



Son Llebre Blanco Ve d'Avior

Mallorca VT 75cl



75 cl

ES - Spanien / Mallorca VT - 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.

	Traubensorte	Prensal, Malvasía, Giró Ros.
	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
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2026 geniessen, 8-10 °C
	Artikel Nr.	09774/22
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2022
	Weintyp	Weissweine