Tarrango, "Explorer Series" Brown Brothers, Victoria, Australië



Tarrango is een druivensoort die in 1965 werd gecreëerd door de Portugese druivensoort Touriga te kruisen met de veelzijdige witte druivensoort Sultana. Het werd ontwikkeld om een lichte, frisse rode wijn te produceren, ideaal om in de zomer te drinken. Het dankt zijn naam aan de gemeente Tarrango, in het Mallee district in het noordwesten van Victoria. De wijn wordt gemaakt door koolzuurmaceratie van hele druiven.

Oorsprong: Le terroir du Tarrango "Explorer Series" de Brown Brothers est marqué par le climat chaud et sec de Victoria, en Australie. Les étés ensoleillés et les nuits fraîches favorisent une concentration optimale en arômes et en acidité dans les raisins. Les sols bien drainés et peu fertiles ajoutent une touche minérale, renforçant le caractère unique et rafraîchissant du vin.

Druiven: Tarrango

Vinificatie: Het terroir van de Tarrango "Explorer Series" van Brown Brothers wordt gekenmerkt door het warme en droge klimaat van Victoria, Australië. De zonnige zomers en koele nachten bevorderen een optimale concentratie van aroma's en zuurgraad in de druiven. De goed gedraineerde en weinig vruchtbare bodems voegen een minerale toets toe, wat de unieke en verfrissende karakter van de wijn versterkt.

Degustatie: Een unieke druivensoort waarvan heerlijke, lichte en zeer fruitige rode wijn worden gemaakt. Deze Tarrango wordt fris geschonken en is een vlotte drinker.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Deze lichte en fruitige wijn past perfect bij zomerse gerechten zoals verse salades, gegrilde groenten en gegrilde vis.

- Sushi
- Dim sum - loempia's
- Kip op Thaise wijze
- Kip curry
- Tonijn op Baskische wijze
- ...