



Le Domaine Blanco

Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta (Bio)

Der rare Weisse aus der Region Ribera

Beschreibung:

Das rund 21'000 ha grosse Weinbaugebiet liegt im Herzen der spanischen Region Castilla-León, die vom Fluss Río Duero, der die Rebflächen mit ausreichend Feuchtigkeit versorgt, durchquert wird. Soeben ist der neue Jahrgang 2018 vom gefeierten «Le Domaine Blanco» eingetroffen. Die Cuvée aus Sauvignon Blanc und Verdejo stammt aus besonderer Einzellage. Der gefeierte Weisswein gehört zu den gesuchtesten Weissweinen Spaniens und wird erfahrungsgemäss innert Kürze ausverkauft sein.

Aromenprofil:

Leuchtendes Goldgelb. Weisser Pfirsich, reife Zitrusfrucht, Quitte und weisse Blüten im eleganten Nasenbild. Verführerisch und subtil zugleich, mit feinherben Fruchtaromen und einer dezenten Vanillenote. Zartcrèmiger Gaumenfluss mit wiederum faszinierender, weisser Frucht und ausgezeichneter Balance zwischen Fruchtsüsse, zitrusartiger Frische und grossartiger Gaumenfülle. Ein Genuss jetzt, aber mit beeindruckendem Lagerpotential.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:

Spanien

Produzent:

Abadía Retuerta (Bio)

Ausbau:

6 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt:

13.5%

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

90% Sauvignon Blanc, 10% Verdejo

Artikelnummer:

0802724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Domaine Blanco

Abadía Retuerta DOP
Abadía Retuerta (Bio)

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 90% Sauvignon Blanc, 10% Verdejo
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.