

## BLANC DE BLANCS JOSÉ L. FERRER

SEIT 1947 UNSER TRADITIONELLSTER WEISSWEIN, MIT DER FRISCHE DER  
EINHEIMISCHEN SORTEN MOLL.



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### REBSORTEN

Moll, Chardonnay, Moscatel und andere.

### HERSTELLUNGSPROZESS

Die Weinlese fängt mit dem Chardonnay in den ersten fünfzehn Augusttagen an, und endet mit der Lese der autochthonen Molltraube in der ersten Septemberwoche, wobei diese normalerweise die letzte weiße Rebsorte ist, die gelesen wird.

Der Most wird durch automatisches Pressen sehr schonend extrahiert, danach findet eine 48 Stunden lange statische Entschleimung statt. Nach diesem Prozess erfolgt die Vergärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 14°C, mit von unseren Winzern ausgewählten Hefen. Am Ende der Gärung wird der Wein in Kontakt mit der Feinhefe gehalten, den Inhalt vermischend mit dem Ziel, die Geschmeidigkeit und Cremigkeit des Weines zu erhöhen.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Seidig leuchtend mit intensiven Schlieren.

Große aromatische Intensität. Noten von Blumen und Kräutern. Aromen von weißer Rose, Noten von Pfirsich und Ananas.

Ausgewogene Säure, frisch und mit fruchtigen Noten, Anklang von Zitrusfrüchten. Sanfte Entwicklung im Mund mit einem angenehmen und anhaltenden Abgang.

### SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 4 y 6°C.

Ideal zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.