

2018 Fransola Sauvignon Blanc



Artikelnummer	00816018
Erzeuger	Miguel Torres
Land	Spanien
Anbaugebiet	DO Penedès
Rebsorten	100% Sauvignon Blanc
Farbe	weiß
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6

Beschreibung

Farbe: strohgelb mit grüngoldenen Glanzlichtern
Duft: aromatisch intensives Bouquet, geprägt von der saftig exotischen Sauvignon-Frucht (Mango, Pfirsich, Ananas) und grasig-kräutrigen, auch leicht vegetabilen Noten (Spargel) mit einem Hauch süßer Vanille und Kokosnuss als subtile Erinnerungen an die neue französische und amerikanische Eiche
Geschmack: aromatisch intensiv und kraftvoll mit perfekter Balance von saftiger Frucht, lebhafter Säure und verführerischer Exotik, unterlegt mit feiner Kräuterfrische und, auch am Gaumen, den zarten Kokos-Vanille-Grüßen der neuen Eiche, hoch elegant mit bemerkenswerter Länge im Finale

Serviervorschlag

zu gegrilltem oder gebratenem Fisch und Geflügel, Meeresfrüchten, frischer Pasta, cremigem Risotto oder sahnig-pikanten Gemüseaufläufen

Alkoholgehalt	13.0 %
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

Herstellung

Alle Trauben werden vorsichtig von Hand gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht, hier streng sortiert und sanft gepresst. Um die für Fransola charakteristische Kombination aus reifer Frucht, Fülle, Frische und Finesse mit der gewohnten Eleganz zum Ausdruck zu bringen, lässt Torres die Moste kühl und langsam innerhalb zwei Wochen je zur Hälfte im Edeltank (bei 14 °C) und neuen Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche (bei 16 °C) vergären. Die Weine werden in neue Fässer aus französischer und amerikanischer Eiche gelegt und hier acht Monate auf den Feinhefen ausgebaut, dann behutsam von den Hefen abgezogen, die einzelnen Partien verkostet, miteinander vermählt und Fransola im Juni auf die Flaschen gefüllt.

Weinnotiz

Die besten Weine entstehen im Einklang mit der Natur. Man muss nur genau hinhören, um sie kennen zu lernen, bevor man ihr etwas abverlangt. Vor gut dreißig Jahren entdeckte Torres die Region rund um das historische Weingut Fransola. In über 550 Metern Höhe liegt es bei Santa María de Miralles im 'Alt Penedès', wo die Reben sowohl

den mediterranen Einflüssen des nahen Mittelmeeres als auch dem kühlen Gebirgsklima mit stetem Wechsel von warmen Tagen und eiskalten Nächten ausgesetzt sind. Ein Lagenklima, das ebenso wie der hohe Kalkanteil der tiefen Lehmböden besonders klare, säurefrische Weine hervorbringt. Zudem bewahrt die gute Wasserspeicherkapazität der Böden die Reben in Dürrezeiten vor übermäßigem Trockenheitsstress, während ihre rote Färbung wie ein Wärmespeicher funktioniert, der am Tag die Sonnenwärme aufnimmt und sie in den kalten Nächten wieder abstrahlt. Im Jahr 1984 bepflanzte Torres die heute weltberühmte Einzellage Fransola mit (überwiegend) Sauvignon Blanc und etwas Parellada, die dem Wein im alljährlich fein austarierten Verschnitt seine unvergleichliche Balance und Eleganz verleihen. Die Torres Einzellagenweine (pagos) bilden die Spitze im Penedès-Sortiment des Hauses. Alle Trauben werden stets von Hand gelesen und streng sortiert. Wie Mas La Plana sind die meisten der Pagos rebsortenreine Weine, doch es gibt auch Cuvées, wie den weißen Fransola aus Sauvignon Blanc und Parellada oder Grans Muralles, bei dem sich Torres auf verschiedene alte, fast vergessene katalanische Rebsorten zurück besann. Allen 'Pagos' gemeinsam ist immer besonderer und völlig einmaliger Charakter.

Zutaten

EAN-Code	8410113001108
EAN-Code Karton	8410113691101
Inverkehrbringer	Miguel Torres S.A. 08720 Vilafranca del Penedes Spanien