

Topico Macabeo 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:	Macabeo
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	3,8 g/l
Säure:	5,67 ‰
Serviertemperatur:	12-14 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite

Charakteristik:

Hellgelb mit grünlichen Tönen, die seine Jugend und Frische hervorheben. Weiche und frische Aromen, die an Ananas, Bananen und Äpfel erinnern. Gut ausbalanciert, perfekte Säure mit einem weichen, langen und frischem Geschmack.

Passend zu:

Fisch, Meeresfrüchte, Pasta, Reis und Käse

