DIDO BLANC 2022 BIO

Sara Pérez & René Barbier, Venus Universal, Montsant D.O.

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Limette
Honigmelone
Zitrone
Gruene Birne
Weiße Blüten
Kräuter
Honig

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Macabeo / Viura Grenache blanc / Garnacha blanca Xarel.lo
Jahrgänge	2022

WEINBEREITUNG

Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Dauer Hefelager	8 Monate