

2021 Tosca

BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA - SANLUCAR DE BARRAMEDA, AKILIA SPANIEN



Der Einstieg in die Welt der Florweine Mario Rovira's, ohne Holzkontakt im Edelstahl ausgebaut. Ein saftiger, duftender Wein, der zwar das Aroma eines Manzanilla-Sherrys hat, aber weniger intensiv ist. Die Trauben der Palomino Fino Reben wachsen auf den bekannten Albarizza-Böden im südspanischen Jerez. Diese stark kalksteinhaltige Böden sind in der Lage viel Wasser zu speichern, um es während der wahrlich heißen Sommer wieder an die Reben abgeben zu können. Die filmbildende Florhefeschicht, die auf der Oberfläche des Weines schwimmt, schützt den Wein während der Reifung vor Oxidation und verleiht ihm seine hellgoldene Farbe und sein charakteristisches, feines Aroma. 5 Monate reifte der Wein unter dieser Schicht im Stahltank, danach ein paar weitere auf der Flasche. Ungeschönt, nicht stabilisiert und ohne Filtration "en rama" abgefüllt. Gekochter Apfel, herbe Zitrusfrüchte, Curry-Gewürz und Heu im Duft. Mit etwas Luft entwickelt er eine Meeresbrise im Glas; salzig, linear, knackig frisch und mineralisch am Gaumen. Der perfekte Wein zu Meeresfrüchten oder solo als Aperitif.

Rebsorte Palomino Fino	Region Sanlúcar de Barrameda	Restzucker 1,1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, maritim, warm	Appellation IGP Vino de la Tierra de Cádiz	Säure 5,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Albarizza	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Bodega y Viñedos Akilia, S/N 11540 Cádiz
Höhe über N.N. 0 bis 100 Meter	Ausbau 5 Monate im Stahltank, Sauerstoffausschluss durch Florhefe	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Auf den weißen, kalkhaltigen Albarizaböden rund um Jerez de la Fonterra, Cadiz und Sanlúcar de Barrameda wächst die Palominotraube. Im Wechselbad von heißen und feuchten Winden entsteht ausschließlich hier, mit Ausnahme des französischen Jura, ein besonderer Hefestamm namens Flor. Dieses geschmacksgebende Element verleiht vor allem den Manzanilla und Fino Sherrys ihr untrügliches Aroma von weißen Champignons, grüner Olive und jodiger Meeresbrise. Da der Sherry vor allem ein wertvoller Exportartikel war und ist, wurde er ursprünglich für den langen Seeweg haltbar gemacht, indem man ihn mit Brantwein verstärkte, bzw. fortifizierte. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.