



**2024 BLANCO SEMIDULCE
Vino Mediterráneo Alicante D.O.**

Weingut

Eines der bedeutendsten spanischen Urlaubsgebiete ist die Region Alicante an der Costa Blanca. Von der Küste bis hoch ins Hinterland ziehen sich Weinberge, die hauptsächlich mit Monastrell, Bobal und Tempranillo bestockt sind. Monastrell, eine der berühmtesten Sorten Südfrankreichs und dort Mourvèdre genannt, bringt farbstarke, üppige, und urwüchsige mit reifem Tannin ausgestattete Weine hervor, die gerade in Cuveés mit Tempranillo den Geschmack breiter Konsumentenschichten hervorragend treffen. Der Tempranillo ist klar, modern mit gezügelter Frucht und nicht zu üppig. Eine Bereicherung für das Sortiment ist der Monastrell Semidulce, der allen halbtrocken-Trinkern perfekt auf den Leib geschnitten ist. Fast unverschämte preiswert ist die Crianza aus Monastrell und Tempranillo, die Spanien-Neulingen den idealen Einstieg bieten. Conde de Alicante finden Sie in vielen Restaurants entlang der Costa Blanca und zählt zu den bedeutendsten Betrieben der Levante.

Tipp

Schöner halbtrockener Weißwein der sich auf Grund seiner exotischen Stilistik und moderater Säure perfekt als Aperitif eignet. Die Süße wirkt nicht aufgesetzt und fügt sich wunderbar in die süffige Stilistik ein.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 354 kJ / 85 kcal
 Kohlenhydrate: 2,1 g
 davon Zucker 1,9 g
Zutaten: Traube, Konservierungsmittel und Antioxidantien (E202, E220), Säuerungsmittel (E334), Sulfite

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Alicante DO
Alkoholgehalt:	11.00 % Vol.
Restzucker:	27.30 g/l
Säure:	5.16 g/l
Geschmack:	halbtrocken
Anbaugebiet:	Alicante
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Verdejo, Macabeo

Vinifizierung

Die Rebstöcke in den Weinbergen sind im Mittel ca. 15 Jahre alt und in traditioneller Buscherziehung angelegt. Nach der Lese erfolgt die strenge Selektion. Dem anquetschen der Trauben folgt eine temperaturkontrolliert Mazeration bei ca. 25°C die ca. 7 Tage andauert. Ziel ist es die Frucht bestmöglich zu erhalten ohne eine Überextraktion zu bekommen. Die Gärung erfolgt ebenfalls Temperaturkontrolliert in Edelstahltanks.

Sensorik

In der Nase Aromen von tropischen Früchten. Florale Akzente von weissen Blüten. Schöne Fruchtsüße, sehr animierend.

Passt gut zu

Muscheln in Tomatensoße, auch als animierender Aperitif empfehlenswert.

Lagerfähig

3 Jahre