

Weinexpertise



Macabeo Parajes del Valle 12% Vol

Zitrusnoten, Blumen und wilde aromatische Kräuter

Macabeo Parajes del Valle Rebsorten: 100% Macabeo
Farbe: Strohgelbe Farbe mit grünem Rand Vinifizierung:
Gärung in Edelstahltanks, Veredelung in Betondepots.
Weinberge 25-40 Jahre alt, trocken bewirtschaftet und im
Kelch. Dichte: 1.275 Pflanzen/Hektar. 850m hoch. Extremes
kontinentales Klima mit großer Schwankungsbreite (über
20°C). Ton und kalkhaltige Böden. Beschreibung:
Zitrusnoten, Blumen und wilde aromatische Kräuter. Am
Gaumen rein mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, Rosmarin,
Thymian und Wildblumen, ausgewogene Säure und langer
Abgang. Trinktemperatur: 6°C - 8°C Speiseempfehlung:
Fisch, Meeresfrüchte, Mediterrane Küche, Paella

HILDEBRANDT GmbH
Mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	12% Vol.
Restzucker	0,43 g/l
Säure	4,5 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Bodega Parajes del Valle, Manchuela, Spanien
Farbe/Art	Weiß
Weinart	Weißwein
Rebsorte	Macabeo
Region	Manchuela
Land	Spanien