



PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA



VERMENTINO

2024

**BEZEICHNUNG UND NAME:**

Palmalias Vermentino di Sardegna Doc

REBSORTEN:

100% Vermentino.

HERKUNFT:

Die Trauben stammen aus Weinbergen im Süden Sardinien, und zwar in einem Gebiet, das Sarcidano, Campidano, Marmilla und Barbagia umfasst.

ABGEFÜLLTE FLASCHEN:

40.000

VINIFIKATION:

Nach dem Entrappen und dem sanften Pressen wird der Most in Edelstahltanks gefüllt, in welchen eine statische Kaltklärung stattfindet. Anschließend wird die Mostgärung durch den Zusatz von ausgewählten Hefen eingeleitet. Danach bleibt der Wein 4 Monate auf der Maische. Während dieser Zeit wird die verbleibende Feinhefe jede Woche aufgerührt.

AUSBAU:

4 Monate auf Hefen in Edelstahltanks. Anschließend wird der Wein gefiltert und in Flaschen abgefüllt.

ALTERUNGSPOTENZIAL:

Bis zu 3 Jahre.

AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN:

Leuchtend strohgelber Wein mit goldenen Reflexen, frisch und von mittlerer Intensität. In der Nase Aromen von geschnittenem Gras und Heu mit Anklängen von Salbei und Kräutern – ergänzt durch blumige Noten von Weißdorn. Die Geruchsnoten spiegeln sich am Gaumen wider: frisch, vollmundig und anhaltend. Der leicht mandelartige Abgang lädt zum Trinken ein mit anhaltenden Geruchs- sowie Geschmacksnoten.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Ein klassischer Aperitifwein, der gut zu Spaghetti mit Pesto, gegrilltem Wolfsbarsch oder Seebrasse passt.

TRINKTEMPERATUR:

6 °C im Sommer, 8 °C im Winter.



Weißwein 750 ml 12,5%