



Viña Sol Original

Origen Mediterraneo, Miguel Torres

Die Sonne Spaniens im Glas

Beschreibung:

Ein wirklich köstlicher Aperitif-Wein, oder Spitzen-Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten. Das spanische Allroundtalent eignet sich zu vielen Speisen, aber auch einfach so als animierendes Gläschen für Garten, oder Terasse. Um ihre saftige Frucht und Frische maximal zu bewahren, werden die Trauben in den kühlen Morgenstunden gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht, die Moste bei kühlen 16°C in temperaturregulierten Edelstahltanks vergoren, die Weine anschließend nicht im Fass ausgebaut und schon früh auf die Flaschen gefüllt.

Aromenprofil:

Ein klares, blasses Strohgelb mit grünlichem Glanz. Sanft duftig-aromatisches Bouquet mit fruchtigen Noten von grünem Apfel, Ananas, einem Hauch von Blüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen sanft und ausgewogen mit feiner Frucht und elegantem Säurespiel, sehr seidig, schlank und geradlinig, mit aromatischem, leicht exotischem Nachhall.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Miguel Torres

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 50% Parellada, 50% Grenache Blanc

Artikelnummer: 1055124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viña Sol Original

Origen Mediterraneo
Miguel Torres

Herkunft:	Spanien
Rebsorte(n):	50% Parellada, 50% Grenache Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.