

ANGOSTO ALMENDROS blanco white 2013-2014

REBSORTEN

70% Verdejo, 30% Sauvignon blanc

ALKOHOLGRAD

12,0% vol.

VERKOSTUNGSREPORT des Winzers

Leuchtendes Goldgelb mit stählernem Saum.

Intensiv in der Nase, sehr rein und klar im ruhenden Glas. Im Vordergrund geröstetes Holz mit Aromen von gebackenem Brot, geräucherten, getrockneten Früchten und Nuss. Darunter ragen besonders Früchte wie Banane und kandierte Früchte heraus. Sehr angenehme milchige Noten, cremiger Rahm, Butter, Ananas- und Bananenjoghurt.

Der Geschmack ist leicht, aber sehr lang, mit einem reichhaltigen und langem Abgang aus Aromen von Pistazie, Mandel und kandierten Früchten.

Die Hauptgeschmacksrichtungen sind Zitrusfrüchte, Banane, Jasmin, Honig.



VERKOSTUNGSREPORT Guía Peñín (Jg. 13)

Leuchtendes Strohgelb. Aroma weiße Blumen, frisches Obst, ausdrucksvoll, feine Hefen, trockene Kräuter, weiches Eichenholz.

Am Gaumen geschmackvoll, fruchtig, schöne Säure.

Prämierung/ Guía Peñín/ Kategorie: Exzellenter Wein!

ANGOSTO ALMENDROS blanco white ist im spanischen Weinführer Guía Peñín (JG 2012 & 2013) mit 92/100 Punkten bewertet. (JG 2011: 93/100)

GASTRONOMIE

Harmoniert mit leichten Gerichten wie z.B. leichten Fischgerichten, Sushi & Sashimi, Meeresfrüchten, Pasta, Reis, Geräuchertem, weißem Fleisch. Zudem (laut Winzer) Ente auf Birnen, Rinderlende, geschmorte Rinderbacken, reife und harte Käse.

SERVIERTEMPERATUR

10°-12°C

Weitere Infos, z.B. Weine richtig servieren finden Sie unter:

<http://www.vinos-sangria.com/Servieren>

GARANTIERTE HERKUNFT/ Denominación de Origen

D.O.P. Valencia (Spanien)

PRÄSENTATION

FLASCHE: Burgunderflasche

STOPFEN: Naturkork

KARTON: 6 Flaschen (je 75 cl)

<http://vinos-sangria.com/>

SAUVIGNON BLANC

Auch Sauvignon blanc, Blanc Fumé, oder Sauvignon Jaune genannt, ist eine Weißwein-Rebsorte mit weltweiter Verbreitung. Die Rebsorte erlangt zunehmend Bedeutung und ist so begehrt, dass sie zu den 20 am häufigsten angebauten Rebsorten der Weinwelt aufrückte. Sauvignon Blanc ist die zweitwichtigste weiße Rebe nach Chardonnay. Sortenrein ergibt sie einen frischen Wein mit eigenwilligen, pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen, häufig auch „grünen“ Noten (frisch gemähtes Gras), und einem Mineralton mit einer unterstützenden Säurestruktur. Das typische Sauvignon-Blanc-Aroma wird durch den Gehalt an Methoxy-pyrazinen (Aromen von Kartoffel, grünem Paprika, grüner Bohne und grünem Spargel) verursacht. (Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Sauvignon_Blanc)

Verdejo

Das ist eine weiße Rebsorte, die aus dem spanischen Weinbaugebiet Rueda stammt und fast ausschließlich in den kastilischen D.O.s Cigales, Toro, Tierra de León und Rueda angebaut wird. Früher wurden stark oxidierte sherryartige Weine aus Verdejo hergestellt. Die neuere Geschichtsschreibung beginnt in den 1970er Jahren, als der bekannte Weinerzeuger Marqués de Riscal (aus der Rioja) ein Gebiet für den Anbau von Weißweinen mit hohen Qualitätsanforderungen suchte. Die Önologen von Riscal wurden in Rueda durch den französischen Professor Émile Peynaud auf die Rebsorte Verdejo aufmerksam und erkannten das gewaltige Potential dieser Traube bei modernem Weinanbau. Durch neue Techniken wie schneller Transport der Trauben zum Keller sowie das Pressen der Trauben unter einem Schutzgaspolster konnte die überragende Frische des Mosts konserviert werden. Die Traube ist extrem sauerstoffempfindlich, also wird sie wegen der Kälte nachts gelesen, wenn hohe Qualitäten erreicht werden müssen. Verdejo sollte meist jung getrunken werden; Top-Qualitäten haben ein gutes Gerüst zum Reifen und entwickeln nach einigen Jahren in der Flasche einen nussig-cremigen Charakter. Die Traube wird meistens zusammen mit den Rebsorten Palomino und Macabeo sowie zunehmend mit Sauvignon Blanc zu einem trockenen, frischen Weißwein verarbeitet. (Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Verdejo>)

<http://vinos-sangria.com/>

**Sehr gute bis exzellente spanische Weine & Sangría La Dama DELUXE
sicher zu einem günstigen Preis online bestellen oder direkt ab
Lager Berlin kaufen:**



<http://vinos-sangria.com/>