Delmonico, Bordeaux Supérieur



Deze wijn haalt zijn inspiratie uit de illustere geschiedenis van het Delmonico restaurant in New York, opgericht in 1827 door de gebroeders Delmonico. Deze wijn viert de uitmuntendheid en innovatie van deze legendarische plek, waar luxe en verfijning samenkwamen. Deze zorgvuldig samengestelde wijn is de ideale begeleider van rundvlees en biedt wijnliefhebbers een unieke ervaring die traditie combineert met uitzonderlijke kwaliteit. Elke slok is een viering van geschiedenis en vakmanschap, perfect om vleesgerechten te verrijken.

Oorsprong: Delmonico Bordeaux Supérieur komt uit de gemeente Macau, aan de Médoc-kust in de buurt van Margaux. Hij wordt verbouwd op palusbodem met een kleibodem, in de onmiddellijke nabijheid van de prestigieuze Dauzac-, Giscours- en La Lagune-landgoederen.

Druiven: • 65% merlot, 20% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc & 5% Petit Verdot

Vinificatie: De wijn wordt gevinifieerd aan de hand van een strenge selectie van druiven, een gecontroleerde gisting in roestvrijstalen vaten en een lange vinificatieperiode. De wijn rijpt vervolgens 24 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 30% elk jaar wordt vernieuwd, om een evenwichtige tannische structuur en aromatische complexiteit te ontwikkelen.

Degustatie: In de neus onthult hij intense aroma's van rijp rood en zwart fruit, met subtiele toetsen van vanille en zoete specerijen, die de rijping in eiken vaten weerspiegelen. In de mond is hij vol en gestructureerd, met zijdezachte tannines die het gehemelte omhullen, ondersteund door een heerlijke frisheid. De aanhoudende afdronk laat een indruk achter van rijp fruit en delicaat eikenhout, perfect geïntegreerd, en biedt een harmonieuze, complexe proefervaring.

Bewaarpotentieel: 5-8 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Delmonico steak, bekend als “ribeye steak”, is perfect voor deze wijn dankzij zijn malsheid en rijke smaak. De tanninestructuur van de wijn past perfect bij de structuur van een gulle en smaakvolle ribsteak. Côte de boeuf, ah wat een geweldige associatie, het imposante en sappige stuk, perfect voor speciale gelegenheden en liefhebbers van intense smaken.