



Finca Antigua Blanco 2022

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
Land	Spanien
Region	La Mancha DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Viura
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	1007722
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.

