



Expertise

Autócton Blanc 2020

EAN-Code: 8 437008 073507

Artikelnummer: SW0219

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Weißwein

Land: Spanien

Region: Catalunya

Hersteller: Acustic Celler

Geschmack: Trocken

Alkohol: 12 % Vol

Restzucker: 0.5 g/l

Säure: 5.2 g/l

Rebsorten:

80% Xarel-lo, 20% Xarel-lo tinto

Farbe:

Blasse Strohfarbe, mit grünlichen Reflexen, brillant und elegant.

Vinifizierung:

Autochthoner Rebsortenwein ohne DO aus sehr alten Reben, 50- 90 Jahre alt. Die Weinberge bestehen aus sehr kargen, lehm- und kalkhaltigen Böden auf einer Höhe von 300-500 Meter. 20% des Weines reifen für 10 Monate in großen 300 und 400 Liter Holzfässern aus französischer Eiche. 80% des Weines reifen in Edelstahltanks auf der eigenen Hefe mit wöchentlicher Batonage.

Beschreibung:

Terroirbetonter Rebsortenwein mit feiner Mineralität. In der Nase frische Aromen von Pfirsich, weißen Blüten und einem Hauch Honig im Hintergrund. Am Gaumen filigran und lebhaft von bemerkenswerter Komplexität.

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Fisch, Wild, Orientalische Küche, Geflügel, Kalb,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: Barrique-
Ausbau

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Acústic Celler, Progrés, s/n- 43775 Marcá, Spanien

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO[®]
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de