WEIN-
EXPERTISE

"RIPPA DORII" VERDEJO RUEDA DO

ART-NR. 27501

CHARAKTERISTIK Im Glas eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase ist der Wein von großer Intensität, mit Anisaromen, Fenchel, Zitrusnoten sowie Anklängen tropischer Früchte. Weiches, sehr elegantes Mundgefühl mit schöner Säure-Alkohol Balance und einem anhaltendem, kraftvollem Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Passt zu Reis, Pasta, Huhn, Schweinefleisch, Sushi und fettem Fisch wie Lachs oder Thunfisch.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 5-9 °C

REBSORTE(N) Verdejo

ANBAUGEBIET Rueda (Spanien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 1.90 g/l., Gesamtsäure 5.30 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 5 % des Weins in französischer Eiche vergoren und 6 Monate Reife im Eichenfass mit Batonnage

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Bodegas Ontañón, Pol.Ind. El Tapiao, C/Machín s/n , 26559, Aldeanueva de Ebro, La Rioja, Spanien

ABFÜLLER DOMINIO DE QUEIRON, S.L., Avenida de Aragón 3 , 26006 Logroño (LA RIOJA)