






# WIJNEN STICHTING GSV-CENTRUM

WIT	ROSÉ	ROOD	ZOET	PORT
<b>Mucho Más Blanco</b> Valdepeñas Spanje	<b>Pierre De Prunet</b> Languedoc Frankrijk	<b>Mucho Más Tinto</b> Valdepeñas Spanje	<b>Karl Kaspar Spätlese</b> Moezel Duitsland	<b>Cockburn's Fine Tawny</b>  Portugal
				
<b>Druiven:</b> Verdejo, Sauvignon Blanc Chardonnay.	<b>Druiven:</b> Grenache, Syrah, Cinsault.	<b>Druiven:</b> Garnacha, Tempranillo.	<b>Druif:</b> Riesling.	<b>Druiven:</b> Lokale Portugese druiven.
Deze heeft een onderscheidende stijl door de kwaliteiten van drie verschillende druivensoorten te benutten. De druiven fermenteren in roestvrijstalen tanks, de Chardonnay rijpt daarna op een Frans eikenhouten vat.	Een prachtige rosé met een zalmroze kleur en een licht bloemige geur. Deze wijn wordt genoemd om zijn volle en tegelijkertijd zijdezachte smaak.	Kort op hout gerijpte blend van druiven afkomstig uit Toro, La Mancha en Valdepeñas.	Spätlese betekent 'late oogst'. De druiven blijven langer aan de plant hangen. Hierdoor drogen ze in, zit er minder water in en krijgen ze meer suikers. Niet alle suikers worden omgezet in alcohol.	Port is een versterkte wijn. Het druivensap is een paar dagen aan het fermenteren en wijnalcohol (of brandewijn) wordt toegevoegd. Hierdoor stopt de fermentatie en blijft druivensuiker in de wijn.
<b>Smaak:</b> Fruitig en sappig, met frisse tonen van perzik, abrikoos en een vleugje vanille.	<b>Smaak:</b> Vol, rond en fruitig.	<b>Smaak:</b> Zwarte kersen, bramen, specerijen. zijdezachte tannines en een lange afdrank.	<b>Smaak:</b> Zoet en fris met tonen van wit fruit.	<b>Smaak:</b> Fruitig en nootachtig.
<b>Prijs: € 3,00</b>				<b>Prijs: € 3,50</b>