Celler Piñol
2016 Portal
Garnacha Blanca (85%), Sauvignon Blanc (5%), Viognier (5%) y Macabeo (5%). - 0,75L







KWESTIE VAN SMAAK

Helder lichtgeel met een groenige tint. Krachtige aroma's van tropisch fruit zoals ananas, banaan, peer en lychees. Geuren van kreupelhout, kruiden en witte bloemen. Sappig in de mond, glad en fris. AWARDS: Robert Parker gaf deze wijn 87 punten in Wine Advocate

Klimaat:

Het klimaat is continentaal met mediterrane invloeden. De zomers zijn erg heet en de winters kunnen ijskoud zijn.

Vinificatie:

Garnatxa 85%, Sauvignon Blanc 5%, Viognier 5% en Macabeo 5%. Wijngaard 12-30 jaar oud. Oogst begin september. Traditionele vinificatie.

CELLER PIÑOL

Celler Piñol is een van de meest gerenommeerde domeinen uit de streek. Hun wijnen worden dan ook internationaal zeer geapprecieerd en hoog aangeschreven in verschillende vooraanstaande wijnmagazines. Voor Celler Piñol staat wijn gelijk met familie. Heel hun structuur en organisatie is gestoeld op een familiale vertrouwensband. De wijnen zelf zijn dan ook hun grootouders, ouders, broers of zussen en worden dikwijls aan hen opgedragen. Ook in de kelder, waar een artisanale geest gecombineerd wordt met de meest moderne technieken, wordt dit doorgetrokken met veel respect voor traditie en het natuurlijke proces van wijn maken. Elke wijngaard wordt bekeken als een apart microklimaat die veel individuele aandacht verdient en met veel respect voor de natuur verkregen wordt. De wijnen zijn dan ook allemaal biologisch geproduceerd maar wel niet elke wijngaard is ook zo gecertificeerd. Elk deeltje van het wijnproces wordt hier uiterst zorgvuldig ingevuld teneinde op het laatst het allerbeste uit iedere cuvée te hebben gehaald.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl