



## El Molino blanco

La Mancha DO 2008

Kaum zu glauben, dass in der Hitze der spanischen La Mancha ein so subtiler, frischer Weisswein reifen kann. Ein genussreicher Tropfen für jeden Tag.

**Artikelnummer** 7421.08  
**Weingut** Coop. Jesús del Perdón  
**Region** La Mancha  
**Jahrgang** 2008

**Degustationsnotiz**  
Klares, helles Gelb mit dezent grünlichen Reflexen; fruchtiges Bukett sowie florale Anklänge und Noten von Limetten und frischem Gras; erfrischender Ansatz, feiner Schmelz am Gaumen, saftig im Abgang  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Airén (70%)  
Sauvignon Blanc (30%)

**Speisenvorschläge**  
Aperitif Tapas Tortilla

**Lagern** Bis mindestens 2010  
lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Analysedaten**

Alkohol	11.5%
Freie SO2	20 mg/l
Gesamte SO2	75 mg/l
Flüchtige Säure	0.22 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	1.7 g/l
Analysedatum	18.05.2016

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: ES-ECO-002-AR  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/7421.08](http://www.delinat.com/7421.08)