

Alkohol: 12 Vol % Trinkbar ab: sofort Optimale Reife: - 2024 Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank Boden: Kalkmergel

Besonderes: Maschinenlese |

technisch verarbeitet Vergärung: Reinzuchthefe Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1 Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,44

0,75l SVW24100

El Renegado Blanco (Macabeo/Moscatel) Nodus

Ein ungewöhnlich preiswerter Weißwein aus zertifiziert biologischem Anbau aus der spanischen D.O. Utiel-Requena. Die Bio-Linie »Renegado« von Bodega Nodus

hat uns überzeugt. Hier finden die klassischen weißen Rebsorten Macabeo und Moscatel in einem unprätentiösen, sauber produzierten, erstaunlich appetitlichen Weißwein zusammen, der ob seines höchst erfreulichen Preis-Genuß-Verhältnisses nicht nur im Catering Spaß macht, sondern auch Feierlichkeiten schmückt und die eigene alltägliche Weinlust fröhlich zu stillen weiß.

Aromatisch duftig und im Trunk angenehm frisch in saftig milder Säure, und mit 12% Alkohol angenehm leicht. Als Weißwein für fast alle Gelegenheiten liefert er erstaunliches Trinkvergnügen, das auch anspruchsvolle Genießer:innen beglückt. Also ab damit in die Gläser

