

El Muelle de Olaso Cádiz VT

75cl



75 cl

ES - Cádiz VT - 2023

Bodegas Luis Perez

Blassgelb mit zartem Schimmer. In der Nase Limette, gruener Apfel und Birne, dazu Mandeln, feuchte Kreide und eine salzige Brise vom Atlantik. Am Gaumen trocken, straff und saftig, mit kuehler Zitrusfrische, kalkiger Mineralitaet und feiner Textur vom Hefelager. Sehr langer, praeziser Abgang mit Apfelhaut, Grapefruitzeste und kraeuterigem Flor-Hauch. Aus Palomino von Albariza-Barajuelas in Sanlucar 80% Stahl, 20% asoleo und kurze Reife im Bota, danach 6 Monate auf der Hefe.

	Traubensorte	Palomino Fino (100%)
	Herkunft	Cádiz VT
	Produzent	Bodegas Luis Perez
	Vinifikation	Alte Parzellen auf Albariza-Barajuelas in/um Sanlucar kuehl vergoren, Teilcharge kurz unter Flor-Einfluss, danach Assemblage und Hefelager zur Texturbildung.
	Charakter	Blassgelb mit zartem Schimmer. In der Nase Limette, gruener Apfel und Birne, dazu Mandeln, feuchte Kreide und eine salzige Brise vom Atlantik. Am Gaumen trocken, straff und saftig, mit kuehler Zitrusfrische, kalkiger Mineralitaet und feiner Textur vom Hefelager. Sehr langer, praeziser Abgang mit Apfelhaut, Grapefruitzeste und kraeuterigem Flor-Hauch. Aus Palomino von Albariza-Barajuelas in Sanlucar 80% Stahl, 20% asoleo und kurze Reife im Bota, danach 6 Monate auf der Hefe.
	Passt zu	Austern, frittierter Fisch, Ceviche, Sushi, Tapas
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2027 geniessen, 8-10 C
	Artikel Nr.	09778/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2023
	Weintyp	Weissweine