



VALDESPINO PALOMINO BARREL FERMENTED

2022 | 0,75 l

CHARAKTER

Zarte Aromen von Limettenchutney und weißen Früchten mit komplexer Mineralität. Am Gaumen zart, rund und buttrig mit trockenem und säurebetonten Nachhall.

FARBNUANCE

Helles Strohgelb mit leicht goldenen Reflexen

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Spanien

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Palomino Fino

SERVIERVORSCHLAG

Herzhafte Suppen,
schmackhafte Eintöpfe,
asiatische Küche

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

11 % vol | 0,0 g/l | 5,0 g/l

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

AUSBAU

Eichenfass

MARKE | PRODUZENT

Valdespino

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 45232