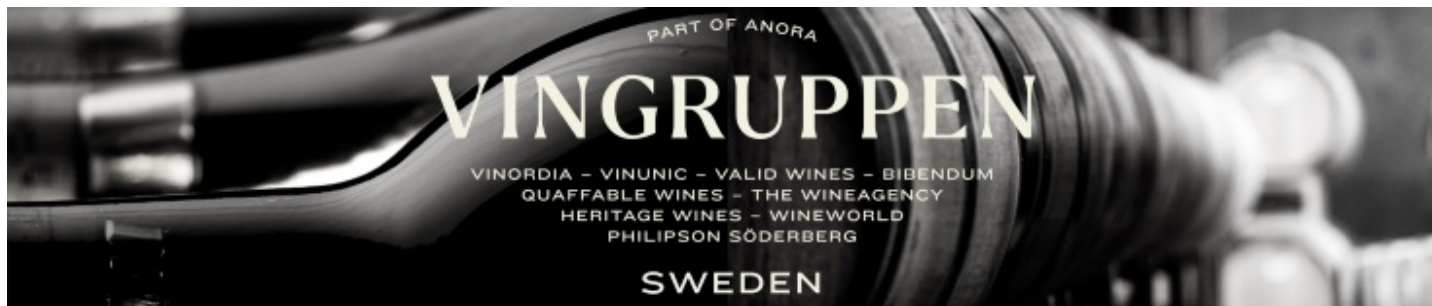




PAZO SEÑORANS COLECCIÓN 2022

Art. nr 94233

Pris 335,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Pazo de Señorans

Ursprung Rías Baixas, Spanien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Albariño 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,4 g/l

Restsocker 2 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Elegant och komplex doft med inslag av citrus, äpplen, vit persika, örter och delikata mognadstoner. Torr, frisk smak med silkeslen textur och fin frukt. Lång harmonisk eftersmak med fin mineralsälta.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. Vinet har lagrats i minst 5 månader på sin egen jästfällning i ståltank. Vinet ligger sedan ytterligare 30 månader på flaska innan det släpps.

Lagring Vinet kan drickas redan nu för citrus, sälta och friskhet, men kan också lagras upp till 5 år, om man föredrar ännu mer utvecklad textur och komplexitet.

Passar till Serveras vid 10-12°C till fräscha sallader eller eleganta rätter av fisk, skaldjur eller fågel, exempelvis halstrade pilgrimsmusslor med blomkålspuré, brynt smör, citron och forellrom, Linguine alle vongole, halstrade havskräftor me bräserad fänkål, citron, körvel, beurre blanc och färskpotatis, den galiciska klassikern Pulpo a la Gallega det vill säga grillad bläckfisk med pimentón, citron och potatis, smörstekt gös med musslor, fänkål och citron, Arroz de marisco det vill säga en variant av saffransdoftande skaldjurspaella eller dragondoftande kycklingbröst med smörstekt ostronskivling, citron, sparris och en lätt kycklingsky. Som vegetariska alternativ föreslår vi risotto med fänkål, zucchini, citron och färsk chèvre eller grön sparris med pocherat ägg, citron och mandel. Vinet passar även till milda ostar som färsk chèvre, Tetilla, Arzúa-Ulloa, Brillat-Savarin eller en ung Comté. Lufta gärna vinet 20-30 minuter före servering.

