



LA MALVAR BLANCO EN TINAJA

Bodegas Más Que Vinos | Cabañas de Yepes-Toledo



Herkunft	DO Tierra de Castilla-La Mancha Spanien
Produzent	Bodegas Más Que Vinos Cabañas de Yepes-Toledo
Traubensorte	100% Malvar
Vinifikation	Handlese, Ende September. Spontangärung in Zementamphore mit einem Anteil ganzer Trauben. Ausbau bis März auf der Feinhefe in Amphore und Barrique
Farbe	Strohgelb mit grünen Reflexen am Rand
Aroma	Frische Kräuter wie Minze und frisch geschnittenes Heu, gemischt mit Zitrusnoten und einem Hauch von Gebäck und feiner Röstnote.
Charakter	Elegant und fein am Gaumen, geprägt von Aromen von Birne, weißem Pfirsich, Wildkammille und Anis. Der Abgang ist cremig, geprägt von einer dezenten Säure und einer lebendigen Mineralität.
Passt zu	Fischgerichten und Meeresfrüchten, Rebhuhn und Wachteln, helles Geflügel und Kalbsgerichten.
Ausschanktemperatur	14 - 16° Grad
Lagerfähigkeit	2 - 3 Jahre