

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

Coma Alta

Geschmack |

Eleganter Weißwein, der im Glas ein helles Gelb zeigt. Tropische Aromen von Ananas und Litschi, Noten von Mandeln, Pfirsichen und Orangen. Intensiv und mineralisch am Gaumen mit trockenem Charakter, frischer, lang anhaltend im Abgang. Perfekt zu Tempura aus der japanischen Küche (Backteig, der meist mit Fisch und Gemüse gefüllt und anschließend frittiert wird), einem Carpaccio vom Tunfisch und zu gereiftem Ziegen- und Schafskäse.

Rebsorten |

Garnacha Blanca (100%)

Fassreife |

6 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,50% | Säure: 4,60 g/l |

Restzucker: 0.50 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Carpaccio vom Tunfisch

Gerichte: Tempura (jap., Backteig, mit Fisch und Gemüse gefüllt, dann frittiert)

Käse: Schafskäse, Ziegenkäse

