

El Senyal Blanc / Celler Alimara

Herkunft:	Batea, Tarragona / D.O. Terra Alta (Spanien)
Traubensorten:	100% Garnacha Blanca (Grenache Blanc) (30-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	Handlese
Ausbau:	Der Most wurde für eine Gärung bei 16°C in Stahltanks umgefüllt, bevor er für eine 6-monatige Reifung auf der Feinhefe in einen Eichenfoudre umgefüllt wurde.
Auszeichnungen:	Concours Grenache du Monde 2022: Médailles d'Or
Lagerfähigkeit:	6 - 8 Jahre
Alkohol:	14% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Glänzendes Hellgelb mit grünen, kristallartigen Reflexen.

Nase:

Die Nase zeigt sich ausdrucksvoll und unwiderstehlich! Aus dem Glas entfaltet sich ein verführerisches Bouquet von reifen Bananen, saftigen Birnen und frischen Zitrusfrüchten – ein Aromen-Spiel, das die Sinne begeistert.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich El Senyal cremig und rund, getragen von einem mineralischen Kern, der ihm Tiefe verleiht. Ein Hauch von Eiche, durch die Reifung in burgundischen Eichenfässern, ergänzt das Geschmacksprofil harmonisch. Der Abgang ist sauber, präzise und langanhaltend – ein Genuss für Weinliebhaber.

Celler Alimara – Leidenschaft und Tradition

Das junge Weingut Celler Alimara liegt in der malerischen Region Terra Alta in Katalonien. Gegründet wurde es 2016 von dem britischen Ehepaar Andy und Alison McLeod, die ihren Lebenstraum verwirklichten, als sie eine Weinkellerei und sechs Hektar Land mit alten Rebstöcken erwarben. Das Weingut ist eingebettet in eine idyllische Landschaft aus Weinbergen, Mandel- und Olivenbäumen.

Trinkempfehlung

Ideal zu Geflügel, weissem Fleisch mit Nudeln aber auch zu vegetarischen Gerichten wie Nussbraten oder gegrillten Pilzen oder zu delikaten Fischgerichten wie Steinbutt oder Seezunge in Zitrone und Butter.

Ausschanktemperatur: 12 - 14° C