

Topico Moscatel DO *Bodegas La Remediadora*

Die Bodegas La Remediadora wurde am 29. März 1946 gegründet. Sie befindet sich in der Stadt La Roda, südöstlich von Castilla La Mancha, einem kastilisch-la manchischen Gebiet mit einer wichtigen Weinbautradition.

Das Klima ist streng, mit kalten Wintern, trockenen und heißen Sommern, in denen die Regenfälle im Herbst und Frühling verteilt werden. Diese klimatischen Bedingungen führen zusammen mit kalkstein-tonigen, durchlässigen, fruchtbaren und flachen Böden dazu, das die Ernte von Trauben pro Rebe gering, aber von hoher Qualität ist.

Anbaugebiet:	La Mancha/Spanien
Rebsorte:	Moscatel
Alkohol:	11,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	60,5 g/l
Säure:	7,22 ‰
Serviertemperatur:	12-14 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite

Charakteristik:

Zitronengelbe Farbe mit grünen Reflexen. Hohe aromatische Intensität von Noten aus Muskat, Pfirsich, Aprikosen und weißen Blüten. Im Mund ist er samtig, seidig und süß. Die Säure, die für einen süßen Wein ungewöhnlich ist, bringt Frische und kompensiert fantastisch die Süße des Weins. Sehr langes und schmackhaftes Finish mit großer Frische.

Passend zu:

Besonders für Desserts und alle Arten von Obst, aber auch zu Paté, Käse und Snacks mit Nüssen

