JEAN LEON XAREL.LO ORGANIC

OMSCHRIJVING

Briljant geel van kleur met een groenachtige rand. De neus biedt overheersende aroma's van citrus, venkel en nootmuskaat tegen een achtergrond van wit fruit. Vers bij binnenkomst, met clean aciditiy. Deze elegante, delicate zuurgraad blijft bestaan ⍰⍰terwijl de wijn zich in de mond ontvouwt. Glad op de afdronk, met voortreffelijke romigheid door het verouderen van de droesem.

VINIFICATIE

De wijn heeft een alcoholische fermentatie ondergaan van 12 dagen op een gecontroleerde temperatuur van 15 °C. Gelagerd op zijn droesem en een klein percentage is gelagerd in Acacia vaten voor 3 maanden.

VERKOOPARGUMENTEN

- Speciale wijn uit de Native range.
- Gemaakt van inheemse Catalaanse druivenrassen.
- Perfecte prijs-kwaliteit verhouding.

AWARDS

2020 - James Suckling : 92/100

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Xarel-lo
Merk: Jean Leon
Land: Spanje
Streek: Penedès
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Elegant,Fris,Zacht
Alcohol percentage: 12.00

WALRAVEN•SAX