

## WEIN- EXPERTISE

# "RIPPA DORII" VERDEJO RUEDA DO



ART-NR. 27501

ERZEUGER Bodegas Ontañón

**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.

**VERZEHREMPFEHLUNG** 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)