



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	hellgelb
Aroma	Frische aromatische Kräuter wie Kamille und Thymian, gemischt mit feinen Zitrusnoten, Mineralik und elegantem Röstaroma.
Charakter	Fein und elegant, Aromen von Anis und wilder Kamille gepaart mit etwas Vanille. Der Nachhall ist fein-samtig, gekennzeichnet durch die frische Säure.
Passt zu	Fischgerichten und Meeresfrüchten, Rebhuhn und Wachteln, helles Geflügel und Kalbsgerichten.
Ausschanktemperatur	14 - 16° Grad
Lagerfähigkeit	2 - 3 Jahre