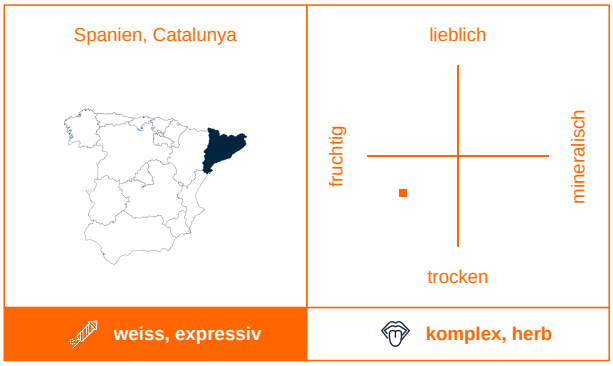
COMA BLANCA DOQ COMA BLANCA DOQ

FINCA MAS D'EN GIL | 2019



Mas den Gil schuf einen zwar mächtigen, aber gleichzeitig auch klassisch anmutenden, wahrhaft grossen Weisswein, von dem die homöopathische Menge von ca. 3000 Flaschen gekeltert werden. Er ist in seiner Art mit Spitzengewächsen aus Frankreich vergleichbar. Sehr komplex und verarbeitet präsentiert sich die Aromatik: Auf der einen Seite lassen sich mineralische Noten feststellen, auf der anderen Seite präsentieren sich Aromen von Früchten und Blumen in Kombination mit herbalen Eindrücken (Waldkräuter). Im Gaumen vereint der Coma Blanca eine samtige Textur mit einer klassischen Struktur, die im sehr langen Finale ihre ganze Komplexität zeigt - ein aussergewöhnlicher Wein.



Garnacha Blanca, Macabeo

Genussreife: 3 - 5 Jahre

Im Doppelbarrique (französischer Eiche) gekeltert, anschliessend während weiteren sechs Monaten auf der Hefe ausgebaut

Fruchtig, Blumig, frisch vegetativ, Schiefer

Fischgerichte, Roastbeef, Käse, Pouletbrust

Trinktemperatur: 11 bis 13 °C

15 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**