



Le Domaine Blanco

Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta (Bio)

Der gesuchte Weisse von Abadía Retuerta

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.

Degustationsnotiz:

Blasses Goldgelb mit brillanten Reflexen. Weisser Pfirsich, reife Zitrusfrucht, Quitte und weisse Blüten im eleganten Nasenbild. Verführerisch und subtil zugleich, mit feinherben Fruchtaromen und einer dezenten Vanillenote. Zartcrémiger 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:

Spanien

Produzent:

Abadía Retuerta (Bio)

Ausbau:

6 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt:

13.5%

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

80% Sauvignon Blanc, 20% Verdejo

Artikelnummer:

0802721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Domaine Blanco

Abadía Retuerta DOP
Abadía Retuerta (Bio)

Herkunft: Spanien
Ratings: Parker 93/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 80% Sauvignon Blanc, 20% Verdejo
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren