

Txakoli Rezabal Rosado

Smaaknotitie

Deze wijn heeft een glanzende felroze kleur met een fijne sprankeling. Indrukwekkende aroma's van verse bosaardbeien. In de mond zijdezacht en expressief met een stralende afdrank.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 8-10°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met tapas en verse zee-en schaaldieren.

Vinificatie

Wijnranken zijn meer dan 50 jaar oud en de productie van deze 'Hondarribi Beltza' druif is zeer beperkt. Rezabal combineert de traditionele methoden met moderne methoden om karakteristieke en kwalitatief hoge wijnen te kunnen produceren. Maceratie gedurende 6 uur voor extra aroma's en kleur zonder verlies van de typische smaken van de Txakoli. De fermentatie vindt plaats op een temperatuur van 18°C op zijn eigen schillen (sur-lie).

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 Beltza
<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

Vinous Antonio Galloni 2017 – 90 Points

