



Expertise

Paco & Lola Heritage 2018

Artikelnummer: SW0242
VE: 4
Füllmenge: 0,75 l
Art: Weißwein

Land: Spanien
Region: Rias Baixas
Hersteller: Cooperativa Vitivinicola

Geschmack: Trocken
Alkohol: 13 % Vol

Rebsorten: 100% Albariño
Farbe: Helle gelbe Farbe, klar und sauber.
Vinifizierung: Limitierte Auflage: 6.667 Flaschen. Handlese. Hergestellt aus dem freilaufendem Most der über 30 Jahre alten Rebstöcke. Temperaturkontrollierte Gärung bei 16°C für 21 Tagen. Nach der Fertigstellung reift der Wein 13 Monate in 500 Liter Fässer aus europäischer Eiche (französisch und ungarisch).
Beschreibung: Ein kleines Kunstwerk in limitierte Auflage aus alten Rebstöcken und einem Jahr Fasslagerung: Dieser reinsortige Albariño besticht durch seine Eleganz und Komplexität. Das Bouquet wird dominiert von reifen Fruchtaromen und angenehmen blumigen Noten von Akazie und Holunder. Am Gaumen frisch und auskleidend, breit und intensiv mit einem angenehmen mineralischen und salzigen Charakter im Hintergrund. Herrlich ausgewogen mit guter Struktur, Frucht und Volumen. Ein Wein voller Tiefe und Finesse. Sehr ausdrucksstark und langanhaltend.
Trinktemperatur: 8°C - 10°C
Speiseempfehlung: Fisch, Pastagerichte, Tapas, Reisgerichte, Hartkäse,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: 13 Monate
	Barrique
Säurearm: nein	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Cooperativa Vitivinicola, Soc. Cooperativa Vitivinicola Arousa, Valdamor 18-Xil, 36968 Meano - Pontevedra, Spanien
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,