

Barbadillo Tamarix Organic Orange

Hvitvin / Spania / Andalucia

Produsent: Bodegas Barbadillo

Land: Spania

Distrikt: Andalucia

Område: Jerez

Drue: 100% muscat blanc

Veil. pris horeca: 199.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 249.9,-

EDP nr. : 9084207

SAP nr. : 9084207

Vinmonopol nr. : 16277601

Innhold:

Syre:0.2

Sukker:3

Alkohol:13 %



ORANSJEVIN

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

Barbadillos historie går tilbake til 1821; året hvor flere bønder gikk sammen for å produsere Manzanilla-vin, og siden den gang har de ikke gjort annet enn å utvikle seg mens de fortsetter å produsere bemerkelsesverdige viner. Bodegas Barbadillo er et kooperativ med flere bønder, hvor alle jobber økologisk. Lidenskap for sitt område er det som driver bøndene frem, hardt arbeid er felles for dem alle. De nydelige hvite albariza-jordene der druene dyrkes, er starten til hver flaske av deres unike viner. De produserer blandt annet Manzanillas, Sherries, Brandies, Vinos de la Tierra de Cádiz . Det er mange perler å finne hos Barbadillos vinprodusenter. Med sine egne vinmarker som strekker seg over 500 hektar, 16 aldrende vingårder i Sanlúcar de Barrameda og et rødt og hvitt vinproduksjonsanlegg, er Barbadillo en av de største vingårdene i Marco de Jerez vingårdsområde.

Vinifikasjon

Druene kommer fra enkeltvinmarken Macharnudo i Jerez ved kysten i Cadiz, i et miljø som både er saltholdig og fuktig, nære havet. Vinmarken er fra 1990 og er 1 ha stor. Jordsmonnet består av den hvite nydelige albariza-jordene som har høyt kalkinnhold. Manuell innhøstning, 4 uker maserasjon med skallet, myk pressing og spontangjærer i rustfrie ståltanker.

Smaksbeskrivelse

Lys oransje i farge. Duft av modne epler, smaken er fyldig og silkeaktig med en eterisk sødme til tross for at det er en tørr vin. Smaken er mineralsk som gjenspeiler den kalkholdige terroir-opprinnelsen, modne epler og gulaktig frukt.

Passer til

Ost, Apertiff/avec, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt