

PAPEGAY

Bordeaux A.O.C.

In het Bordeauxgebied produceert men uitsluitend kwaliteitswijn met het wettelijk statuut van 'appellation d'origine contrôlée' (A.O.C.). Aan de basis ligt de 'Bordeaux A.O.C.' en de 'Bordeaux Supérieur' A.O.C.'.

Bordeaux heeft de wijnstijl gecreëerd die vandaag wordt gewaardeerd in de hele wereld. De twee belangrijkste pijlers van hun eigen stijl zijn de assemblage en het rijpen op fust.

Assemblage is het mengen van de wijn van verschillende druivensoorten tot een harmonieus geheel. De drie voornaamste druivenvariëteiten voor rode wijn zijn Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Merlot.

Rijpen op fust ontwikkelde zich in Bordeaux van een utilitaire manier van opslag en transport tot een vitaal onderdeel van de wijn. Elke producent beslist of hij nieuwe eikenhouten barriques zal gebruiken en in welke mate, welk soort van eik te benutten en voor hoelang.

Kleur : zeer intense, briljante kleur
Geur : zuivere aroma's van rood fruit
Smaak : perfect gebalanceerde smaak met vooral goed ingebouwde alcohol, rijp en sappig fruit

Schenkttemperatuur : 16° C.

Suggesties : gevogelte, wit en rood vlees, barbecue, krachtige of harde kazen

Verbruiksdatum : van het gezegende jaar '98, nu perfect op dronk, kan nog enkele jaren liggen

