



Expertise

Dominio de Punctum Viognier 2022

EAN-Code: 8 437010 828201
Artikelnummer: SW0248
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Weißwein

Land: Spanien
Region: Castilla
Hersteller: Dominio de Punctum

Geschmack: Trocken
Alkohol: 13 % Vol
Restzucker: 0.38 g/l
Säure: 5.05 g/l

Rebsorten: 100% Viognier

Farbe: Helles Gold mit Limettenreflexen.

Vinifizierung: Der Weinberg liegt auf 800 Meter Höhe in Cuenca in der Nähe von Zentralspanien. Das kontinentale Mittelmeerklima dieses Gebiets bringt viel Sonnenlicht, der Lehmboden speichert Wasser. Aus biologischem und biodynamischem Anbau. Die alkoholische Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur zwischen 15°C und 17°C, anschließend fand die malolaktische Gärung statt. Der Wein wurde schonend filtriert, um alle natürlichen Aromen und Eigenschaften zu erhalten. Vorher wurde er einen Tag lang bei einer Temperatur von 7°C mazeriert und während der Gärungszeit allmählich auf 15°C erhöht.

Beschreibung: Bio - DE-Öko-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-002). Ein süffiger Wein, der mit seiner Trinkfreudigkeit und seinem unkomplizierten Charakter überzeugt. Die fruchtigen Aromen von reifen Beeren, die weiche Textur und die sanfte Säure sorgen für ein geschmeidiges Mundgefühl und machen diesen Wein zu einem wahren Genuss. Ein Viognier, der einfach Spaß macht.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Speiseempfehlung: Fisch, Pastagerichte, Asiatische Küche, Geflügel,

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

Inverkehrbringer: Dominio de Punctum, N-301, 162, 16660 Las Pedroñeras, Cuenca, 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