

**Preis: CHF 17.70**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2010 Auzells
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Katalonien
<b>Bereich:</b>	Costers del Segre
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Costers del Segre
<b>Volumenprozent:</b>	12.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Macabeo, Parellada, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Müller-Thurgau, Riesling
<b>Art:</b>	Weisswein
<b>Typ:</b>	Gehaltvolle, kräftige und würzige Weissweine
<b>Passt zu:</b>	Raffinierten Vorspeisen, Fischen, Meeresfrüchten, Geflügel und weissem Fleisch, vegetarischen Gerichten. Sehr gut auch zu Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 10 - 12 Grad servieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 - 4 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
<b>Degustation Notiz:</b>	Leuchtendes Strohgelb. Aroma reifes Obst, getrocknete Blumen, Kräutersäckchen. Am Gaumen geschmackvoll, fruchtig, frisch, schöne Säure, reife Früchte.
<b>Bewertung:</b>	José Peñin 92 / 100
<b>Produzent:</b>	Bodegas Tomàs Cusiné