EL MUELLE DE OLASO CADIZ VT BIO LUIS PEREZ 75CL

VT Cádiz, Luis Perez, Cádiz, Spanien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2022
Notizen	Strohgelb, Aromen von reifen weissen Früchten und einem Hauch von Lorbeerblatt und Espartogras.Im Mund frisch, knackig und schmackhaft mit einem langen Abgang .
Vinifikation	80 % des Weins werden in Stahltanks vergoren, die restlichen 20 % werden in der Sonne getrocknet (Asoleo) und in einem Sherryfass ausgebaut Der Wein wird dann verschnitten und reift 6 Monate lang auf der Hefe in Stahltanks.
Traubensorten	100% Palomino
Alkohol	13 %
Format	75 cl

LUIS PEREZ
Zu Beginn basierte sich das Projekt Bodegas Luis Pérez auf der Anpassung internationaler Rebsorten an die Böden von Jerez und seiner einzigartigen geografischen Lage, da es sich um den südlichsten Weinberg Europas handelt. Aber mit der Übernahme des Weingutes durch Willy Perez, Sohn von Luis Pérez, sind es nun die einheimischen Rebsorten Tintilla und Palomino, die das Potenzial der stillen Weine von Cádiz zum Ausdruck bringen sollen. Die Weinberge sind auf die großen historischen Pagos von Jerez verteilt wie Macharnudo, Balbaina und Carrascal. Was die Sherrys anbelangt, Bodegas Luis Perez produziert nur unverstärkte Jahrgangs-Sherrys aus der El Corregidor-Lage in der Pago de Carrascal. Cádiz ist nicht nur Sherry. Historisch waren diese Gebiete der Produktion von Stillweinen gewidmet und es gab eine grosse Vielfalt an Rebsorten, bis der Sherry-Boom sie verschwinden liess. Bodegas Luis Perez zielt darauf ab, die Charakter von Cádiz, mit seiner Brise und seinen Albariza, durch Tintilla und Palomino ins Glas zu bringen.

http://www.bodegasluisperez.com/