



2023 Le Domaine Blanco

VT Castilla y León, 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.

Degustationsnotiz:

(st) 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

Region:

Castilla-León

Produzent:

Abadía Retuerta

Bewertung(en):

Gilbert & Gaillard 96/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 92/100, Parker 93/100, Wine Spectator 90/100

Ausbau:

6 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

13.5 %

Rebsorte(n):

86% Sauvignon Blanc, 14% Verdejo

Artikelnummer:

0802723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Domaine Blanco

VT Castilla y León

Abadía Retuerta (Bio)

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Gilbert & Gaillard 96/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 92/100, Parker 93/100, Wine Spectator 90/100

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

Weinbau: Bio

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren