



Blanc del Terrer

| | |
|-------------------|----------------------------|
| Produzent | Vinyes del Terrer |
| Land/Gebiet | Spanien/Tarragona |
| Appellation | Catalunya D.O. |
| Jahrgang | 2016 |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Macabeo (100%) |
| Ausbau | Im Edelstahltank ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.0% |
| Restzucker | 0.4 g/l |
| Trinktemperatur | 9 bis 11 Grad |
| Dekantieren | Nicht erforderlich |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2020 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 20000 Flaschen |

Es muss wohl die einzigartige Lage sein, die die Familie Morell dazu bewogen hat, sich in Vila-seca unterhalb von Tarragona niederzulassen. Ihre Rebberge liegen nur zwei Kilometer vom Meer entfernt und profitieren von ton- und kalkhaltigen Böden, in denen sich zahlreiche marine Fossilien finden. Und genau diese Kombination allerbesten Standortfaktoren versorgt die Weine der Bodega mit einer gehörigen Portion Mineralität und einer beeindruckenden Frische.

Der Blanc del Terrer offenbart Aromen von weissen Früchten, etwas Anis und eine zarte Mineralität, die an eine frische Meeresbrise denken lässt. Schliesslich wachsen die Reben nur zwei Kilometer entfernt von der Mittelmeerküste. Im Gaumen zeigt sich der Blanc del Terrer dann von seiner kräftigen Seite. Wunderbare Konzentration und die frische mineralische Note verleihen dem Wein seine unverwechselbare Persönlichkeit.