

GIRO ROS 2021

Diese autochthone weiße Rebsorte aus der Zeit vor der Reblausplage auf Mallorca war vom Aussterben bedroht, da sie sehr ertragsarm und schwierig anzubauen war. Trotz der Schwierigkeiten, die sie mit sich bringt, machen ihre önologischen Eigenschaften sie zu einer ganz besonderen Sorte, aus der hochwertige Weine erzeugt werden können, die eine einzigartige Affinität zu unserem mediterranen Klima widerspiegeln.

**Rebsortenreiner Wein aus einer einzigen Parzelle der eigenen Weinberge.
Erzeugt mit dem Gütesiegel IGP Vi de la Terra Mallorca, eine geschützte Herkunftsbezeichnung.**

VINIFIZIERUNG

Selektive Handlese.

Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur und teilweise Ausbau in neuen Fässern aus französischer Eiche.

Alkoholgehalt: 14,5 %

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Aussehen: Strohgelb, mit goldenen Reflexen, klar und hell

Bukett: Komplex und sehr ausdrucksstark, mit Aromen von Pfirsich, Banane und Mango. Hinzu kommen blumige Noten, die an Jasmin und Orangenblüten erinnern.

Geschmack: Am Gaumen hat er eine gute Säure und viel Volumen, langanhaltend, mit einem Geschmack von reifen Früchten und einem an Röstaromen und Kaffee erinnernden Nachgeschmack.

Empfehlungen: Er passt hervorragend zu Felsenfisch, Meeresfrüchten, Reisgerichten und weißem Fleisch, aber auch zu Käse und Wurstwaren.

Am besten bei einer Temperatur von 8 - 10 Grad Celsius konsumieren.



stacatarina