



2024 POMELADO V.T. CASTILLA

Art.-Nr. DP 13-24



WEINGUT:	Dominio de Punctum
REGION/LAND:	Castilla - La Mancha/Spanien
REBSORTE(N):	Proprietary blend of whites
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	1 g/l
SÄURE:	5,8 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, Holzfass

BESCHREIBUNG:

Pomelado ist eine Art Orangewine, hergestellt mit einer alten Vinifizierungstechnik, bei der weiße Trauben wie rote behandelt werden. Die Trauben wurden in der Nacht gelesen und vor der Gärung eine Kaltmazeration durchgeführt. Der Saft der Trauben bleibt dabei in Kontakt mit den Schalen (Skin-Contact - Maischen vergoren), sodass dieser Farbe und Tannine aufnehmen kann. Das Ergebnis ist ein bernsteinfarbener Wein mit einem ganz besonderen Geschmack, anders als alle Weißweine. Er zeigt Aromen von tropischen Früchten, Apfelkuchen, Nuss, Karamell und getrockneten Orangenschalen. Der Wein ist im Geschmack kräftig und robust, mit feinen Noten von Quitte. Der Wein hat ein Reifepotenzial von etwa 2-3 Jahren.

AUSZEICHNUNGEN:

||||| BIO
||||| DE-ÖKO-007
||||| VEGAN
Enthält Sulfite