



Expertise

Bac de les Ginesteres

EAN-Code: k.a.
Artikelnummer: ZE0039
VE: 3
Füllmenge: 0,50 l
Art: Likörwein

Land: Spanien
Region: Empordá
Hersteller: Vinyes dels Aspres - Joaquim Alberti

Geschmack: Süß
Alkohol: 15 % Vol
Restzucker: 169 g/l

Rebsorten: 100% Garnacha Gris
Farbe: Bernsteinfarben mit güldenen Reflexionen
Vinifizierung: Nach der Ernte wurden die Trauben 59 Tage lang getrocknet. Danach wurden die 1043 kg aus dem Trocknungsprozess entstandenen Rosinen gepresst, als wären es frische Trauben. Der Most, in Zucker konzentriert, fermentiert langsam über Monate im Edelstahltank, bis der natürliche Grundwein entsteht um den Bac herzustellen. Nach der Gärung wurde dieser süße Wein in 20 Liter Glasflaschen gefüllt und 50 Monate lang dem Wetter ausgesetzt, um zu altern und sich zu dem Bac de les Ginesteres zu entwickeln.
Beschreibung: Aromen von Mandeln, Nougat, Karamell und Toffee. Am Gaumen weich, voll und reichhaltig, ohne Säure mit einer sehr schönen cremigen Textur und einer Süße von großer Finesse. Die feinen Noten von Wallnüssen und Mandeln unterstützen den langanhaltenden intensiven Nachhall.
Trinktemperatur: 8°C - 10°C
Speiseempfehlung: Als Aperitif, Schokolade, Weichkäse,

Bio: nein	Holzausbau: nein
Vegan: nein	Reifegrad: k.a.
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