



Expertise

Armán Finca Misenhora 2018

EAN-Code: 8 436532 200946

Artikelnummer: SW0233

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Weißwein

Land: Spanien

Region: Ribeiro

Hersteller: Casal de Armán

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13.5 % Vol

Restzucker: 0.35 g/l

Säure: 6.42 g/l

Rebsorten:

90% Treixadura, 5% Godello, 5% Albariño

Farbe:

Strohgelb mit goldenen Reflexen

Vinifizierung:

Lese per Hand. Temperaturkontrollierte Gärung bei 16°C für 20 Tage. 10 Monate im Edelstahltank zur Reifung, 6 davon auf der Hefe unter regelmäßiger Batonnâge. 8 bis 11 Monate Reifung in der Flasche bis zur Markteinführung

Beschreibung:

Ein geschmeidiger und sehr gut strukturierter, gereifter Weißwein aus dem Hause Casal de Armán. Er präsentiert sich mit einer Aromatik von Pfirsich, weißen Blüten und prägnanten mineralischen Anklängen. Am Gaumen ist er lebendig, cremig und körperreich mit einem langen Finish.

Trinktemperatur:

6°C - 8°C

Speiseempfehlung:

Pastagerichte, Helles Fleisch, Tapas, Reisgerichte, Weichkäse, Mediterrane Küche, Gebratener Fisch, Geflügel, Kalb, Paella,

Bio: nein

Holzausbau: nein

Vegan: nein

Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer:

Casal de Armán, San Andrés, 32415 Ribadavia, Province of Ourense, 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