

PRENSAL 2021

Diese einheimische weiße Rebsorte, die in einigen Gebieten der Insel auch „Moll“ genannt wird, ist sehr alt und war in der Vergangenheit die am meisten angebaute und vorherrschende Rebsorte auf der Insel. In der Regel wurde sie für Cuvées verwendet. Da sie sehr ertragreich ist, werden ihre Eigenschaften durch einen sehr niedrigen Alkoholgehalt verwässert.

Wir haben Erzeugung in den Reben kontrolliert und gesenkt, um einen Wein aus 100 % Prensall Blanc-Trauben zu keltern.

Rebsortenreiner Wein aus einer einzigen Parzelle unserer eigenen Weinberge, der im Rahmen der Herkunftsbezeichnung Binissalem gekellert wird.

VINIFIZIERUNG

Selektive Handlese.
Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur und anschließender Ausbau mit dem Weintrub in denselben Tanks.
Alkoholgehalt 13,5%

VERKOSTUNGSNOTIZ

Aussehen: Strohgelbe Farbe, mit grünlichen Reflexen, klar und hell.

Bukett: In der Nase ist er frisch und sehr ausdrucksstark mit Aromen von weißem Steinobst, wie Apfel und Birne, und exotischen Aromen, wie Ananas und Pfirsich.

Geschmack: Sehr vollmundig, mit eingebundener Säure und einem Nachgeschmack von reifen Früchten wie Ananas und Mango.

Empfehlungen: Er passt perfekt zu Fisch aller Art, Reisgerichten, Meeresfrüchten und weißem Fleisch.

Am besten bei einer Temperatur von 6 - 8 Grad Celsius genießen.



stacatarina