



Ezimit Winery integreert de lange traditie van wijn maken in Macedonie door inheemse druivensoorten te gebruiken in combinatie met moderne technologie. De wijnen worden gemaakt in speciale vinificators waarbij voor elke druivensoort een specifiek programma kan worden geselecteerd. De druivensoort die aangeplant worden zijn Vranec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Kratosija, Plavac, Pinot Noir, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Muscat, Muscat Frontignan, Zupljanka.

Voor elke druif is er een verschillend vinificatie proces. Alle belangrijke chemische parameters worden continu bewaakt en gedocumenteerd. De opslag van de wijnen gebeurt in inox gemaakt materiaal en speciale aandacht krijgt de productie van kleine series van hoge kwaliteit rode en witte wijnen. De afdeling barrique is aanwezig sinds 2000 jaar, waar de meeste potentiële wijnen worden verouderd.

### ISO 9001: 2008 en HACCP -normen worden al vele jaren toegepast.

Eigenaren, management en medewerkers van Ezimit VINO zijn vastbesloten om de nieuwste wereld trends in de wijnindustrie en te implementeren in hun productie. De Ezimit VINO wijnmakerij wil een toonaangevend bedrijf zijn in de wijnindustrie met een bijzonder hoge kwaliteit wijn perfect passend bij elke gelegenheid.

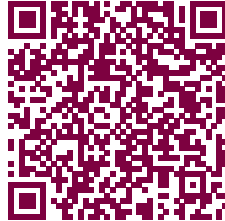
## E-COLLECTION PLAVAC

€ 8,95



<b>Land</b>	 Macedonië
<b>District</b>	Ovcepole
<b>Artikel</b>	roo-0002.1
<b>Naam</b>	E-Collection Plavac
<b>Wijnhuis</b>	<a href="#">Ezimit VINO</a>
<b>Soort</b>	Rood, 750ml
<b>Druivensoort</b>	Plavac
<b>Kleur</b>	Fluweel rood
<b>Smaaktype</b>	Droog, fruitig, rond
<b>Alcohol</b>	14%
<b>Beschikbaarheid</b>	Op voorraad



- Indruk** In de geur tonen van gekonfijt rood fruit, inkt, cacao en gebrande amandelen. De smaak is verfijnd en lichtvoetig met in de afdronk tonen van aalbes en chocolade.
- Past Bij** Risotto met truffel & bospaddenstoelen.
- Omschrijving** Droge rode wijn met een volle en rijke smaak met een specifiek aroma. Rijke body met overvloedige tannines die geen scherp karakter hebben en deze wijn uiterst drinkbaar maken. Het beste te serveren op een temperatuur van 13 - 16 graden.
- QR-Code** Scan de QR-Code  
en bekijk deze wijn  
op de website.



---

The Wine Adventure  
Achterstraat 22  
3882 AG Putten

Tel +31 (0)341 - 350830  
Mob +31 (0)6 - 12729864  
Email [info@thewineadventure.nl](mailto:info@thewineadventure.nl)

Web [www.TheWineAdventure.nl](http://www.TheWineAdventure.nl)  
 [www.facebook.com/TheWineAdventure](https://www.facebook.com/TheWineAdventure)  
 [twitter.com/thewineadventur](https://twitter.com/thewineadventur)

