

Butterzard

Geschmack |

Die Weißwein-Cuvée zeigt im Glas ein brillantes und klares Strohgelb mit blassgoldenen Reflexen. Angenehmes, durch Zitrusaromen und tropische Früchte dominiertes Bukett, mineralische Noten. Frisch und lebendig am Gaumen, fruchtbetont, gut ausblanciertes Säurespiel. Passt sehr gut zu mediterranen und asiatisches Küche mit gebratenem Gemüse, weißem Fisch oder hellem Geflügel; gut gekühlt auch ein anregender Aperitif. „Butterzard“ ist eine Wortschöpfung aus dem englischen „Butterfly“ (Schmetterling) und „Lizard“ (Echse) für das Fantasiewesen, das das Etikett schmückt und der Geschichte nach in den Wäldern Navarras lebte.

Rebsorten |

Chardonnay (25 %)
Garnacha Blanca (40 %)
Viura (35 %)

Fassreife |

4 Monate amerikanische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,00 % | Säure: 5,00 g/l |
Restzucker: 1,00 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif
Fisch: Hell/weiß, Sushi
Geflügel: Hell/Weiß
Gemüse: Gegrillt

