

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

## PAPARUDA PINOT NOIR '18/'19



Paparuda heeft zijn naam gevonden in een Roemeens regen ritueel. Dit ritueel wordt uitgevoerd bij extreme droogte of in de lente. Ze maken hier al wijn sedert 1477. Hier zijn sinds 2005 Australische en Spaanse wijnmakers aan de slag die er in zijn geslaagd om door fruit gedomineerde wijnen te produceren die traditie en terroir-expressie koppelen aan moderne wijnmakerstechnieken. De Pinot Noir voelt zich erg thuis op de hellingen waar voornamelijk witte wijnen worden gecultiveerd. De koele nachten zorgen voor de perfecte trage rijping die de aromatische intensiteit benadrukt. De wijn wordt gemaakt in het westen van Roemenië vlakbij Timisoara. Roemenië is niet meteen het land die in je gedacht schiet als je denkt aan wijn....misschien zal dit nu veranderen? Deze heerlijke rode wijn moet je geproefd hebben... Sappig, levendig, aromatisch, zacht en veel pinot noir voor zijn geld!

### KARAKTER

---

Druivensoort	100% Pinot Noir
Land	Roemenië
Regio	Banat
Smaak	Fris & Fruitig
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	2-3 jaar
Serveer temp.	14-16°C - of uit de koelkast

### SMAAKBESCHRIJVING

---

Deze pinot noir heeft een licht rood kleur. Het aroma bestaat uit gedroogde kersen, viooltjes en een vleugje tabak. Sappig, levendig en fruitig met een vollere afdronk

## VINIFICATIE

---

inox

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

Deze wijn kan koel geserveerd worden en past doordoor niet alleen bij vlees maar ook bij vis. Het is eveneens een uitstekende begeleider bij romige kazen en pasta.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | [info@start2taste.be](mailto:info@start2taste.be) | [www.start2taste.be](http://www.start2taste.be) | 0476/41 77 41  
Roterijstraat 138, 8790 Waregem