



Expertise

Ademán Adalia 2023

EAN-Code:	8 437025 293018
Artikelnummer:	SW0226
VE:	6
Füllmenge:	0,75 l
Art:	Weißwein
Land:	Spanien
Region:	Toro
Hersteller:	Maires Bodegas y Viñedos
Geschmack:	Trocken
Alkohol:	13 % Vol
Restzucker:	1.6 g/l
Säure:	6 g/l

Rebsorten:	100% Verdejo
Farbe:	Sauberes, klares Gelb mit grünlichen Reflexen
Vinifizierung:	Nächtliche Lese von Hand. Kaltmazeration für 2 Monate mit der eigenen Hefe, anschließend Ausbau in neuen, französischen Eichenfässern für weitere 2 Monate
Beschreibung:	Ein filigraner und eleganter Verdejo aus Zentralspanien. In der Nase lockt er durch ein Aroma von exotischen Früchten, mit Anklängen von Fenchel und gerösteten Kräutern. Am Gaumen ist er seidig weich, harmonisch und durch seine gut integrierte Säurestruktur wunderbar ausbalanciert. Sein langes Finish wird abgerundet durch ein anhaltendes, ausgewogenes Aromenspiel, das für den Verdejo sehr typisch ist.
Trinktemperatur:	6°C - 8°C
Speiseempfehlung:	Pastagerichte, Gegrilltes, Helles Fleisch, Meeresfrüchte, Tapas, Antipasti, Orientalische Küche, Mediterrane Küche, Kalb, Lamm, Aufläufe, Paella,

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

Inverkehrbringer:	Maires Bodegas y Viñedos, Av. Ronda de Corredera, 49800 Toro, Zamora, Spanien
Allergene:	Schwefeldioxid und Sulphite,