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 gebraten weißem Fisch, Hummer, Garnelen und Gerichten mit weißem Fleisch.

Rebsorten |
Garnacha Blanca (40 %)
Macabeo (60 %)

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

Analysedaten |
Alkohol: 15,50 % | Säure: 5,50 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |
Fisch: Garnelen, Gebraten, Gegrillt, Hell/weiß, Hummer
Fleisch: Hell/Weiß