



### LA MALVAR DE MÁS QUE VINOS 2025



**Rebsorte:** 100% Malvar, lokale Rebsorte aus Toledo.

**Weinberge:** 50 Jahre alte Buschreben, Kalkböden, 750 Meter über Meeresspiegel. Kontinentales Klima.

**Ertrag:** 2000 Kg/Ha.

**Weinlese:** Handlese, Ende September.

**Gärung:** Spontangärung in Zementamphore mit einem Anteil ganzer Trauben

**Ausbau:** Bis März auf der Feinhefe in Amphore und Barrique

### VERKOSTUNGSNOTIZ

**Farbe:** hellgelb.

**Nase:** Frische aromatische Kräuter wie Kamille und Thymian, gemischt mit feinen Zitrusnoten, Mineralik und elegantem Röstaroma.

**Geschmack:** Fein und elegant, Aromen von Anis und wilder Kamille gepaart mit etwas Vanille.

Der Nachhall ist fein-samtig, gekennzeichnet durch die frische Säure.

**Temperatur:** 14-16 °C.

**Serviervorschlag:** Fischgerichten und Meeresfrüchten, Rebhuhn und Wachteln, helles Geflügel und Kalbsgerichten.

