



Fenomenal 2025

Im Glas ein helles Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Die Nase ist intensiv mit Noten von reifen Steinfrüchten, wie Aprikose und Pfirsich sowie exotischen Früchten, wie Passionsfrucht, Ananas und Mango. Dazu kommen Aromen von weissen Blüten und frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen erfrischend und mit einer samtigen Textur.

Produzent	Fenomenal
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Rueda DO
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Verdejo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323366
Passt zu	Fisch, Apéro, leichten Speisen, Käse



Vinifikation

Die Trauben werden entrappt, gequetscht und es folgt eine Kaltmazeration für 6 Stunden. Gepresst wird in der Nacht um von den tieferen Temperaturen zu profitieren. Die Fermentation erfolgt im Stahltank.

