

Pardevalles Albarín León DO **75cl**



| 75 cl

S ES - León DO - 2023

Pardevalles

Blassgelb mit grünem Schimmer. In der Nase Limette, Mandarine und gelber Apfel, dazu weisse Blüten, Fenchel und feuchte Kreide. Am Gaumen trocken, saftig und straff, mit kühler Zitrusfrische, feiner Salzigkeit und cremigem Schub vom Hefelager. Die lebendige Säure sorgt für Zug der Abgang ist lang, würzig und steinig. Gewachsen auf kalkigsandigen Böden der DO León. Pardevalles gilt als Pionier der Wiederentdeckung der Rebsorte Albarín in der Region.

Albarín Blanco (100 %) **Traubensorte**

Herkunft León DO

Produzent Pardevalles

Vinifikation Selektive Handlese, kurze Kaltmazeration, kühle Gärung im Edelstahl,

Feinhefelager, schonende Filtration.

Charakter

Blassgelb mit grünem Schimmer. In der Nase Limette, Mandarine und gelber Apfel, dazu weisse Blüten, Fenchel und feuchte Kreide. Am Gaumen trocken, saftig und straff, mit kühler Zitrusfrische, feiner Salzigkeit und cremigem Schub vom Hefelager. Die lebendige Säure sorgt für Zug der Abgang ist lang, würzig und steinig. Gewachsen auf kalkig-sandigen Böden der DO León. Pardevalles gilt

als Pionier der Wiederentdeckung der Rebsorte Albarín in der Region.

ΨO Passt zu

Austern, Pulpo, gegrilltem Fisch, Ziegenkäse

Ä

Jetzt bis 2028 geniessen, 8-10 °C Trinkempfehlung

(#)

Artikel Nr. 09770/23

Inhalt 75 cl

Jahrgang 2023

Weintyp Weissweine