



2019 La Maca Macabeo Øko Penedès Gramona

Økologisk hvidvin lavet på 100% Macabeo-druer, som er kendt fra Corpinnat-produktion. En aromatisk vin lavet på nøje udvalgte druer, som presses i hele klaser. Sprød finish!

Anbefalet til

Fjerkræ (lyst kød), Skaldyr, Fisk (hvid), Vegetar, Ost (faste), Sommerretter, Meditationsvin



Hvidvin



Macabeu



Spanien



Penedès



2019

Gramona

La Maca er lavet 100% Macabeo som normalt er en drue man finder i Cavaer. Gramonas tanke med denne vin er at vise Macabeo-druens egenskaber. Druerne høstes manuelt i hele klaser og bliver derefter nøje udvalgt på et sorteringsbånd, og presset i hele klaser. Vinen modnes mindst 9 måneder i stål tanke og mindst et år i flasken inden frigivelse på markedet. Denne Modning resulterer i en meget aromatisk vin med en blomstret karakter og noter af grønne æbler og krydderier. Noterne går igen i den meget forfriskende, rene og silkeagtig smag

Informationer

| | |
|-------------------|------------------|
| Varenummer | 56741119 |
| Flaskestørrelse | Helflaske 75 cl. |
| Leveres i | Karton 6 stk. |
| Producent | Gramona |
| Region | Penedès |
| Druesammensætning | 100% Macabeu |