



2021 Via Cenit Colección Blanco

Tierra del Vino de Zamora DO, Viñas del Cent

Fruchtiger Charmeur aus Kastilien mit 92 Punkten

Beschreibung:

Doña Blanca, Albillo, Godello, Palomino Fino und Verdejo – sie bilden das Bouquet aus weissen Rebsorten, die dem Via Cenit Colección Blanco Vielschichtigkeit verleihen. Die Trauben stammen von Reben, die seit vielen Jahren im historischen Anbaugebiet Tierra del Vino de Zamora im Westen Spaniens gedeihen. Im Barrique wird das füllige Fruchtaromenspiel durch gefällige Vanillenoten ergänzt.

Degustationsnotiz:

Brillantes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Fesselndes Aromenbild von weissem Pfirsich, Zitronencake, Bergamotte und Holunderblüte. Auch ein Anflug von Quittengelée, Orangenschale und Holundersaft. Am Gaumen fruchtbetont; gelbes Steinobst und Zitronenmelisse von einem dezenten Barriquetasting umgarnt. Durch die Fruchtfülle zieht sich eine mineralische Ader. Die feine Vanillenote zieht sich bis ins Finale, stets perfekte Balance bewahrend. Das harmonische Säurespiel ergänzt die zartcrémige Textur, was für erstklassigen Trinkfluss sorgt.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Castilla-León

Produzent:

Bodegas Cenit

Bewertung(en):

Falstaff 92/100, Score 18.5/20

Ausbau:

3 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

89% Doña Blanca, 4% Albillo, 3% Godello, 3% Palomino Fino, 1% Verdejo

Artikelnummer:

1118921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Via Cenit Colección Blanco

Tierra del Vino de Zamora DO
Viñas del Cenit

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	89% Doña Blanca, 4% Albillo, 3% Godello, 3% Palomino Fino, 1% Verdejo
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren