



Wijnfiche

Petit Sios Blanco | Costers del Segre DO (Catalunia) | BIO Spanje (CATALUNA) – 2024

Vinificatie

Zachte persing van de druiven. De fermentatie gebeurt in kleine inox vaten op lage temperatuur gedurende ongeveer 20 dagen.

Smaak

Strogele kleur met groene tinten. Heel aromatische wijn met aroma's van tropisch fruit, witte bloemen en wat citrus-toetsen. Robuust in de mond met een aangename textuur. Lange finale met veel aroma's van tropisch fruit.

Gerechten

Pizza | Pizza - met zeevruchten en tonijn | Bouillabaisse | Vis - gerookt | Pasta - met zeevruchten

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Viognier (60%), Chardonnay (30%), Muscat (10%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): "+ 2-3"

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Aromatisch fris

