



WSET
LEVEL 3 WINES
CERTIFIED



DBM TASTE SELECTION 2020_11

CUVEE PRESTIGE ROOD

6 flessen voor de prijs van 250 €

- ✚ *Barolo Monerustico 2016 : Aldo Vajra behoort tot de beste wijnmakers van Barolo. Zijn domein is gesitueerd boven op een reusachtige heuvel in het dorpje Vergne, aan de rand van het Barologebied. Aldo is een secure wijnbouwer die vooral veel elegantie zoekt in zijn wijn. Foodpairing D.*
- ✚ *Brunello di Montalcino Talenti 2015 : Talenti's Brunello is samengesteld uit vijf verschillende wijngaarden tussen Sant'Angelo in Colle en Castelnuovo dell'Abate. Met wisselende gronden variëren ze ook in hoogte van 250 tot 400 meter. De lagere plaatsen ontwikkelen hogere alcohol en zoeter, rijper fruit terwijl de hogere percelen meer zuurgraad en vers fruit geven..95 punten Foodpairing D*
- ✚ *Malleolus Emilio Moro 2016: De wijn heeft klasse, elegantie, rijpe aroma's met goede intensiteit en een geweldige persoonlijkheid. De balans tussen rijpheid en versheid is uitstekend, en de maanden van veroudering in de vaten van 500 liter hebben de Malleolus een hele mooie complexiteit verleend. Het is krachtig en gestructureerd en in de mond met een goed evenwicht en een lange, aanhoudende passage..Foodpairing D*
- ✚ *Grand Mayne Grand Cru Classé Saint-Emilion 2015 : Granaatrode kleur, heel expressieve aroma's van pruimen en aangename kruidigheid. Elegante mondstructuur. Sappige en krachtige tannine. Aangename afdrank. Foodpairing D.*

✚ Chambolle Musigny Vieilles Vignes 2018 : *De wijn komt van heel oude wijnranken die destijds nog geplant werden door de grootvader van Stéphane Magnien. De wijn combineert rijpheid en finesse op een onnavolgbare manier. Complexe doch subtiele aroma's van viooltjes, rozen, wilde aardbeien en frambozen alsook zoethout, aarde, kruiden en zelfs een truffeltoets. Heel elegant en sappig in de mond met indrukken van rijpe aardbeien, citrus en kruiden. Mineralige finale. Prachtige subtiele afdronk. Foodpairing D*

✚ Château Pedesclaux 4 ° Grand Cru Classé 2012 : *Deze wijn vertoont toetsen van crème de cassis (klassiek in een Pauillac) gemengd met vanille, espresso en witte chocolade. Een volle en rijke wijn met een natuurlijk alcoholgehalte van 13%. Pedesclaux 2012 is een revelatie. 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