


# Son Llebre Blanco Ve d'Avior

## Mallorca VT 75cl






75 cl

 ES - Mallorca - 2022

 Ve d'Avior

Blassgelb mit grünem Schimmer. In der Nase Mandarine, gelber Apfel und Birne, dazu Fenchel, Blüten, Kräuter und salzige Steinnoten. Am Gaumen trocken, saftig und texturiert, mit straffer Zitrusfrische, feiner Gerbstoffspur vom Schalenkontakt und cremigem Schub vom Hefelager. Langer, steiniger Abgang. Blend aus Prensal, Malvasía und Giró Ros Parzellen auf kalkigem Sand, schonend gepresst, kurze Mazeration, Gärung in Edelstahl und Amphore, minimal geschwefelt, unfiltriert abgefüllt.

	<b>Traubensorte</b>	Prensal, Malvasía, Giró Ros.
	<b>Herkunft</b>	Mallorca
	<b>Produzent</b>	Ve d'Avior
	<b>Vinifikation</b>	Naturnaher Ausbau: Teile der Moste einige Tage auf der Schale (v. a. Prensal, Malvasía), Giró Ros direkt gepresst Vergärung in Edelstahl und Amphoren minimale Intervention, sehr sanfte Klärung.
	<b>Charakter</b>	Blassgelb mit grünem Schimmer. In der Nase Mandarine, gelber Apfel und Birne, dazu Fenchel, Blüten, Kräuter und salzige Steinnoten. Am Gaumen trocken, saftig und texturiert, mit straffer Zitrusfrische, feiner Gerbstoffspur vom Schalenkontakt und cremigem Schub vom Hefelager. Langer, steiniger Abgang. Blend aus Prensal, Malvasía und Giró Ros Parzellen auf kalkigem Sand, schonend gepresst, kurze Mazeration, Gärung in Edelstahl und Amphore, minimal geschwefelt, unfiltriert abgefüllt.
	<b>Passt zu</b>	Meeresfrüchten, Fisch vom Grill, Ziegenkäse, Fenchel-Orangen-Salat
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2026 genießen, 8-10 °C
	<b>Artikel Nr.</b>	09774/22
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2022
	<b>Weintyp</b>	Weissweine

