

La del Vivo (La Vizcaína)

Wein | expertise

Raúl Pérez
Bierzo (D.O.)

Geschmack |

Lesegut von alten Weinbergen (1925-1940). Ein Teil des Weines wurde in 500-l-Fässern mit Stielen vergoren und ungeklärt abgefüllt. Unbedingt frühzeitig dekantieren, entfaltet danach sein vielschichtiges Bukett mit Steinobst (Pfirsich, Marillen), Feuerstein sowie florale Noten von weißen Blüten. Am Gaumen mineralisch, stoffig, konzentriert, langer Abgang. Empfohlen zu weißfleischigem Fisch wie einem gebratenen Zander mit Buttersauce.

Rebsorten |

Godello (100 %)

Fassreife |

12 Monate französische Eiche (Zweitbelegung)

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 6,50 g/l |
Restzucker: 1,30 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Hell/weiß, Zander (gebraten) mit Buttersauce

