



Le Domaine Blanco

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Der gesuchte Weiße von Abadía Retuerta

Beschreibung:

Das rund 21'000 ha grosse Weinbaugebiet liegt im Herzen der spanischen Region Castilla-León, die vom Fluss Río Duero, der die Rebflächen mit ausreichend Feuchtigkeit versorgt, durchquert wird. Soeben ist der neue Jahrgang 2018 vom gefeierten «Le Domaine Blanco» eingetroffen. Die Cuvée aus Sauvignon Blanc und Verdejo stammt aus besonderer Einzellage. Der gefeierte Weisswein gehört zu den gesuchtesten Weissweinen Spaniens und wird erfahrungsgemäss innert Kürze ausverkauft sein.

Degustationsnotiz:

Blasses Goldgelb mit brillanten Reflexen. Weisser Pfirsich, reife Zitrusfrucht, Quitte und weisse Blüten im eleganten Nasenbild. Verführerisch und subtil zugleich, mit feinherben Fruchtaromen und einer dezenten Vanillenote. Zartcremiger Gaumenfluss mit wiederum faszinierender, weisser Frucht und ausgezeichneter Balance zwischen Fruchtsüsse, zitrusartiger Frische und grossartiger Gaumenfülle. Ein Genuss jetzt, aber mit beeindruckendem Lagerpotential.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	VT Castilla y León
Ausbau:	7.5 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	70% Sauvignon Blanc, 30% Verdejo
Artikelnummer:	0802720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Domaine Blanco

Sardón de Duero
VT Castilla y León

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Sauvignon Blanc, 30% Verdejo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7.5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.