

Aloson Blanco

Deze witte wijn uit Toledo bij Madrid. In Toledo heerst een landklimaat. De wijn is gemaakt van 100% Airén druiven. De wijnstokken zijn 40-60 jaar oud. De bodem is kalk/leem en de wijngaarden liggen 750 m boven zeespiegel. De druiven worden eind september handmatig geplukt. Vergisting vindt plaats bij lage temperatuur en rijping daarna gedurende twee maanden sur lie (op het gistbed).

De wijn heeft een lichtgele kleur met groene nuances. In de neus vind je een mengeling van fruit, tropische aroma's citrusvruchten en kruidigheid. De smaak is fris en een beetje tintelend met aroma's van geel fruit. De afdronk heeft een goede balans tussen fruit en zuurgraad.

De ideale drinktemperatuur is 10-12 °C.
Te serveren bij frisse salades, zeevruchten, vis in het algemeen, sushi en sashimi, paella, Aziatische gerechten en kip.

Alcoholpercentage 12,5%

