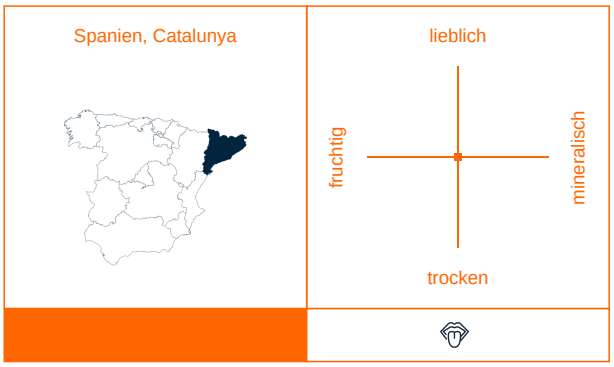
COMA CALCARI GARNACHA BLANCA DOQ COMA CALCARI DOQ

FINCA MAS D'EN GIL | 2022



Das ausladende Bouquet ist intensiv und vielschichtig: Kräuter (Salbei, Minze), Blumen, Fruchtaromen, die an heimische und tropische Früchte sowie Orange denken lassen. Es lässt auf einen vielschichtigen, dichten Wein schliessen, der viele Facetten aufweisen wird. Im Gaumen entwickelt sich eine komplexe Struktur, die cremige Aspekte aufweist, aber auch Säure, Mineralität und sogar eine Spur von Salzigkeit zum Ausdruck bringt. Die dezente Herbheit im Finale verleiht dem Wein eine besondere Lebendigkeit und Struktur.



Garnacha Blanca

Genussreife: 2 - 5 Jahre

20% des Mostes im gebrauchten 500 Liter-Barrique gekeltert, anschliessend während weiteren sechs Monaten darin ausgebaut, die restlichen 80% sind im Edelstahltank vergoren und ausgebaut worden

Blumig, Steinobst, Mandel, mineralisch, getrocknet vegetativ

Fischgerichte, Geflügelgerichte, Vegetarische Gerichte, Käse, Tapas

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				schwer

VOI MIGROS partner

mild **säurehaltig**