



<b>Naam</b>	Thalie Crozes-Hermitage
<b>Artikelnummer</b>	1942
<b>Type</b>	rood
<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Regio</b>	Rhône
<b>Producent</b>	Domaine des Nymphes
<b>Druivenras(sen)</b>	Syrah
<b>Optimaal op dronk</b>	vanaf nu tot circa 10 jaar
<b>Serveertemperatuur</b>	16-18 graden
<b>Verpakkingseenheid</b>	6
<b>Wijnstijl</b>	Rood droog – stevig en robuust
<b>Proefnotitie</b>	Een overweldigende diep robijnrode wijn met heerlijke aroma's van cacao en morello kersen. Na een aantal tellen, komt de volgende dimensie van hartige aroma's om de hoek met kruiden, rode bessen en sigarenkistjes. In smaak wordt een ziltige toets vergezeld door rijpe kersen. Een zeer elegant glas zijn, zwoel en fris tegelijkertijd. Stevige gerechten met varkensvlees, geroosterd of gegrild zoals Filet Mignon of varkensvlees gebrad in de jus (beenham) ook geweldig lekker bij gerechten waarin selderij verwerkt is (bolognese ragout) en bij kalf. Oudere romige kazen. Gegrilde groenten gerechten zoals ratatouille met een rijke saus.
<b>Wijn en gerecht</b>	