



# 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