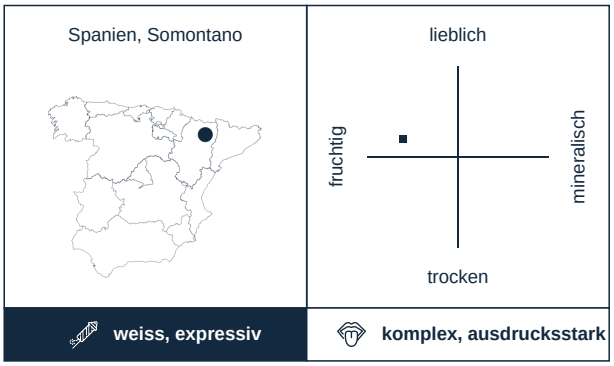
MIRANDA BLANCA DO MIRANDA DO

SECASTILLA | 2023



Auf über 700 m.ü.M. liegt diese abgelegene, mit uralten Garnacha-Reben bestockte Lage im Secastilla-Tal. La Miranda, in Anlehnung an einen Frauennamen, wurde die Einzellage - Pago auf Spanisch - benannt. Es ist ein mächtiger, aber gleichzeitig auch klassisch anmutender Weisswein, der in Kleinstmengen produziert wird. Die Aromatik ist vielschichtig, komplex und nachhaltig. Im Gaumen offenbart sich eine frisch-fruchtige Struktur, die durch den gehaltvollen Körper und die komplementäre Ausbauaromatik viele Facetten zeigt und einen nachhaltigen Sinneseindruck hinterlässt. Die dezente Herbheit und die Frische im Finale verleihen ihm eine besondere Lebendigkeit und Struktur.



Garnacha Blanca

Genussreife: 2 - 8 Jahre

Während vier Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Fruchtig, Reifearomen

Fischgerichte, Geflügelgerichte, Vegetarische Gerichte, Käse, Tapas

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer

mild	säurehaltig

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873