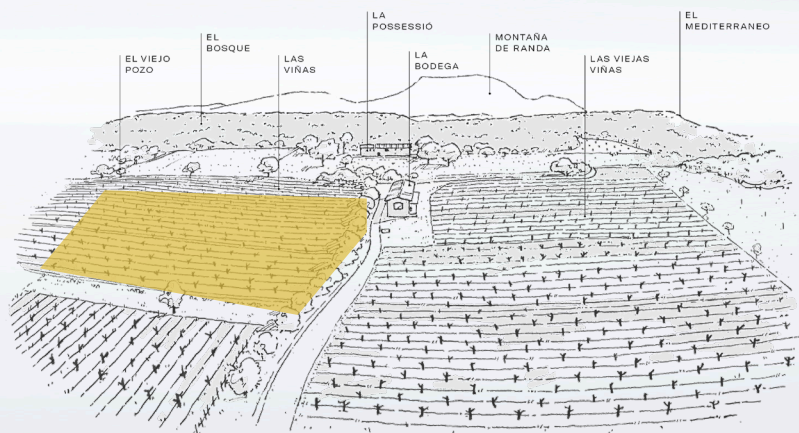


OM BLANC

- 2022 -

Komplexität, Schärfe und Eleganz aus einer Assemblage mallorquinischer und internationaler Rebsorten, mit Lagerung Potential.

Jahrgang: 2022
Varieties: Viognier, Giró ros & Prensal blanc
Ernte: 07.08.2022
Rebsorten: 13% vol
PH: 3,17



Herstellung

Handverlesene Trauben, leicht gepresst und bei niedriger Temperatur vergoren, wobei nur der erste Most extrahiert wird. 6 Wochen lang in großen französischen Eichenfässern vergoren.

Aussehen

Mittel Goldgelbfarbe, klar und mit Tränen.

Geruch

Ausdrucksstarke und saubere Nase mit Tropische und Steinobst, wie Ananas, Pfirsich und Litschis, sowie würzig, geräuchert und Vanille. Große aromatische Komplexität.

Geschmack

Elektrische Frische und tolle Struktur mit langem Abgang und Ausdauer beenden. Mächtiger Mund was die große Eleganz und Ausgewogenheit hervorhebt.

Limitierte Auflage von Flaschen.

MA
LLOR
CA
vi de la terra



VEGAN