

Son Llebre Blanco Ve d'Avior Mallorca VT 75cl



75 cl

Secondaria Secondar

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.

Traubensorte

Prensal, Malvasía, Giró Ros.

D.

Herkunft Spanien / Mallorca VT

*

Produzent Ve d'Avior

*

Vinifikation 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.

Charakter

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.

Passt zu

Meeresfrüchten, Fisch vom Grill, Ziegenkäse, Fenchel-Orangen-Salat

Ä

Trinkempfehlung Jetzt bis 2026 geniessen, 8-10 °C

(#)

Artikel Nr. 09774/22

 Λ

Inhalt 75 cl

....

Jahrgang 2022



Weintyp Weissweine