



## Albet i Noya Cafeter

Penedès DO 2013

Ein fruchtiges Cuvée, das mit seinen dezenten Röstaromen an den einstigen Cafetier von San Pau d'Ordal erinnert.

**Artikelnummer** 5670.13  
**Weingut** Albet i Noya S.L.  
**Region** Penedès  
**Jahrgang** 2013

**Degustationsnotiz**  
Strohgelb; blumiges Bukett nach hellen Blüten mit Anklängen von Stachelbeere, Maracuja und dezenten Vanille-Noten; im Gaumen elegante, ausgewogene Struktur, angenehm frisch, feiner Geschmack nach Vanille- und Mokka-Aromen  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Chardonnay (60%)  
Macabeu (40%)

**Speisenvorschläge**  
Gemüseplatten vom Grill, Meeresfrüchte, auch Austern, Fischgerichte, z.B. Stockfisch mit Allioli und Escalibada

**Lagern** Bis mindestens 2016 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO <sub>2</sub>	29 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	78 mg/l
Flüchtige Säure	0.33 g/l
Gesamtsäure	5.6 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	2.3 g/l
Analysedatum	01.05.2014

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: ES-ECO-019-CT  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5670.13](http://www.delinat.com/5670.13)

