

DIDO BLANC 2022

BIO



Sara Pérez & René Barbier, Venus Universal, Montsant D.O.

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

STIL

LAGERN & SERVIEREN

Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Macabeo / Viura
Grenache blanc /
Garnacha blanca
Xarel.lo
2022

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

Dauer Hefelager

8 Monate

