



Art.-Nr.: 30097

CASA ROJO LA GABACHA

REBSORTEN	Sauvignon Blanc
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Rueda
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de origen (DO)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
RESTSÜßE	2,0 g/l
SÄUREGEHALT	7,2 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
VERSCHLUSS	Schraubverschluss
EAN	8436546820444
AUSBAU	100% Sauvignon Blanc

BODEN

Weinberge mit 20 bis 30 Jahre alten Rebstöcken, die in der Gemeinde von Valladolid auf einer Höhe von 750m liegen. Kontinentales Klima mit kalten und nassen Wintern und warmen trockenen Sommern.

BESCHREIBUNG

Die reifen Sauvignon Blanc Trauben werden mit der Maschine bei Nacht geerntet. Eine kühle Vergärung sichert den Erhalt aller essentiellen sortentypischen Aromenstoffe. Eine Reifung für drei Monate auf der Feinhefe verleiht dem Wein den nötigen Feinschliff.

Die reifen Sauvignon Blanc Trauben werden mit der Maschine bei Nacht geerntet. Eine kühle Vergärung sichert den Erhalt aller essenziellen sortentypischen Aromenstoffe. Eine Reifung für drei Monate auf der Feinhefe verleiht dem Wein den nötigen Feinschliff.

Strahlendes Strohgelb, mit klarer und transparenter Erscheinung. In der Nase eine Explosion von Aromen mit starker Intensität. Zeigen sich zunächst eher tropische Noten wie Mango und Ananas, finden sich dann auch andere Erinnerungen nach Zitrusfrüchten und anderen Rebsorten

CASA ROJO | SPANIEN | RUEDA

typischen Aromen des Sauvignon Blanc. Am Gaumen ist der Wein lang, mit erfrischender Säure, die den Wein in perfekter Balance zum Restzucker hält.

