

Vi de Vila Porrera blanc

DOC Priorat, Cims de Porrera

Herkunft

Spanien / Priorato

Rebstock

Garnacha, Picpoul, Pedro Ximénez, Macabeo

Farbe

Dichte hellgelbe Farbe

Duft

Wir raten, ihn zu karaffieren, damit sein wunderbarer Duft nach reifer Birne und Quitte zur Geltung kommt.

Geschmack

Ein aussergewöhnlicher, den Gaumen fordernder Wein, vor allem in seiner Jugend. Noten von Bergamotte, Minze, Mandelpaste, Honig und Lindenblüten geben ihm eine tolle aromatische Komplexität, die sich im Geschmack mit einem feinen Sherry-Touch wiederholt. Seine feste Struktur mit einer betont mineralischen Herbe, die sich am Gaumen stoffig anfühlt, und sein Abgang weisen auf eine gute Lagerfähigkeit und vor allem auf sein aromatisches Entwicklungspotential hin.

Vinifikation

Die Weinbeeren für diesen Weißwein aus Spanien werden, zum Zeitpunkt optimaler Reife, ausschließlich von Hand gelesen. Nach der Weinlese gelangen die Weintrauben zügig ins Presshaus. Hier werden Sie sortiert und behutsam aufgebrochen. Es folgt die Gärung im großen Holz bei kontrollierten Temperaturen. Nach dem Abschluss der Gärung wird der Vi De Vila Porrera Blanc noch für einige Monate im großen Holzfass aus Eichenholz ausgebaut.

Gradation

15% vol.



weinonline.ch