



ALMODÓVAR BLANCO 2025

Die drei Weine dieser limitierten Edition wurden in enger Zusammenarbeit mit den Brüdern Almodovar geschaffen. Manchegos wie wir!

Die Trauben für diese Weine stammen von Weingärten welche persönlich von Pedro und Augustin ausgewählt wurden.

Die Etiketten wurden von Pedro gestaltet.

Rebsorte: 100% Airén.

Weinberge: 40-60 Jahre alte ökologisch bewirtschaftete Buschreben auf 750 Meter gelegen. Kalk-Lehm Böden. Kontinentales Klima.

Weinlese: Handlese, September.

Gärung: Kaltgärung in kleinem Edelstahltank
Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung

Abfüllung: Januar 2026

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Farbe: helles Gelbgrün

Nase: Frisch geschnittenes Grass, gepaart mit Zitrusaromen, tropischen Nuancen von Ananas, Limette und Melone.

Geschmack: erfrischend fruchtig, angenehme Säure gepaart mit tropischen Fruchtaromen.

Serviertvorschlag: 10-12 °C.

Aperitif, Antipasti, Salate, Meeresfrüchte und Fisch

Front label © **Pedro Almodóvar**

