

## ARRIBURRA GRAN FUDRE Blanco Selección

Das GRAN FUDRE ist ein 3.000l Eichenholzfass. Die Gärung findet vollständig im Holzfass statt und der Wein lagert dann mit seinem Trub für 6 Monate in den Fudre, bevor er abgefüllt wird. Diese schonende Ausbauweise macht den Wein sehr ausgewogen. In der Nase Aromen von Akazienhonig und etwas Feige. Im Mund dann schön rund, es bleibt mit Ananas und Kokos exotisch. Leichte Kräuterwürze mit spannenden ätherischen Salbeiaromen. Edle Ausstattung mit Seidenpapier.

JG 2020 89/100 Punkte Parker

Erzeuger:	Bodegas Parra Jiménez
Anbaugebiet:	Spanien
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2020
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Spanien
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Fisch, am Besten gegrillt, oder Tapas rund ums Meer
Artikel-Nr.	35516
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-002-CM
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	37
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	3,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	112
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,8
Weinstil	Holzfass

