



WSET
LEVEL 3 WINES
CERTIFIED



DBM TASTE SELECTION 2020_11

CUVEE FAVORITE WIT

6 flessen voor 95 €

-  *Old Vine Torrontes 1945 : Deze Argentijns topper is maar in beperkte hoeveelheden beschikbaar..De wijnen zijn gemaakt van wijnstokken geplant in 1945...Wat een finesse..licht fris, exotisch fruit en in de finale een zachte, elegante toets van Muscat...Foodpairing A.*
-  *Klein Constantia Sauvignon Blanc : Heerlijke wijn uit de Kaap, lekker frisse aroma's, wat steenfruit en lange minerale lange afdronk. Een super mooie Sauvignon Blanc. Foodpairing A.*
-  *Paul Cluver Estate Chardonnay: Geen stoffige wijn maar een heerlijke cool-climate Chardonnay ondersteund door subtiel houtgebruik. Alles is in balans bij deze fraaie chardonnay. Mooi fruit en mooie zuren. De neus wordt gekenmerkt door subtiel houtgebruik. Verder tonen van citrus en wat bloesem. Foodpairing B*
-  *Lafage Centenaire : Cuvée Centenaire is een wijn op basis van Grenache (Gris en blanc) en Roussanne van oude wijnstokken. Een volle, rijke witte wijn met aroma's exotisch fruit en een vleugje vanille, fris in de mond met een minerale toets. Foodpairing B.*
-  *Château la Baronnerie Grand Vin : Rijke aroma's van honing en acaciabloesems. Frisse toetsen van pompelmoes en ananas. Mooie concentratie in de mond met een indrukwekkend bewaarpotentieel voor een witte wijn. De afdronk is weelderig, evenwichtig en heeft een lekkere vetigheid, wat een heerlijke Vieilles vignes van Sauvignon Blanc ! Foodparing A.*
-  *Saint-Véran les Mailettes : Mooie goudgele kleur. Florale aroma's met toetsen van honing. Houttoets die harmonieus verweven is met de aroma's. Heel weelderig in de mond. Foodpairing B.*

FOODPAIRING A : Droge witte of Rosé, frisse, aromatische wijn : salades, aperitief, koude vis, warme vis (geen saus), groenten quiche, schelpdieren, koud vlees, kaasfondue, verse kazen, 'vettige gerechten'

FOODPAIRING B: Droge witte, vollere wijn : vis in roomsaus, gevogelte , schaaldieren, Aziatische gerechten, warm wit vlees, zachte kazen

