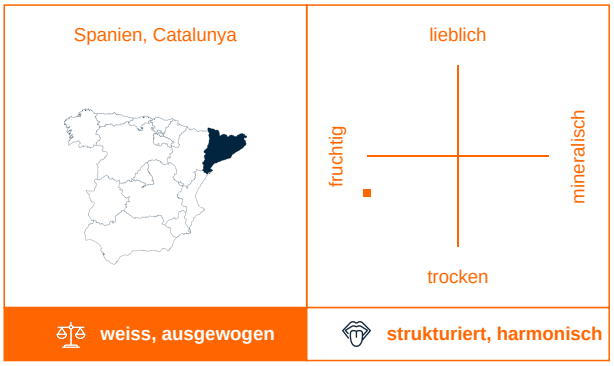
LAFOU ELS AMELERS DO LAFOU ELS AMELERS DO

LAFOU CELLER | 2024



Der Lafou els Amelers präsentiert sich in einem hellgelben Farbton und offenbart einen reichen aromatischen Ausdruck. Die dominierenden Zitrus- und Blumennoten werden von subtilen Nuancen reifer Früchte wie Apfel und Quitte sowie zarten Mandelnoten begleitet. Am Gaumen beeindruckt er mit einer grosszügigen Struktur und einem lebendigen Säuregehalt, der seine Frische betont. Sein Abgang ist langanhaltend und verleiht ein nachhaltiges Geschmackserlebnis.



Garnacha Blanca

Genussreife: 2 - 5 Jahre

Gärung und Reifung auf der Hefe in Betoneier- Fässern und Edelstahltanks, 10% des Weins wird in Eichenfässern ausgebaut

Blumig, Zitrusfrucht, reifer Apfel (Cox Orange), Quitte, Mandel

Apéro/Aperitif, Salat, Vorspeisen mit Fisch, Hummer, Muscheln

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
mild	säurehaltig

VOI MIGROS partner