

Contrebia Tempranillo Blanco

Rioja DOCa 75cl



75 cl

ES - Rioja - 2024

Bodegas Ontañón

Helles Strohgelb. In der Nase Zitrone und gelber Apfel, dazu Ananas, weisse Blüten und ein Hauch Orangenzeste. Am Gaumen trocken, klar und saftig, mit kühler Zitrusfrische, feiner Salzigkeit und cremiger Textur vom Feinhefelager die Säure wirkt präzise und animierend. Langer, zitruswürziger Abgang mit k Reidigem Nachhall. 100% Tempranillo Blanco aus Rioja Oriental früh gelesen, Kaltmazeration, sanfte Pressung Gärung bei 16 °C 15 Tage, anschliessend Batonnage auf der Hefe, ohne Holz.

	Traubensorte	Tempranillo Blanco
	Herkunft	Rioja
	Produzent	Bodegas Ontañón
	Vinifikation	Sehr frühe Lese unter 10 °C kurze Kaltmazeration sanfte Pressung und Vorklärung kühle Gärung bei ca. 16 °C rund 15 Tage regelmässiges Batonnage auf der Feinhefe Abfüllung ohne Holzeinsatz.
	Charakter	Helles Strohgelb. In der Nase Zitrone und gelber Apfel, dazu Ananas, weisse Blüten und ein Hauch Orangenzeste. Am Gaumen trocken, klar und saftig, mit kühler Zitrusfrische, feiner Salzigkeit und cremiger Textur vom Feinhefelager die Säure wirkt präzise und animierend. Langer, zitruswürziger Abgang mit k Reidigem Nachhall. 100% Tempranillo Blanco aus Rioja Oriental früh gelesen, Kaltmazeration, sanfte Pressung Gärung bei 16 °C 15 Tage, anschliessend Batonnage auf der Hefe, ohne Holz.
	Passt zu	Ceviche, Muscheln, Tempura, Ziegenkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2028 geniessen, 9-11 °C
	Artikel Nr.	09768/24
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2024
	Weintyp	Weissweine

