

## Contrebia Tempranillo Blanco Rioja DOCa 75cl



CHF 14.90 75 cl

ES - Rioja - 2023

Bodegas Ontañón

Helles Strohgelb. In der Nase Zitrone und gelber Apfel, dazu Ananas, weisse Blüten und ein Hauch Orangenzeste. Am Gaumen trocken, klar und saftig, mit kühler Zitrusfrische, feiner Salzigkeit und cremiger Textur vom Feinhefelager; die Säure wirkt präzise und animierend. Langer, zitruswürziger Abgang mit kreidigem Nachhall. 100% Tempranillo Blanco aus Rioja Oriental; früh gelesen, Kaltmazeration, sanfte Pressung; Gärung bei 16 °C 15 Tage, anschliessend Batonnage auf der Hefe, ohne Holz.

Traubensorte	Tempranillo	Blanco
--------------	-------------	--------

Herkunft Rioja

> **Produzent** Bodegas Ontañón

Vinifikation Sehr frühe Lese unter 10 °C; kurze Kaltmazeration; sanfte Pressung und

Vorklärung; kühle Gärung bei ca. 16 °C rund 15 Tage; regelmässiges Batonnage

auf der Feinhefe; Abfüllung ohne Holzeinsatz.

Charakter Helles Strohgelb. In der Nase Zitrone und gelber Apfel, dazu Ananas, weisse

> Blüten und ein Hauch Orangenzeste. Am Gaumen trocken, klar und saftig, mit kühler Zitrusfrische, feiner Salzigkeit und cremiger Textur vom Feinhefelager; die

Säure wirkt präzise und animierend. Langer, zitruswürziger Abgang mit

kreidigem Nachhall. 100% Tempranillo Blanco aus Rioja Oriental; früh gelesen, Kaltmazeration, sanfte Pressung; Gärung bei 16 °C 15 Tage, anschliessend

Batonnage auf der Hefe, ohne Holz.

ΨO Passt zu Ceviche, Muscheln, Tempura, Ziegenkäse

**Trinkempfehlung** Jetzt bis 2028 geniessen, 9-11 °C

(#) Artikel Nr. 09768/23

Ä

Inhalt 75 cl

**Jahrgang** 2023

Weintyp Weissweine