

Wanneer smaakt de wijn PDF

Matthias Thun



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: Matthias Thun
ISBN-10: 9789060388648
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4119 KB

OMSCHRIJVING

Als je een fles wijn koopt om mee naar huis te nemen, wanneer is die wijn dan op zijn best? Zou je dat niet willen weten? Gebaseerd op de Biodynamische kalender van Maria Thun vertelt deze handzame gids je welke dagen optimale wijndrinkdagen zijn en op welke dagen je het glas beter kunt laten staan. Ten minste twee supermarktketens in de UK houden op grond van deze gids rekening met de data van hun wijnproeverijen. Ook is de Nederlandse versie van deze gids in de appstore te vinden onder de naam When Wane tastes Best.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Volgens sommeliërs smaakt je glas rode wijn op die manier ... Als je rode wijn te warm is wanneer je hem ... benader je veel meer de elegantie van de wijn.

Wanneer de wijn veel te weinig zuren bevat, ... De wijn laten rijpen, het tannine gehalte neemt langzaam af en maakt de wijn alleen maar fijner van smaak.

Deze aroma's zijn te wijten aan de chemische reactie die er ontstaat wanneer de wijn te veel wordt blootgesteld aan zuurstof en warmte. Hoe smaakt bedorven wijn?

WANNEER SMAAKT DE WIJN

[Lees verder...](#)