



2019 Vina Esmeralda Blanco

Hersteller: Vina Esmeralda
ARTIKEL-NR. 37059

Vinifikation/Ausbau:

Vergärung sowie Ausbau beider Rebsorten - Moscatel und Gewürztraminer - innerhalb von zwei Wochen bei kühlen, kontrollierten Temperaturen um die 16 °C im Edeltank. Der Ausbau im Edeltank sorgt dafür, dass die duftige Frische und Rebsortenfrucht so pur und unverfälscht wie nur möglich bleibt.

Charakter:

In den kühlen Höhen des Oberen Penedès entfalten die aromatischen weißen Moscatel- und Gewürztraminer-Trauben ihren unverkennbaren, sowohl delikater als auch intensiver Rebsortencharakter. Als Cuvée verleihen sie dem Viña Esmeralda eine verführerische Duftigkeit und Frische. Geschaffen wurde der Viña Esmeralda übrigens schon im Jahr 1976 und benannt ist er nach dem Smaragdgrün des nahen Mittelmeeres. Im Glas hat er ein helles Strohgelb mit grünlichen Glanzreflexen. In der Nase ein duftiges Bouquet von Linden- und Akazienblüten, reifen Zitrusfrüchten und einem exotischen Hauch von Passionsfrucht. Am Gaumen sinnlich, verführerisch mit seidiger Textur, feinem Säurespiel und frischem, leicht herbfruchtigem Abgang von Pink Grapefruit. Passt zu leichten Vorspeisen wie Melone mit Schinken, Avocado mit frischen Krabben, leichten Pasteten oder auch zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten oder Wok-Gerichten.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	37059
Jahrgang	2019
Geschmack	trocken
Weinstil	aromatisch & frisch
Anbauregion	Catalunya
Land	Spanien
Rebsorte	15% Gewürztraminer 85% Moscatel
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	6° - 8° C
Alkoholgehalt	11.5 % Vol.
Lagerpotential	2022 - 0
Hersteller	Vina Esmeralda
Appellation	DO
Passt zu	Salzwasserfisch, Meeresfrüchte, Asiatisch scharf, Apéro, für sich alleine