

FelixSolis

Premium Blend

FYI, urban white blend

Graffiti ist Kunst, die auf eine Wand geschrieben, gemalt oder gezeichnet wird und öffentlich sichtbar ist. Im Laufe der Jahre ist es zu einer Ikone der Modernität geworden. FYI, die Kunst des Verschneidens, ist ein innovativer Ausdruck und eine neue Art, die Weinherstellung zu verstehen. Eine Mischung aus verschiedenen Trauben, die überraschen und eine andere Art des Weingenusses bieten soll.
Ein Weißwein der anderen Art, der drei Rebsorten in sich vereint: den vielseitigen Verdejo und die internationalen Sauvignon Blanc und Chardonnay.

vivino 4.1

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Verdejo, Sauvignon blanc und Chardonnay.**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12.5%**	TRINKTEMPERATUR **Seine optimale Serviertemperatur liegt bei 7 bis 9º.**

Verkostungsnotizen

Leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Am Gaumen reichhaltig mit köstlichen Aromen von tropischen Früchten und frischen Zitrusnoten.

Speiseempfehlung

Er eignet sich ideal als Aperitif, passt aber auch gut zu Pasta, Paella, Fisch, Tapas und Käse.

Technische Information

Die Weinbereitung dauert 20-25 Tage bei einer Temperatur von maximal 15ºC. Nach Abschluss der Gärung verbleibt der Wein für 2-3 Monate auf der Hefe. Beim Chardonnay verbleibt der Wein 3 Monate lang in französischen Eichenfässern, wobei er mehrmals wöchentlich von der Hefe entfernt wird (Batonnage).