



Nus del Terror Blanc

Produzent	Vinyes del Terror
Land/Gebiet	Spanien/Tarragona
Appellation	Tarragona D.O.
Jahrgang	2016
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (100%)
Ausbau	Im Zementtank (Nomblot Egg) vergoren und 12 Mt. im 500 Liter Tonneau ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.8 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2023
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	2750 Flaschen
Preis CHF	38.00

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.

Man muss nicht an die Loire fahren, um guten Sauvignon blanc zu trinken. Der Nus del Terror blanc stammt aus dem südlich von Barcelona gelegenen Tarragona und ist als Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchte der richtige Wahl. Im Nomblot Egg aus Zement vergoren und während 10 Monaten in 500-Liter-Tonneau ausgebaut. Steinobst (Aprikose), Boskoop Apfel und Mandelblüten im Bukett, dazu schwingt eine feine weisse florale Note mit. Cremig im Gaumen, leicht erdig und mit viel Mineralik ausgestattet, die in einer pikanten vegetalen Note endet.