

Txakoli Rezabal

Smaaknotitie

De Txakoli is een speciale jonge wijn met een helder kristal gele kleur en een fijne sprankeling. Intense aroma's van vers fruit en limoen. In de mond een combinatie van appel en limoen gevolgd door druiven in de afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 8-10°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met tapas, visgerechten en verse schaal- en schelpdieren.

Vinificatie

De wijnranken zijn meer dan 35 jaar oud en de productie van deze 'Hondarribi Zuri' druif is zeer beperkt. Bodegas Rezabal combineert de traditionele met de moderne methoden om karakteristieke en kwalitatief hoge wijnen te kunnen produceren. De fermentatie vindt plaats op een temperatuur van 15°C voor 20 dagen, gevolgd door een tweede fermentatie die de ontwikkeling van de primaire aroma's garandeert.

Omgeving

D.O. Getariako Txakolina ligt in het traditionele Zarautz in het centrum van Gipuzkoa. Deze regio wordt beschouwd als de kleinste D.O. in Spanje. De wijngaarden liggen 300 meter boven zeespiegel. De bodems zijn rijk aan mineralen zoals krijtsteen en leisteen. Het Atlantische klimaat geeft de druiven persoonlijkheid. De hoge ligging in combinatie met de hoge temperaturen afkomstig van de golf van Biskaje resulteren in betere beluchting en natuurlijke frisheid van de druif.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Getariako Txakolina
<i>Druif</i>	100% Hondarribi Zuri
<i>Alcohol</i>	11%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	12 st.
<i>Afm. doos</i>	28x 19 x 32 cm
<i>Gewicht</i>	11 kg
<i>Per pallet</i>	60 dozen

Awards

International Wine Challenge 2017
-- Bronze Medal

Robert Parker 2013 – 90 points

