Cul Sec Souris sous la Rhubarbe

De Souris sous la Rhabarbe is gemaakt van bacchus druiven en druivenmost, gefermenteerd op eikenhout, met lacto-gefermenteerde tomaat en fris rabarbersap.



Proefnotitie

Je ruikt tomatenblad, rabarber, rode bessen. De smaak is fris, met iets tannine en een lichte bruis.

Drinken bij

Zeer gastronomisch! Gaat perfect bij gerechten met tomaat, maar ook bij frisse desserts. Echter, ook heerlijk om solo te drinken.

Houdbaarheid

Nu perfect op dronk.

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl