



## Atance Cuvée N°1

Valencia DO, Risky Grapes (Bio)

Fruchtiger Partywein aus Valencia

### **Beschreibung:**

Toni Sarrion ist der unangefochtene Meister der Traubensorte Merseguera, einer autochthonen Rebsorte aus den südöstlichen Küstenregionen Spaniens. Malvasía und Merseguera eignen sich bestens für die harschen klimatischen Konditionen der Region. Die Trauben stammen aus eigenen Rebbergen auf 850 M.ü.M in lehmig-sandigen Kalkböden und werden strikt von Hand gelesen. Die Weine sind biologisch zertifiziert und vegan.

### **Degustationsnotiz:**

Blasses Zitronengelb mit grünlichem Schimmer. Knackige Fruchtaromen von weißen Steinfrüchten, Honigmelone und grüner Birne. Weiter folgen Noten von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und Strohblume. Ein faszinierendes Wechselspiel (zwischen) der prickelnden Frische der Merseguera und fülligen Textur der Malvasia Traube. Faszinierend bis ins tänzerisch ausklingende Finale.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Risky Grapes (Bio)

**Ausbau:** 9 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 60% Merseguera, 30% Malvasia, 10% Macabeo

**Artikelnummer:** 1138723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Atance Cuvée N°1

Valencia DO  
Risky Grapes (Bio)

|                       |                                                                                                                  |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Spanien                                                                                                          |
| <b>Ratings:</b>       | Parker 91/100, Score 18/20                                                                                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 60% Merseguera, 30% Malvasia, 10% Macabeo                                                                        |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028                                                                                                   |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006                                                                              |
| <b>Ausbau:</b>        | 9 Monate im Stahltank                                                                                            |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                                                                            |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |