

Txakoli Rezabal Arri

Smaaknotitie

Deze wijn heeft een kristalgele kleur met een groene glans. Een elegante maar complexe wijn met aroma's van ananas, appel, abrikoos en minerale nuances. In de mond een verleidelijke fijne sprankeling met een harmonieuze zuurgraad. Heerlijke en lange afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 10-12°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met vlees, vis en tapas.

Vinificatie

Wijnranken zijn meer dan 50 jaar oud en de productie van deze 'Hondarribi Zuri' druif is zeer beperkt. De menselijke factor is erg belangrijk in deze familie bodega, en ze werken met een gekwalificeerd team tijdens het wijnbereidingsproces. Bodegas Rezabal combineert de traditionele methoden met moderne methoden om karakteristieke en kwalitatief hoge wijnen te kunnen produceren. De fermentatie vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur, gevolgd door een tweede fermentatie die de ontwikkeling van de primaire aroma's garandeert.

Omgeving

D.O. Getariako Txakolina ligt in het traditionele Zarautz in het centrum van Gipuzkoa. Deze regio wordt beschouwd als de kleinste D.O. in Spanje. De wijngaarden liggen 300 meter boven zeespiegel. De bodems zijn rijk aan mineralen zoals krijtsteen en leisteen. Het Atlantische klimaat geeft de druiven persoonlijkheid. De hoge ligging in combinatie met de hoge temperaturen afkomstig van de golf van Biskaje resulteren in betere belichting en natuurlijke frisheid van de druif.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

| | |
|----------------|--|
| <i>Streek</i> | D.O. Getariako Txakolina |
| <i>Druif</i> | 90% Hondarribi Zuri 10% Hondarribi Beltza |
| <i>Alcohol</i> | 11% |

Logistieke Informatie

| | |
|-------------------|----------------|
| <i>Fles</i> | 0,75 L |
| <i>Doos</i> | 12 st. |
| <i>Afm. doos</i> | 28x 19 x 32 cm |
| <i>Gewicht</i> | 11 kg |
| <i>Per pallet</i> | 60 dozen |

Awards

Guía Peñin 2014 – 90 points

