



Expertise

Blanc Dels Aspres 2019

Artikelnummer: SW0216

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Weißwein

Land: Spanien

Region: Empordá

Hersteller: Vinyes dels Aspres - Joaquim Alberti

Geschmack: Trocken

Alkohol: 14.5 % Vol

Rebsorten:

100% Garnacha Blanca

Farbe:

Blasse Strohfarbe, mit grünlichen Reflexen, brillant und elegant.

Vinifizierung:

Nach dem Abbeeren und Zerkleinern der Trauben und vor dem Pressen wird der erste Teil des Mostes (55%) in 36 Barriques und einem Eichenfass mit 20 Hektolitern Fassungsvermögen verteilt, wo er 15 Tage lang fermentiert. Es folgt 5 Monate Reifung auf der Feinhefe mit regelmäßiger Batonage.

Beschreibung:

Das Bouquet überrascht mit frischen Aromen von Orangenblüten, welche nach und nach in reife Mango, geriebene Zitronenschale und sonnenreife Tomate übergehen. Am Gaumen ist er fleischig, wohl strukturiert mit guter Säurebasis. Ein ebenso eleganter wie aromatischer Weisswein. Die Lagerung auf der Feinhefe verleihen ihm einen ausgezeichneten Körper und Cremigkeit. Langanhaltendes Finale.

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Weichkäse, Vorspeisen, Orientalische Küche, Mediterrane Küche, Gebratener Fisch, Käse,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Joaquim Alberti, Calle Esglesia, 9 Nave, 17459 Campllong, Girona, 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