



**WSET**  
LEVEL 3 WINES  
CERTIFIED



DBM TASTE SELECTION 2020\_11

CUVEE ROOD

**6 x 2 flessen voor de prijs van : ~~176.58 €~~ nu 160 €**

**6 flessen voor de prijs van 85 €**

**Gratis levering.**

- + Catena Zapata DV Tinto Historico : *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*
- + Lafage Narassa : *De lichtjes gedroogde druiven zorgen voor een intense maar zachte smaak. Intens, mondvullend en zeer sappig in de mond. In de neus domineren bramen, wilde kruiden en violet, en dit met een aardse toets en wat accenten van peper. **91** van Parker...Komt uit de Roussillon. Volle afdrank met elegante tannine van Grenache en Syrah! Foodpairing E*
- + 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*
- + Tobia Tinta Seleccion de Autor : *Een fijne vlezige, ronde wijn. Rijpe en ronde tannine die zorgen voor structuur. Qua smaak heb je het rijp zwart fruit met een zekere kruidigheid. Ook vanilletoetsen door lagering op eiken vaten. Heerlijke Rioja wijn van voornamelijk Tempranilo. Foodpairing D*
- + Lornano Chianti Classico : *Intense en geconcentreerde robijnrode kleur. Aroma's van rijpe rode vruchten met een mooie kruidige toets. Heel frisse wijn met evenwichtige tannine en een aangename lange afdrank. 100 % Sangiovese Foodpairing D.*

- ✚ Vignobles des Quatres Vents "Z" Rouge : *In de neus ervaar je rode vruchten en een lichte pepertoets. Robijnrode kleur met mooie diepgang. Middellange, soepele afdronk. Druiven zijn 60% Merlot - 30% Cabernet-Sauvignon - 10% Petit Verdot. 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*

