

Mabre Empordà DO

Empordàlia, Pau



Eigenschaft	Weissweine
Herkunft	Empordà DO
Traubensorte	100% Garnacha Blanco
Vinifikation	Kurzer Ausbau in neuen französischen Eichenbarriques auf der Hefe
Farbe	Helles zitronengelb mit grünen Reflexen
Aroma	Weisse Blüten wie Jasmin und Zimtkassie dominieren. Abgerundet wird die Aromatik durch Kokos- und Vanille
Charakter	Am Gaumen elegant und zugänglich. Vollmundig mit Noten von mediterranen Früchten, erneut exotischem Kokos und etwas Minze im Abgang.
Passt zu	Katalanischen Gerichten, insbesondere Zarzuela; (Auswahl von Fischarten & Meeresfrüchten gegart im Weinsud mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Knoblauch), Kalamares sowie Gänseleber oder zum so genießen als tollen Frühlingsswein

Ausschanktemperatur	8° - 12° C
Lagerfähigkeit	2-3 Jahre
Inhalt	75 cl
Auszeichnungen	Concours Mondial de Bruxelles : Silber
Vorherige Auszeichnungen	2016 : Wein- Prämierung Bruxelles 2017 - Bronzemedaille