

Paparuda Pinot noir '24



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. De laatste 10 jaar hebben ze alles gemoderniseerd tot een hyper moderne winery. De wijn wordt gemaakt in het westen van Roemenië vlakbij Timisoara. Deze heerlijke rode wijn moet je geproefd hebben... Sappig, levendig, aromatisch, zacht en veel pinot noir voor zijn geld!

KARAKTER

Land	Roemenië
Regio	Banat
Smaak	1: fris - mineraal
Bewaar pot.	2-3 jaar
Serveer temp.	14-16°C
Druiven	100% pinot noir

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 afdrank.

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.

WAAROM DEZE WIJN

Volgens de befaamde wijnatlas van Hugh Johnson is Roemenië het land met het grootste potentieel. Niet meteen het land dat in je gedachten schiet als je aan wijn denkt... Dit zal nu veranderen!