



## MERIAMS PROEFNOTITIE BARON DE T. SAUVIGNON BLANC



Datum *7 november '23*

Wijn *Baron de T*

Cépage *100% Sauvignon Blanc*

Classificatie *AOC*

Herkomst *Touraine, Loire, Frankrijk*

Jaar *2022*

### Wat zie ik?

Een heldere, stille, citroengele wijn.

### Wat ruik ik?

Deze Sauvignon Blanc stuift uit je glas! Ik ruik grapefruit, limoen, perzikbloesem, vers gemaaid gras, natte kiezel, vuursteen (typerend voor de bodemsoort) en een hintje brioche.

### Wat proef ik?

Het water loopt je in de mond van deze sappige wijn die smaakt naar citrusfruit en perzik. De frisse zuren worden mooi afgerond door een beetje romigheid van de rijping op de gist, of zoals de Fransen zeggen: 'Sur Lie'. Hij heeft een middellange afdronk en is zowel geschikt bij de borrel als bij een lekker hapje.

Zoet: Droog

Zuur: Bovengemiddeld

Tannine: Niet waargenomen

Alcohol: 12,5%

Body: Licht

### Wat eet ik erbij?

De frisse bite van de wijn past perfect bij de fruitige zuren van **tomaat**. Baron de T is een feest samen met Fruits de Mer in een tomatenstoofje of rauwe tomaten met olijfolie en verse kruiden uit de tuin.

**Groene asperges en een licht visje zoals zeebaars, gegrild of rauw en dun gesneden als sashimi.**

**Klassiek en overheerlijk is de combinatie Touraine Sauvignon Blanc met een geitenkaasje uit de streek.** Neem dan Selles-sur-cher of een Sainte-Maure-Touraine, een prachtig cilindervorming kaasje gerold in de as.

Voor een eenvoudige maar smakelijke lunch beleg je een sneetje van je favoriete brood met de geitenkaas en leg hem in de hete oven om te gratineren. Snijd rode bietjes in blokjes en marineer deze met olijfolie, peper en verse tijm. Je kunt de salade eventueel vullen met gemengde sla. Niet je glaasje wijn vergeten hè...

Cliquez ici  
[www.gortshop.nl/barontouraine](http://www.gortshop.nl/barontouraine)

