



Expertise

Tres Miradas Cerro Franco 2020

Artikelnummer: SW0247
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Fino

Land: Spanien
Region: Montilla Moriles
Hersteller: Bodegas Alvear

Geschmack: Trocken
Alkohol: 13.5 % Vol
Restzucker: 5.49 g/l
Säure: 5.49 g/l

Rebsorten: 100% Pedro Ximenez
Farbe: Blassgelb mit goldenen Tönen
Vinifizierung: Hergestellt aus der Rebsorte Pedro Ximénez aus eigener Parzelle am höchsten Gipfel, dem Cerro Franco, in der Sierra de Montilla, am Ende des Gebietes von Riofrío Alto, nach Südosten ausgerichtet und höher als 600m. Es handelt sich um alte Rebstöcke des Landwirts José Antonio Rosa Bobi, die im Kelchverfahren und mit einem sehr geringen Rebschnitt namens „Blind“ angebaut werden. Manuellen Ernte ausgewählter Beeren, Abbeeren und Pressen. Die anschließende Gärung erfolgt in alten Fino CB- Fässern. Nach dem spontanen Ende der malolaktischen Gärung ruht der Wein 22 Monate lang in denselben Fässern unter einem Florschleier.
Beschreibung: Sehr attraktives und feines Aroma, elegant und einzigartig. Charakteristische Noten von Blütenhefe, Fenchel und Anis. Am Gaumen auskleidend mit zarten floralen Noten und ausgeglichen durch eine gut integrierte Säure und charakteristischen reifen Apfel-Fruchtnoten. Ein Wein, elegant und komplex, vielseitig und wunderbar mineralisch. Bemerkenswert lang.
Trinktemperatur: 8°C - 10°C
Speiseempfehlung: Als Aperitif, Salat, Ceviche, Mediterrane Küche, Gebratener Fisch, Tempura,

Bio: nein	Holzausbau: nein
Vegan: nein	Reifegrad: k.a.
Säurearm: nein	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Bodegas Alvear, C/. María Auxiliadora, 1, 14550 Montilla, Córdo, 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