



## Blanco Semidulce Alicante DO 2016

### Weingut

---

Die weißen Sandstrände der Costa Blanca in der Region Alicante sind seit vielen Jahren ein beliebtes Ziel deutscher Urlauber. Die Sommer sind zwar heiß, die Winter und der Frühling dagegen sehr mild - ideales Klima also für südländische Sorten wie Bobal oder Monastrell. Die Weinberge ziehen sich von der Küste bis hoch ins gebirgige Hinterland, wo es deutlich kühler wird und deshalb bessere Voraussetzungen für feinere Rotweine zu finden sind. Monastrell ist eine der berühmtesten Sorten Frankreichs und wird dort Mourvedre genannt. Sie bringt farbkraftige, üppige und urwüchsige Weine mit reifem Tannin hervor. Ein größerer Betrieb, dessen Weine rund um Alicante in vielen der besseren Restaurants auf der Karte zu finden sind, ist die Bodega Conde de Alicante. Hier hat man die Möglichkeit, aus einer großen Anzahl angeschlossener Traubenlieferanten, sprich Winzer, die besten für die Selektionslinie Conde del Alicante auszuwählen.

### Expertise

---

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	9.70 g/l
<b>Säure:</b>	6.80 g/l
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Alicante
<b>Rebsorten:</b>	Moscatel, Macabeo

### Ausbau

---

Edelstahltank

### Sensorik

---

Duft nach weißen Blüten, Mango und Maracuja, sehr vollmundig und weich am Gaumen, fein ausbalancierte Fruchtsüße

### Passt gut zu

---

Jakobsmuscheln und Pulpo vom Grill

### Lagerfähig

---

3 Jahre

### Tipp

---

Die Monastrell, in Frankreich Mourvedre genannt, ist die typische Sorte rund ums Mittelmeer. Conde de Alicante baut diesen Monastrell mit etwas Restsüße aus, der Wein ist halbtrocken. Er schmeckt frisch, ohne Reifennoten, in der Nase dominiert Kirsch und Holunder, die Tannine sind reif und robust, der Wein kommt ohne Holzfass aus, so dass die Frucht im Vordergrund steht. Äußerst süffiger Wein für alle, denen trockene Weine zu herb sind.