

SON AMARET M A L L O R C A

Blanco 2023



WEINART Weißwein

APPELLATION Vino de la tierra Mallorca

REBSORTEN Viognier und Prensal Blanc

ANALYSEDATEN Alkohol 13,5%
Säure 5,0g/L (Gesamtsäure)
Restsüße 1,9g/L

VINIFIKATION Teilweise Entrappung mit Maischestandzeit, teilweise Ganztraubenpressung, Sedimentation, kühle Gärung im Edelstahltank mit sehr langem Feinhefelager

WEINBESCHREIBUNG Der Premieren-Jahrgang des Blanco verbindet die vielfältige Frucht des Viognier mit dem Körper und der Ausgewogenheit des Prensal Blanc, einer autochthonen, mallorquinischen Rebsorte. Diese sehr gelungene Verbindung beider Rebsorten schmeckt saftig, weich und vollmundig, mit einer spannenden Kombination aus grüner (z.B. Stachelbeere) und gelber Frucht wie Aprikose und Pfirsich sowie dezenter Exotik. Der Abgang ist rund und erstaunlich lang. Der Blanco passt sehr gut zu vielen leichten Speisen.

ALLERGENE Enthält Sulfite

ERHÄLTICHE 0,75 L
FLASCHENGRÖSSE

SERVIERTEMPERATUR 10–12 °C