



Le Domaine Blanco

Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta (Bio)

Der rare Weisse aus der Region Ribera

Beschreibung:

Der rare Weisswein aus der Region Ribera del Duero wird in Edelstahltanks vergoren und anschliessend während fünf Monaten in französischen Eichenfässern ausgebaut.

Aromenprofil:

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.

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 2030

Rebsorte(n): 86% Sauvignon Blanc, 14% Verdejo

Artikelnummer: 0802722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Domaine Blanco

Abadía Retuerta DOP
Abadía Retuerta (Bio)

Herkunft: Spanien
Ratings: Parker 92/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 86% Sauvignon Blanc, 14% Verdejo
Trinkreife: Jetzt bis 2030
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.