

Meler Blanc de Noirs

Smaaknotitie

De wijn heeft een lichtgele kleur met groene reflecties. In de neus fris en schoon met aroma's van wit fruit (peer) en steenvruchten (perzik en abrikoos). In de mond vol, elegant, met een aangename mineraliteit. Fruitig, met op de achtergrond een vleugje noten.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 8°C. Omdat het een witte wijn is, gemaakt van blauwe druiven kan deze wijn ook op een temperatuur van 12°C worden gedronken.

Gastronomie

Deze wijn is ideaal bij gevogelte, gerookte- of rijstgerechten, zeevruchten en gefrituurde vis.

Vinificatie

Deze wijn is een 'Blanc de Noirs', een witte wijn gemaakt van blauwe druiven. Deze wijn is een van de 14 'Blanc de Noirs' geproduceerd in Spanje. De druiven worden geoogst op hun rijpste moment, tijdens de koudste uren van een september nacht, vervolgens ontsteling, waarna een koele pre-fermentatie wordt toegepast. Beiden druivensoorten worden gezamenlijk gegist in roestvrijstalen tanks aansluitend wordt er opnieuw gefermenteerd, koud gestabiliseerd en gebotteld zonder toevoeging van sulfiet. Deze natuurlijke wijn is gemaakt van zijn eigen gisten.

Omgeving

Er zijn maar weinig plaatsen in de wereld waar dergelijk uitstekende omstandigheden bij elkaar komen zoals hier. Somontano is gelegen in het geografische centrum van de provincie Huesca, aan de voet van de pyreneeën. Het heeft een landklimaat dat gekenmerkt wordt door koude winters en extreem hoge temperaturen in de zomer met een thermisch verschil tussen dag en nacht, wat perfect is voor de productie en bereiding van uitzonderlijke wijnen.



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Somontano
<i>Druif</i>	Garnacha, Merlot
<i>Jaar</i>	2019
<i>Alcohol</i>	12%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	325 x 245 x 170 mm
<i>Gewicht</i>	8,3 kg
<i>Per pallet</i>	125 dozen

