

Freyé Blanco Parellada Muscat

Wein | expertise

Vallformosa
Penedès (D.O.)

Geschmack |

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Direkt ansprechendes Bukett mit floralen Düften, einem Hauch von Rosenblättern, dazu stoßen exotische Früchte wie Litschi und Anklänge von Limetten und Orangenschalen. Am frischen Gaumen mit einer dezenten Süße versehen, erinnert sehr an den Geschmack frischer Trauben; angenehmer Nachhall. Empfohlen zu Fisch und Meeresfrüchte-Cocktails, Avocado mit Garnelen, Lachs, aber auch zur Melone mit Schinken, Geflügel, Pasteten und Gänseleber, gut gekühlt ein anregender Aperitif.

Rebsorten |

Muscat de Frontignan (45 %)
Parellada (55 %)

Analysedaten |

Alkohol: 11,50 % | Säure: 5,60 g/l |
Restzucker: 8,10 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif
Fisch: Lachs
Geflügel: Foie Gras (Gänseleber, Gänsestopfleber oder Entenstopfleber), Gans
Gerichte: Pasteten
Sonstiges: Meeresfrüchte-Cocktails

