

# VERITAS

## VERITAS DOLÇ

UNSER WEISSER SÜSSWEIN, EIN FRISCHER UND FRUCHTIGER  
WEIN, 100% GELBER MUSKATELLER



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### REBSORTEN

Gelber Muskateller

### HERSTELLUNG

Der Herstellungsprozess fängt frühmorgens mit der manuellen Weinlese in Kisten, die letzten Augusttage an, wenn die Trauben anfangen zu trocknen und die Zuckerkonzentration höher ist. Anschliessend werden sie auf 0°C gekühlt.

Kalte Maische mit der Schale um die Extraktion der Aromen zu erhöhen. Mosterhalt durch pneumatische Pressen und daher niedrigen Druck.

Gärung bei kontrollierter Temperatur von circa 12 Grad in Edeltanks.  
Stoppen der Gärung bei 0°C.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Strohgelb mit grünen Reflexen, leuchtend und mit anhaltenden Schlieren.

Rosen-, Geranien-, Orangenblüten- und Honigaromen kombiniert mit leichten Aromen von reifen Früchten.

Süß und frisch aufgrund der ausgewogenen Säure. Intensive, anhaltende, fruchtige und honigsüße Empfindungen. Lang anhaltender Abgang.

### SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Zwischen 4 und 6°C servieren.

Ideal zu frischem Käse, Foies, Leberwurst und jede Art von Süßspeisen.

  
*José L. Ferrer*  
Desde 1931