



# Fautor - Aurora (Feteasca Neagră - Tempranillo) Chisinau - Moldavië (2018)

Rood

info@veggivino.com

https://veggivino.com

Boomgaardstraat 26, 3012 WILSELE (Leuven).

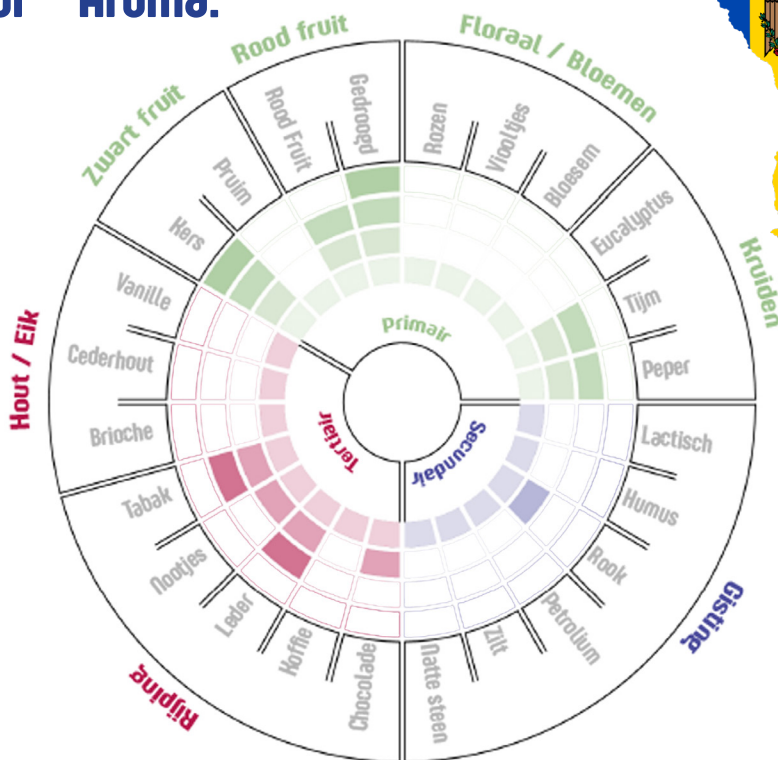
VEGGIVINO



**Druiven:** Feteasca Neagră - Tempranillo)

**Geografie:** Chisinau - Moldavië

**Geur - Aroma:**



## Smaak:

**Aanzet:** Kruidig en tanninerijk

**Smaken:** Zure aanzet

Fruitage toetsen

Kruidigheid

**Afdronk:** 6 seconden

## Profiel:

	Licht	Matig	Intens
ZUURTEGRAAD	●	●	●
ZOETHEID	●	●	●
TANNINE	●	●	●
BODY	●	●	●
FRUITIGHEID	●	●	●

## Verhaal van de wijn:

Fautor is drie jaar op rij verkozen tot beste wijnhuis, door de wijnmakers van Moldavië zelf. Elke wijn wint hier prijzen. Ook wanneer je de fles vastneemt merk je dat dit een Premium wijn is. Een zacht etiket met een mooie tekening op en een reliëf in het etiket. De flessen worden afzonderlijk verpakt om de etiketten te beschermen.

Aurore is de vrouwelijke wijn in het gamma en wordt ook door de vrouw van de wijnbouwer gemaakt.

Deze wijn heeft veel kruidigheid, heel atypische geurcombinaties en in de mond een kruidigheid. Heel zuur maar vooral heel erg veel tanines in de mond.

Een rode wijn die te vergelijken valt met Spaanse tegenhangers.

## Combinatie - foodpairing:

Lekker kruidige gerechten, stoofpotjes en/of gegrilde groenten.

Deze wijn is tanninerijk dus best combineren met een boterige saus om dit op te vangen.

VEGGIVINO

# VEGGIVINO

## Verhaal van de wijnhandel:

Veggivino is in 2020 opgericht vanuit onze passie en hobby. Tijdens het volgen van de opleiding tot Sommelier en wijnhandelaar ontstond het idee om de wijnen die we zelf graag drinken, ook aan te bieden aan anderen. Zo ontstond een wijncollectie en aanbod op de online webshop. Om de kosten te drukken en de wijnen betaalbaar te houden wordt er gewerkt zonder winkelruimte, zonder openingsuren en zonder vaste kosten.

De naam is afkomstig van Veggi (vegetarisch) en Vino (wijn). Vanuit onze eigen overtuiging om vegetarisch te eten zijn we op zoek gegaan naar lekkere speciale wijnen om te combineren met vegetarische gerechten. Op deze manier brengen we onze passie voor wijnen en koken, samen. Zo vind je op onze website telkens foodpairing suggesties maar ook een hoop recepten om zelf vegetarische schotels te maken.

## Onze werking:

We werken met diverse importeurs om zo een gevarieerd aanbod te kunnen brengen kwa afkomst en specialiteiten. We kiezen er bewust voor om geen traditionele wijngebieden op te nemen in ons aanbod. Deze vind je veel goedkoper in de supermarkt. We zijn een speciaalzaak waar je premium wijnen kan ontdekken. Elke wijn heeft zijn verhaal, dat we mee geven op de wijnfiches. Elke bewerking is te proeven net als de selectie van druiven, opvoeding en ondergrond. Zo hebben we wijnen uit Uruguay - Moldavië - Libanon - Polen en zelfs uit België. Ook hebben we een selectie Alcoholvrije wijnen en wijnen zonder restsuiker - zodat we ook deze wijnliefhebbers een aanbod kunnen bieden.

Elke maand proeven we met een panel enkele wijnen en selecteren zo de nieuwigheden in ons aanbod.

We stellen vervolgens een infofiche op van de wijn met een geurcirkel en smaakprofiel. Zo weet jij wat te verwachten van de fles en kan je je smaken en ervaring verrijken. Leer je eigen smaakprofiel kennen en ontdek zo nieuwe wijnen die hierbij aansluiten.

## Onze gegevens:

VEGGIVINO  
Boomgaardstraat 26  
3012 Wilsede (Leuven)

<https://veggivino.com>  
[info@veggivino.com](mailto:info@veggivino.com)

<https://veggivino.be>  
+32 (0)16 79 92 64



<https://www.facebook.com/VeggiVino>



<https://m.me/VeggiVino>



+ +3216799264

<https://wa.me/3216799264>