



2012 Piamater

Málaga DO

Feine Exotik und perfekte Balance bei hoher Lagerfähigkeit

Nota di degustazione:

Intensives Gelb mit goldener Mitte. Pfirsich und Ananas in der verführerischen Nase, Quitte und Orangenblütenhonig dahinter, bereits in der Nase ein Gedicht. Angenehme Fruchtsüsse im cremigen Gaumen, wieder viel gelbe Frucht und feine Honignoten, saftige Pfirsich, Quittengelee und nun auch feine Exotik an Mango erinnernd, perfekte Balance bis ins fruchtig ausklingende Finale.

Abbinamenti:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Andalusia
Produttore:	
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	4 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Muscat d'Alexandrie
Numero di articolo:	0735912

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Piamater

Málaga DO

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Muscat d'Alexandrie
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren