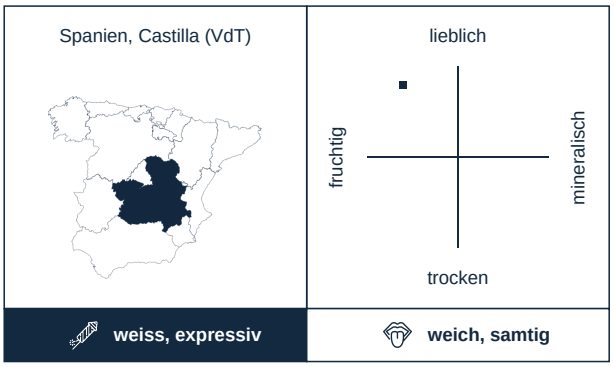
PARCELA 52 VERDEJO VDT
PARCELA 52 VDT

FINCA CONSTANCIA | 2023



Ein Wein, der mit vielen Dimensionen aufwarten kann. In der Nase offenbart sich eine komplexe, vielschichtige Aromatik, die sowohl Fruchtaromen (Mandarine, Birne, Ananas, Melone) wie auch blumige Komponenten, die an Rose erinnern, sowie Noten von Minze, Vanille und Eisbonbon beinhalten. Der Sinneseindruck im Gaumen zeigt eine fruchtige Struktur mit einer zugänglichen, runden Textur. Mit seinem langen Abgang und seiner grossen Nachhaltigkeit verschafft er sich die nötige Aufmerksamkeit.



Verdejo

Genussreife: 2 - 4 Jahre

Ein Teil im neuen Barrique (französischer Eiche) vergoren und während sechs Monaten auf der Feinhefe sowie teilweise im Edelstahltank ausgebaut

Steinobst, Birne, Quitte, Mandarine, Ananas, Melone, Rose, Minze / Menthol, Eisbonbon, Vanille, Karamel, Honig, Butter

Fischgerichte, Pasta/Teigwaren, Krustentiere

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873