

Giró del Gorner, Xarel-Lo Fermented

Specificaties

Afkomst: DO Penedès	Smaakprofiel: Intens, rijk en complex
Alcoholpercentage: 12%	Kleur/soort: Blanco Fermentado
Serveertemperatuur: 6-8°C	
Serveertip: Goede begeleider van aperitiefhapjes, salades, vis- en zeevruchten, gerijpte kazen, paté en witte vleesgerechten. Perfect bij pikante gerechten	
Rijping: Fermentatie op nieuwe Franse eik met battonage en rijping op eigen gistcellen..	

Awards	Kenmerken
	Druivenras: 100% Xarel-Lo Wijnbouwer: Giró del Gorner



Proefnotitie

De trots van de Penedès: Xarel-lo, hier **gefermenteerd in eiken vaten**. Een **complex en harmonieus** huwelijk, zeker het ontdekken waard!

Zogenaamde **tear wine**, er wordt geen fysieke kracht uitgeoefend bij het persen van de druiven. Enkel het gewicht van de druiven zelf is voldoende om puur sap te verkrijgen. Fermentatie op nieuwe Franse eik met **battonage en rijping op eigen gistcellen**.

Aroma's van tropisch fruit gecombineerd met geroosterde aroma's te danken aan eikrijping. In de mond goed gestructureerd, mooie balans tussen fruitigheid en eikrijping.