V de Mas Igneus

Priorat DOCa, Mas Igneus (Bio)

Weiße Rarität von Mas Igneus

Beschreibung:
Der V de Mas Igneus wird hauptsächlich aus roten Traubensorten hergestellt. Die Kombination von weissen und roten Sorten, sowie die speziellen Böden dieser Gegend, verleihen dem Wein seine besondere Eigenschaft, was ihn zu einem einzigartigen Wein im Priorat macht.

Aromenprofil:
Intensives, leuchtendes Goldgelb vom Rand bis zur Mitte. Bezaubernde Aromen von sonnengeküssten Steinfrüchten wie Aprikose und Mirabelle. Dazu auch weiße Blütenblätter, Bienenpollen und mediterrane Sommerweide. Am Gaumen füllig und mit beeindruckender Viskosität. Nuancen von Bienenwachs, Marzipan und warmer Maiswaffel. Die ausladenden Fruchtaromen werden von einer dezenten Säure gestützt, während die luxuriös anmutende Textur grandioses Trinkvergnügen bietet.

Passt zu:
Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Mas Igneus (Bio)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	38% Grenache, 25% Merlot, 23% Pedro Ximénez, 10% Viognier, 4% Grenache Blanc
Artikelnummer:	1184620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

V de Mas Igneus

Priorat DOCa
Mas Igneus (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100, Guía de Vinos Gourmets 90/100
Rebsorte(n):	38% Grenache, 25% Merlot, 23% Pedro Ximénez, 10% Viognier, 4% Grenache Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch