

Cultivare Xarel-lo

Geschmack |

Rebsortenreiner Xarel-lo selektierter Einzellagen. Schonend mit den Schalen für 4 Stunden mazeriert, um die Aromen zu extrahieren, teilweise in einem Betonei, teilweise in neuen, leicht getoasteten französischen Eichenfässern vergoren, wo er 3 Monate verblieb, bevor er auf Flasche gefüllt wurde. Zeigt im Glas ein klares und helles Strohgelb mit goldenen und grünlichen Reflexen. Facettenreiches Bukett, Noten von Steinobst (Aprikose und Pfirsich), tropischen Aromen (Litschi), grünem Apfel, begleitet von blumigen und mineralischen Noten. Weich, angenehm und frisch am Gaumen, füllt den ganzen Mund mit einer sehr eleganten Cremigkeit aus. Gut eingebundene präsenre Säurestruktur, die für Frische und Länge im Abgang sorgt. Ausgezeichnet zu geschmortem Fleisch, Reisgerichten und Pilzrisotto, gebratenem hellen Fisch wie Kabeljau und gegrilltem Meeresfrüchten. Reife Käse wie Blauschimmelkäse harmonieren

Rebsorten |

Xarel-lo (100 %)

Fassreife |

3 Monate im Barrique auf der Feinhefe

Analysedaten |

Alkohol: 12,50 % | Säure: 6,01 g/l |

Restzucker: 2,50 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Gebraten, Hell/weiß, Kabeljau (im Ofen gebacken), Meeresfrüchte

Fleisch: Geschmort

Gerichte: Risotto

Käse: Blauschimmelkäse, Reif

