

## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Sophie Schaal Alsace Gewürztraminer

#### **Algemene informatie**

Druivenras/vinificatie Deze wijn is gemaakt van 100% Gewürztraminer. De druiven worden met de hand geplukt voordat ze tros voor tros geperst worden. Vervolgens vindt er een langzame en zachte persing plaats, gevolgd door een langzame en koele natuurlijke fermentatie die tot wel drie maanden kan duren.

#### **Proefnotitie**

Proefnotitie Een briljante gouden kleur met delicate bloemige tonen van rozenblaadjes en jasmijn. Je krijgt ook de typische lychee en rijpe tropische vruchten als een versterkend boeket.

#### **Wijn / spijs**

De aromatische specerijen de en romige kokosmelk van een Thaise curry passen perfect bij de fruitige en bloemige tonen van deze Gewürztraminer



## Sophie Schaal Alsace Pinot Noir

### Algemene informatie

Druivenrassen/Vinificatie. Deze Pinot Noir is een blend van twee spectaculaire wijngaarden. Beide wijngaarden bestaan uit oude wijnstokken. Met de hand geplukt en zorgvuldig gesorteerd, worden de druiven natuurlijk gefermenteerd voordat ze 10 maanden lang in Franse eikenhouten vaten rijpen. Er is geen klaring toegepast op deze wijn om de fijne aroma's te behouden.

### Proefnotitie

De wijn heeft een donkere en diepe rode kleur met schitterende granaatkleurige tinten. In de neus zijn heerlijke aroma's van zwarte vruchten te vinden (braam, zwarte bes, kers) met tonen van vanille. Het mondgevoel is soepel en gebalanceerd en herhaalt de fruitigheid van wilde bessen. Zijdezachte tannines zorgen voor de structuur van de wijn, wat harmonie en lengte geeft.

### Wijn / spijs

Rood vlees en wild passen goed bij de wijn, die een donkerrode kleur en intense kersensmaken onthullen. Het past ook goed bij wit vlees, gevogelte en internationale keukens zoals Midden-Oosterse en Marokkaanse gerechten (hummus, tabouleh, lamstajine en couscous).