



2018 Fransola Sauvignon Blanc

Hersteller: Torres
ARTIKEL-NR. 36768

Vinifikation/Ausbau:

Die Einzellage Fransola befindet sich mit ihrem historischem Anwesen in einer der höchsten Gegenden der Penedès. Kalte Nächte und milde Tage ermöglichen ausgezeichnete Klimaverhältnisse für den Weinbau, insbesondere für den Sauvignon Blanc. Ein kleiner Anteil Parellada verleiht der Cuvée ihren feinen Charakter. Eine weitere Veredelung erfuhr der Wein durch 8 Monate Ausbau im französischen und amerikanischen Barrique-Fässern.

Charakter:

Der Fransola Sauvignon Blanc leuchtet im Glas in einem sehr feinen, hellen Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase duftet er intensiv nach tropischen Früchten, Holunderblüten, Zitronen. Typisch für einen Sauvignon Blanc aus wärmeren Zonen. Im Gaumen schön cremig und recht füllig (durch den Barrique-Ausbau), balanciert von einer knackigen Säure. Hier dann doch einige Cool-Climate Noten, schöne, herbe und kräutrige Eindrücke. Vielschichtig mit enorm langem Nachhall. Ein schöner und edler Essenbegleiter mit einer guten Balance von Frische und Fülle. Perfekt zu Fisch oder zu vegetarischen Gerichten.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36768
Jahrgang	2018
Geschmack	trocken
Weinstil	aromatisch & frisch
Anbauregion	Penedes
Land	Spanien
Rebsorte	100% Sauvignon Blanc
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	7° - 9° C
Alkoholgehalt	13.5 % Vol.
Lagerpotential	2018 - 2022
Hersteller	Torres
Appellation	DO
Passt zu	Süßwasserfisch, Salzwasserfisch, weisses Fleisch, Fondue, Kalbfleisch