

THE BORDERLESS EUROPEAN WINE

OENOPE Weiß 2020



REGIONEN : Frankreich-Italien

SORTE : Trocken Weiß

JAHRGANG : 2020

INHALT / MENGE : 0,75 cl

REBSORTEN : Chardonnay 34%, Chardonnay 33%, Riesling 33%

WEINBEREITUNG : Parallele Weinbereitung in Edelstahltanks. Verschnitt der Rebsorten nach 9 Monaten Reifezeit. Der Wein wird 3 Monate nach dem Verschnitt in Flaschen abgefüllt.

PRODUKTION : 6.000 Flaschen

ALKOHOLGEHALT : 13,5%

FARBE : Leuchtendes Zitronengelb

AROMEN : Hervorragendes Bouquet! Sehr frische blumige Aromen, Weißdorn, Akazie, Geißblatt. Zitrusfrüchte, Zitrone, kandierte Zitrone, Orangenschalen, Limettenzesten. Steinobst, Aprikose, Pfirsich. Leicht buttrige Noten, Brioche.

GESCHMACK : Große Frische. Verlockend. Präzise. Sehr ausgewogen. Sehr guter Säuregehalt. Schöne Komplexität. Zitrusfrüchte. Weinbergpfirsich. Dezentler Geschmack von Erdbeer-Gariguette. Am Gaumen streichend, sehr leicht fett. Köstliche salzige Note im Abgang. Sehr langer, erfrischender und sehr angenehmer Abgang. Ein Weißwein von großem Genuss, der große Überraschungen bereithält.

SERVIERTEMPERATUR : 7 - 10° C

WEINBEGLEITUNG : Ideal als Aperitif. Sushi und Sashimi, Gemüserisotto, Zitronenrisotto. Jakobsmuscheln und Lauchfondue, Tintenfisch mit Safran, Zitrone und Petersilie, Seebrasse in Salzkruste, Seeteufel nach Wellington-Art. Frischkäse, Ziegenkäse, Schafskäse, Weichkäse. Aprikosenkuchen, Kirsch-Clafoutis, Zitronenkuchen.

ALTERUNGSPOTENTIAL : 3 - 4 Jahre



www.oenope.com

info@oenope.com

 [oenope_wine](https://www.instagram.com/oenope_wine)

 [oenope](https://www.facebook.com/oenope)

THE BORDERLESS EUROPEAN WINE

OENOPE ROT 2020



REGIONEN : Spanien – Frankreich – Italien

SORTE : Rot

JAHRGANG : 2020

INHALT / MENGE : 0,75 cl

REBSORTEN : Cabernet Sauvignon 60%, Gamay 20%, Barbera 20%

WEINBEREITUNG : Parallele Weinbereitung in Edelstahltanks.
Verschnitt der Rebsorten nach 9 Monaten Reifezeit. Der Wein wird
3 Monate nach dem Verschnitt in Flaschen abgefüllt.

PRODUKTION : 6.860 Flaschen

ALKOHOLGEHALT : 13,2%

FARBE : Intensives Rubinrot

AROMEN : Große Komplexität der Aromen. Rote Früchte, Himbeere, Sauerkirsche, Pflaume. Schwarze Früchte, schwarze Johannisbeere, Brombeere, Schwarzkirsche. Würzige Noten von Pfeffer und Zimt. Zarte blumige Noten von Nelke und krautiger Minze.

GESCHMACK : Eine bemerkenswerte Harmonie der Aromen. Schöne fruchtige Präsenz, rote und schwarze Früchte, getrocknete Preiselbeeren. Noten von Sauerkirschkonfitüre und Pflaume. Sehr dezente würzige Nuancen. Die Tannine sind präsent, aber sehr gut eingebunden und seidig. Eleganter Gaumen, ausgeglichen durch eine feine Säure. Sehr langer, subtiler und eleganter Abgang.
Ein sehr trinkbarer Wein mit einem immensen Alterungspotenzial.

SERVIERTEMPERATUR : 16 – 18° C

WEINBEGLEITUNG : So rund, dass es perfekt als Aperitif ist. Sie sind in der Lage, frische und würzige Wurstwaren zu vertragen. Unkompliziert mit roten und weißen Fleischsorten. Hält auch gegrilltem Fleisch und edlem Geflügel stand. Passt gut zu mittelalten Käsesorten.

ALTERUNGSPOTENTIAL : 5 – 6 Jahre



www.oenope.com

info@oenope.com

 [oenope_wine](https://www.instagram.com/oenope_wine)

 [oenope](https://www.facebook.com/oenope)