



Pedra de Binissalem

PEDRA DE BINISSALEM BLANC

UNSER ÖKOLOGISCHER WEISSWEIN 100% MOLL



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

REBSORTEN

Moll

HERSTELLUNGSPROZESS

Die Weinlese der autochthonen Traube Moll erfolgt in der ersten Augustwoche auf der ökologischen Finca Sa Pareteta, in den ersten Morgenstunden und von Hand, damit die Trauben unter optimalen Bedingungen in das Weingut gelangen.

Die Trauben werden in einem Kühlraum bei 2 ° C gekühlt, danach erfolgt eine 12 stündige Mazeration mit der Schale in der pneumatischen Presse um die Extraktion der Aromakomponenten zu begünstigen.

Statische Entschleimung und Beginn der alkoholischen Gärung bei niedriger Temperatur in Edelstahltanks.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Sauber und glänzend.

Frisches, mediterranes Aroma mit einem Hauch von aromatischen Kräutern mit fruchtigen und leichten blumigen Noten.

Im Mund am Anfang weich und frisch, ausgewogene Säure. Am Gaumen Empfindungen von Zitrone. Leicht und sehr angenehm.

SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 4 und 6°C.
Ideal zu leichten Gerichten, Fisch und Meeresfrüchten.

Mallorca-Versand.de

<https://www.mallorca-versand.de/wein-Jose-L-Ferrer>

