



Albet i Noya Viognier

Penedès DO 2016

Dieser reinsortiger Viognier aus dem Hause Albet i Noya ist das aromatische Spiegelbild eines Weinbergs mit prachtvoller Biodiversität.

Artikelnummer 5692.16
Weingut Albet i Noya S.L.
Region Penedès
Jahrgang 2016

Degustationsnotiz
Leuchtendes Strohgelb; herrlich fruchtiges Bukett, Aromen von Aprikose und Birne sowie zarte florale Noten, verspielte Frische mit fruchtig-zitrischem Geschmack, ausgewogen; saftiger Abgang

David Rodriguez, Weinakademiker

Rebsorten
Viognier (100%)

Speisenvorschläge
Räucherlachsquiche, Meeresfrüchte, Fisch, Apero. Bekanntlich ist der Bacalao oder Stockfisch in Spanien ebenso beliebt wie in Portugal. In Katalonien gibt es eine Zubereitung mit rohem Stockfisch, die als Vorspeise sehr geschätzt wird: Die Escaixada enthält ebenfalls süsse Zwiebel, Tomaten und Oliven. Dazu passt der Viognier ausgezeichnet.

Lagern
Bis mindestens 2018 lagerfähig

Genusstipp
Optimaler Genuss bei 8-10 °C

Verschluss
Naturkork

Vegan
ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	21 mg/l
Gesamte SO2	85 mg/l
Flüchtige Säure	0.36 g/l
Gesamtsäure	6.5 g/l
pH-Wert	3.05
Restzucker	4.5 g/l
Analysedatum	24.02.2017

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5692.16