

# SON AMARET M A L L O R C A

## *Blanco Semi Dulce 2023*



WEINART	Weißwein/Süßwein
APPELLATION	Vino de la tierra Mallorca
REBSORTEN	Viognier, Moscatel und Malvasia
ANALYSEDATEN	Alkohol 12,0% Säure 4,7 g/L (Gesamtsäure) Restsüße 18,8 g/L
VINIFIKATION	Entrappung, Quetschung, Pressung, Sedimentation, kühle Gärung im Edeltank mit sehr langem Feinhefelager
WEINBESCHREIBUNG	Moscatel (Muskateller) und Malvasia eignen sich sehr gut für Süßwein – das gilt aber auch für Viognier. Das Ergebnis der Kombination aus den drei süßen Grundweinen ist eine halbtrockene Cuvée im Kabinett-Stil, die ein weiches Mundgefühl mit einer vielschichtigen Aromatik u.a. aus Pfirsich, Muskatnuss und Holunderblüte verbindet. Sowohl als Solist wie auch als Speisenbegleiter zu Scharfem wird der Blanco Semi Dulce zum Weinerlebnis.
ALLERGENE	Enthält Sulfite
ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE	0,75 L
SERVIERTEMPERATUR	10–12 °C