Decanteerkaraf Bodegas Ponce

Manchuela - Spanje

Decanteerkaraf Bodegas Ponce, door zijn moderne, maar tijdloze uitstraling een uniek ontwerp.



Decanteren is het voorzichtig overgieten van een wijn in een karaf om het bezinksel te scheiden van de rest. Het bezinksel blijft achter in de fles, terwijl de heldere wijn in de karaf zit, en van daaruit in de glazen geschonken wordt. Het proces helpt de tannines in de wijn te verzachten en de complexe smaken en aroma's naar voren te brengen

Een bijzonder kwetsbare of oude wijn (vooral een van 15 jaar of ouder) kan je het beste pas een minuut of 30 voor het drinken decanteren. Een jongere, krachtigere, volle rode wijn - en ja, zelfs een witte - kan een uur of langer voor het serveren worden gedecanteerd.

Persoonlijke proefnotitie

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl