



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

De Vintheek

## **ALTANZA, SAUVIGNON BLANC**

**Producent :**

**Werelddeel:** Europa

**Land:** Spanje

**Appellatie:** Rioja

**Type wijn:** Witte wijn

**Alcoholgehalte:** 13%

**Inhoud:** 75cl

**Druivenras(sen):** Sauvignon blanc

**Beschrijving:**

Rioja is wellicht de meest gekende wijnstreek van Spanje. Het gebied ligt in Noord-Spanje en volgt de Ebro vanuit Logrono. Altanza bevindt zich in de Rioja Alta, het beste gebied van de Rioja. Het is een modern wijnbedrijf en dat merk je aan de wijn. Het fruit domineert tov het hout. Een trendbreuk in de Rioja die stilaan door de andere traditionele wijnhuizen wordt gevolgd. Deze wijn is gemaakt van sauvignon blanc. Aromatisch en fris in de neus met geuren van limoen, appel met een toets van tropisch fruit. Diezelfde frisse accenten vind je terug in de mond. Limoen en appel komen perfect in balans met de zachtheid van het rijpe fruit. Meer info op [www.bodegasaltanza.com](http://www.bodegasaltanza.com)

**Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 6-7° bij zeevruchtenpasta, sushi of bij een kaasschotel.

**Bewaartijd:**

3 jaar



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

De Vintheek

## **ALTANZA, SAUVIGNON BLANC**

**Producent :**

**Werelddeel:** Europa

**Land:** Spanje

**Appellatie:** Rioja

**Type wijn:** Witte wijn

**Alcoholgehalte:** 13%

**Inhoud:** 75cl

**Druivenras(sen):** Sauvignon blanc

**Beschrijving:**

Rioja is wellicht de meest gekende wijnstreek van Spanje. Het gebied ligt in Noord-Spanje en volgt de Ebro vanuit Logrono. Altanza bevindt zich in de Rioja Alta, het beste gebied van de Rioja. Het is een modern wijnbedrijf en dat merk je aan de wijn. Het fruit domineert tov het hout. Een trendbreuk in de Rioja die stilaan door de andere traditionele wijnhuizen wordt gevolgd. Deze wijn is gemaakt van sauvignon blanc. Aromatisch en fris in de neus met geuren van limoen, appel met een toets van tropisch fruit. Diezelfde frisse accenten vind je terug in de mond. Limoen en appel komen perfect in balans met de zachtheid van het rijpe fruit. Meer info op [www.bodegasaltanza.com](http://www.bodegasaltanza.com)

**Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 6-7° bij zeevruchtenpasta, sushi of bij een kaasschotel.

**Bewaartijd:**

3 jaar