

RIBAS Blanc 2015



Junger Weißwein, frisch und mit feinen Aromen, die an Zitrus und weiße Früchte wie Birne erinnern. Hauptsächlich aus der mallorquinischen Traubensorte Prensal hergestellt.



rebsorten: **87% prensal und 13% viognier**

alkoholgehalt: **13,5%**

flaschen: **0,75 l**

allergenhinweis: **enthält sulfite**



bodenart: **stein- und kiesböden mit sandhaltiger textur**

anbaugebiet: **westliche inselmitte**

niederschlagsmenge: **450-500 mm/jahr**

inverkehrbringer: **bodegues ribas**

muntanya 2, 07330 consell

mallorca, spanien

herstellung

Handlese aus eigenen, mit Prensal und Viognier bepflanzten Weinbergen. Danach Auslese der Trauben auf einem Selektionstisch, wo eine strenge Qualitätskontrolle vorgenommen wird. Schonende Ganztraubenpressung bei niedrigem Druck in einer pneumatischen Presse, um eine Oxidation zu vermeiden. Lange Gärung in Edelstahl bei niedrigen Temperaturen, etwa 14°C und 40 Tage, um die Feingliedrigkeit der rebsorteneigenen Aromen zu erhalten. Die Prensal gibt dem Wein frische Aromen von Zitrus und weißen Früchten; die mediterrane Rebsorte Viognier schafft Komplexität und Geschmeidigkeit.

geschmack

Zu Beginn süß und zitrusfruchtig (Rosa Pampelmuse), so dass ein graziles und lebendiges Mundgefühl entsteht. Elegante, der Prensal-Traube eigene Bitternote.

aussehen

Leicht goldenes Weiß mit einer stahlblauen Nuance. Sauber und glänzend.

geruch

Zitrusfrüchte (Limette), weiße Früchte (Birne, weiße Pflaume...), florale Noten und Duft nach frisch Fenchel und frisch gemähtes Gras.

speiseempfehlung

Idealer Wein, um ihn nachmittags zu genießen oder als Aperitif. Heller Fisch und Reisgerichte.