdot wringt zich er in zijn jeugd nog wat tussen met zijn kruiden en tannine. **94 punten** hoeven geen commentaar..foodpairing D*
- + Paul Cluver Estate Pinot Noir : *Paul Cluver is de referentie voor de appellatie Elgin in Zuid-Afrika. Wat een heerlijk fijne Pinot Noir, mooi rood fruit in balans met de subtiel fijne houttoetsen. Foodpairing C*
- + Klein Constantia Estate Red blend : *Mooie elegante blend van o.a. Cabernet Sauvignon, Malbec uit Zuid-Afrika. Fijne aroma's van zwart fruit en rijpe pruimen, een beetje kruidigheid en fumé van de eiklagering. Foodpairing E.*
- + Gran Salinero Crianza Ribeira Del Duero : *Complex. Kruidigheid en aroma's van houtlagering overheerst het fruit. Veel zwarte peper, kaneel en nootmuskaat gevolgd door chocolade, vanille, drop en zoethout. Fijne subtiele aroma's. Foodpairing D.*
- + The Footbolt Shiraz : *Wat een heerlijke Shiraz uit Australië. Het is een heerlijke rode wijn met een volle en complexe smaak. d' Arenberg The Footbolt Shiraz geeft je de geur van rood- en zwart fruit zoals frambozen en bosbessen. Ook kaneel en exotische kruiden. Foodpairing E.*

✚ La Fleur de Badette Saint-Emilion : *Ragfijn van geur, boordevol finesse, maar ook de smaak is elegant en geraffineerd. Ideaal voor de liefhebbers van complexe, fijne en subtiele wijnen. Foodpairing D.*

FOODPAIRING C : Rode lichtere wijn : charcuterie, rood vlees voorgerechten, gebraden wit vlees, gebraden gevogelte, paté, pasta, zachtere kazen

FOODPAIRING D : Rode rijkere, subtiele wijnen : gestoofd rood vlees, in rode wijnsaus, wild, wild gevogelte, barbecue, rijpe kazen

FOODPAIRING E : Rode Full body wijnen : Grillades, gebraden rood vlees, barbecue, grof wild, rijpe kazen

