

Viña Capellana Blanco

Wein | expertise

**Bodegas Nodus
Utiel-Requena (D.O.)**

Geschmack |

Im Glas ein helles Gelb. In der Nase die charakteristischen Macabeo-Aromen von frischen Zitrusfrüchten mit Anklängen von Apfel und Birne, begleitet von leichten mineralischen Untertönen. Am Gaumen frisch und knackig mit dezenter Ananasnote, erneut Zitrusfrüchten, Birne und ein Hauch von weißen Blumen. Passt hervorragend zu weißem Fisch, Schalentieren und Meeresfrüchten, milden Käsesorten, weißem Fleisch und Salaten. Nicht nur zur Sommerzeit macht er gut gekühlt auch eine gute Figur als Aperitif .

Rebsorten |

Macabeo (100 %)

Analysedaten |

Alkohol: 12,00 % | Säure: 4,84 g/l |

Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif

Fisch: Hell/weiß, Meeresfrüchte, Schalentiere

Fleisch: Hell/Weiß

Käse: Mild

