



2018 Gran Vina Sol

Hersteller: Torres
ARTIKEL-NR. 36523

Vinifikation/Ausbau:

Die Trauben werden ab Mitte September gelesen und direkt gepresst. Ein kleiner Teil des Chardonnay wird in neuen französischen Barriques vinifiziert, dieser wird später mit dem Hauptanteil, der imahltank vergoren wird, cuvettiert.

Charakter:

Leuchtende goldene Farbe. Verführerisches tropisches Fruchtroma (Grapefruit, Ananas, Lychee) mit Noten von Trockenfrüchten und Haselnuss. Im Gaumen hat es buttrige Untertöne, der Wein ist intensiv, fest und voll im Gaumen. Elegante Länge und guter Körper, idealer Begleiter zu Meeresfischen, Paella, Kalb und Geflügel.

STECKBRIEF

| | |
|------------------------|---|
| Artikel-Nr. | 36523 |
| Jahrgang | 2018 |
| Geschmack | trocken |
| Weinstil | fruchtig & aromatisch |
| Anbauregion | Penedes |
| Land | Spanien |
| Rebsorte | 85% Chardonnay 15% Parellada |
| Füllmenge | 750 ml |
| Trinktemperatur | 7° - 9° C |
| Alkoholgehalt | 13 % Vol. |
| Lagerpotential | 2019 - 2023 |
| Hersteller | Torres |
| Appellation | DO |
| Passt zu | Apéro, Meeresfrüchte, weisses Fleisch, Kalbfleisch, Tapas |