Piamater Blanco Naturalmente Dulce

Tandem
Málaga (D.O.)

Geschmack |
Beeindruckender und vielschichtiger Dessertwein. Tandem-Önologin Alicia Eyaralar erzeugt ihn in Málaga im Süden Spaniens von unter der Sonne getrockneten Trauben. Zeigt sich im Glas mit einem leuchtenden Goldgelb und leichten grünen Reflexen. Komplexe Nase , Blütenduft, Honig, tropische Früchte, Quitte. Am Gaumen kraftvoll und zugleich frisch-fruchtig, sehr gute Balance zwischen Säure und Frucht. Fein und filigran im Geschmack. Solo bereits ein großer Genuss, spielt er seine Stärken im Zusammenspiel mit Blauschimmelkäsen, Eiscreme, Desserts mit dunkler Schokolade und zu einer Foie Gras auf beeindruckende Weise aus.

Rebsorten |
Moscatel (100 %)

Analysedaten |
Alkohol: 13,00 % | Säure: 6,52 g/l |
Restzucker: 133,20 g/l

Passt zu ... |
Dessert: Eis, Schokolade
Geflügel: Foie Gras (Gänseleber. Gänsestopfleber oder Entenstopfleber)
Käse: Blauschimmelkäse