



Finca Antigua Blanco 2025

CHF 11.50 | 10 cl = CHF 1.53

Helles Strohgelb. Frische Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Birnen sowie florale Noten von Jasmin- und Kamillenblüten. Ein Hauch von getrocknetem Gras sowie Feuerstein vermögen die Nase zu kitzeln. Am Gaumen frisch und aromatisch, mit weicher Textur und überraschender Länge im Abgang.

| | |
|-----------------|---------------------|
| Produzent | Finca Antigua |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Spanien |
| Region | La Mancha DO |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2025 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.5 % |
| Trinktemperatur | 8° - 10° |
| Lagerfähigkeit | bis 2030 |
| Traubensorten | Viura |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Vegan |
| Artikelnummer | 1007725 |
| Passt zu | Sushi, Fisch, Apéro |

Vinifikation

Im Stahltank vinifiziert und anschliessend für fünf Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

Terroir

Das Traubengut stammt vom Rebberg El Palomar in La Mancha auf 900 m ü. M.

Geschichte

In rund 900 Metern Höhe liegt Cuenca - eine Region, die gerade noch im Bereich des möglichen Weinbaus liegt. Hier, im Hochland Zentralspaniens, bewirtschaftet die Familie Bujanda seit 1998 die über 1000 Hektar umfassende Finca Antigua. Etwa die Hälfte des Guts ist mit Reben bepflanzt, verteilt auf 40 Einzellagen, die jeweils einem bestimmten Wein gewidmet sind. Das Ergebnis: authentische, charakterstarke Weine mit unverwechselbarem Profil. Die Familie Bujanda setzt dabei ausschliesslich auf eigene Trauben und verarbeitet diese konsequent nach veganen Prinzipien.

