

Coma Blanca Vi de Finca

Wein | expertise

Mas d'en Gil
Priorato (D.O.C.)

Geschmack |

Finessenreicher, konzentrierter Weißwein von Rebstöcken, die zwischen 1941 und 1945 gepflanzt wurden. Im Glas zeigt er sich mit einem hellen Gelb mit grünen Reflexen. Facettenreiches Bukett, in dem weiße reife Früchte und mineralische Noten dominieren. Kraftvoll im Mund, lange präsent im Abgang. Unbedingt dekantieren, danach großartig zu gegrilltem und gebratenem weißem Fisch, Hummer, Garnelen und Gerichten mit weißem Fleisch.

Rebsorten |

Garnacha Blanca (50 %)
Macabeo (50 %)

Fassreife |

6 Monate in Barriques aus französischer Eiche (500 l) Barrique

Analysedaten |

Alkohol: 14,95 % | Säure: 5,10 g/l |
Restzucker: < 1,00 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Garnelen, Gebraten, Gegrillt, Hell/weiß,
Hummer
Fleisch: Hell/Weiß

