

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

## TANNAT SANS SOUFRE - OSMIN '19



### KARAKTER

---

Druivensoort	tannat
Land	Frankrijk
Regio	Sud Ouest
Smaak	Ruim & Gul
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	4 jaar
Serveer temp.	16°C
Bodemsoort	klei- en kalkhoudend

### SMAAKBESCHRIJVING

---

expressieve neus van rijp zwart fruit met kruidigheid. In de mond genereus en heel geconcentreerd met een complexe lange finale.

### VINIFICATIE

---

20% van de wijn heeft genoten van een rijping op eikenhouten vaten waarop de malolactische gisting beïndigd wordt.

### OVER DE WIJNGAARD

---

warm micro perceel, beïnvloedt door de oceaan.

# PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

côte a l'os, eend, lam, oss-bucco, kazen

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