



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

ALMA DE BLANCO, MONTERREI

| | |
|--------------------------------|-------------------|
| <u>Producent :</u> | Pazo de Monterrey |
| <u>Werelddeel:</u> | Europa |
| <u>Land:</u> | Spanje |
| <u>Appellatie:</u> | Monterrei |
| <u>Type wijn:</u> | Witte wijn |
| <u>Alcoholgehalte:</u> | 13% |
| <u>Inhoud:</u> | 75cl |
| <u>Druivenras(sen):</u> | Godello |

Beschrijving:

Monterrei is een appellatie in Gallicië, net boven de Portugese grens. Alhoewel de regio bij ons vrij onbekend is, kent het zijn ontstaan reeds in de Middeleeuwen. In de loop van de geschiedenis exporteerde men zelfs tot in Zuid-Amerika. In die tijd onstond de stad Monterrey in Mexico trouwens. Het klimaat in Monterrei is droger in vergelijking met de rest van Gallicië. De vochtige westenwind wordt door de Sierra de Larouca in een andere richting geduwd. Bovendien liggen de wijngaarden van de appellatie op zo'n 400 à 500m hoogte wat ten goede komt aan de frisheid in de wijn. Tot voor kort werd het grootste deel van de wijn in bulk verhandeld. Pazo de Monterrey is een nieuw wijnhuis (2003) maar toont hier reeds dat ze erg mooie wijnen kunnen maken. Deze Alma is gemaakt van de godello druif. De wijn heeft frisse aroma's van wit fruit met een vleugje exotiek. Hij proeft zacht en eindigt in een verfrissende finale.

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6° bij visgerechten met lichte saus of een koude schotel met diverse vissoorten.

Bewaartijd:

2-3 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

ALMA DE BLANCO, MONTERREI

| | |
|--------------------------------|-------------------|
| <u>Producent :</u> | Pazo de Monterrey |
| <u>Werelddeel:</u> | Europa |
| <u>Land:</u> | Spanje |
| <u>Appellatie:</u> | Monterrei |
| <u>Type wijn:</u> | Witte wijn |
| <u>Alcoholgehalte:</u> | 13% |
| <u>Inhoud:</u> | 75cl |
| <u>Druivenras(sen):</u> | Godello |

Beschrijving:

Monterrei is een appellatie in Gallicië, net boven de Portugese grens. Alhoewel de regio bij ons vrij onbekend is, kent het zijn ontstaan reeds in de Middeleeuwen. In de loop van de geschiedenis exporteerde men zelfs tot in Zuid-Amerika. In die tijd onstond de stad Monterrey in Mexico trouwens. Het klimaat in Monterrei is droger in vergelijking met de rest van Gallicië. De vochtige westenwind wordt door de Sierra de Larouca in een andere richting geduwd. Bovendien liggen de wijngaarden van de appellatie op zo'n 400 à 500m hoogte wat ten goede komt aan de frisheid in de wijn. Tot voor kort werd het grootste deel van de wijn in bulk verhandeld. Pazo de Monterrey is een nieuw wijnhuis (2003) maar toont hier reeds dat ze erg mooie wijnen kunnen maken. Deze Alma is gemaakt van de godello druif. De wijn heeft frisse aroma's van wit fruit met een vleugje exotiek. Hij proeft zacht en eindigt in een verfrissende finale.

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6° bij visgerechten met lichte saus of een koude schotel met diverse vissoorten.

Bewaartijd:

2-3 jaar