



Auzells 2022

CHF 14.50 | 10 cl = CHF 1.93

Blasses Goldgelb. In der Nase komplex und mineralisch, mit Zitrusfrüchten, Fenchel, mediterranen Kräutern und weissem Pfeffer. Am Gaumen charaktervoll, mit exotischen Aromen und würzigen Nuancen. Ein langes, erfrischendes Finale.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Tomàs Cusiné |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Spanien |
| Region | Costers del Segre |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.5 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Macabeo, Riesling, Sauvignon Blanc, Albariño, Chardonnay |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Biologisch |
| Artikelnummer | 7406622 |
| Passt zu | Apéro, Gemüse, Geflügel |



Vinifikation

90 % des Traubenguts wurde im Stahltank, 10 % in französischen Barriques vinifiziert. Anschliessend erfolgte ein fünfmonatiger Ausbau auf der Feinhefe.

