



2013 Cérvolos Blanc

Costers del Segre DO, Cérvolos Celler

Limitierte Spezialität

Nota di degustazione:

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Williamsbirnen und Pfirsich in der offenen Nase, herrliche Vanillenoten und zarte Ananasfrucht dahinter. Angenehmer Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Fülle und Frische, wieder reife, gelbe Frucht und nun auch weisse Schokolade und Blütenhonig, feine Mineralik bis ins elegant ausklingende Finale. Grossartiger Weissweingenuss. Fülle, Frucht und feine Vanillenote perfekt vereint.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Costers del Segre
Produttore:	Cérvolos Celler
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	60% Macabeo, 40% Chardonnay
Numero di articolo:	0735313

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cérvoles Blanc

Costers del Segre DO
Cérvoles Celler

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Macabeo, 40% Chardonnay
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren