

 **Cellar Credo**

Ratpenat

 2018, 750 ml

 Spanien, Penedes

 9930401064

 Macabeu

Alkoholgehalt: 1.100,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Carpaccio von Steinpilzen mit Meersalz (vegan)

(Pilze und Trüffel)

Wachtelbrüstchen mit Haselnusssauce,

Schwarzwurzeln und Sternanis

(Gemüse & Vegetarisch, Wildgeflügel, Wachtel)

Zander auf der Haut gebraten mit Kartoffel-

Artischocken Creme

(Fisch, Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.12.2019

Christina Hilker: Filigran läuft er über die Zunge und zeigt hefige und fein würzige Noten in Kombination mit der frischen Frucht der Nase. Seine anregende Säure ist sehr gut integriert und wunderschön abgepuffert. Der Genießer, der keine lauten und primär fruchtgeprägten Weine mag, wird diesen Wein lieben. Lieben wird ihn auch eine Küche, die ähnlich unaufgeregt ist wie er selbst.

Farbe:

Helles Strohgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2018er Ratepenat ist ein angenehm unaufgeregter Wein, der mit feinen Fruchtnoten von Apfel, Birne und Honigmelone aufwartet. Dezente Blütennoten, Hefe und Brotteig und ein Hauch Verveine-Tee gesellen sich mit etwas Sauerstoff hinzu. Bereits in der Nase steht er puristisch und klar für sich selbst.

Gaumen:

Filigran läuft er über die Zunge und zeigt hefige und fein würzige Noten in Kombination mit der frischen Frucht der Nase. Seine anregende Säure ist sehr gut integriert und wunderschön abgepuffert. Der Genießer, der keine lauten und primär fruchtgeprägten Weine mag, wird diesen Wein lieben. Lieben wird ihn auch eine Küche, die ähnlich unaufgeregt ist wie er selbst.