



## Albet i Noya Xarel.lo

Penedès DO 2023

Trendige Xarel.lo-Trauben von alten Buschreben geben diesem Wein eine exklusive Struktur und Aromenvielfalt.

**Artikelnummer** 5686.23  
**Weingut** Albet i Noya S.L.  
**Region** Penedès  
**Jahrgang** 2023

**Degustationsnotiz**  
Helles Mangogelb mit grünlichen Reflexen; Noten von Stachelbeeren sowie Agrumen mit einem Hauch von Akazienblüten; geschmeidige, ausgewogene Struktur untermalt mit zarten Noten exotischer Früchte und feiner Mineralität; langer Abgang  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Xarel.lo (100%)

**Speisenvorschläge**  
Apéritif, Tapas, zu Fisch- und Gemüsegerichten

**Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO2	8 mg/l
Gesamte SO2	69 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	5.2 g/l
pH-Wert	3.20
Restzucker	3.3 g/l
Analysedatum	18.07.2024

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: ES-ECO-019-CT  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5686.23](http://www.delinat.com/5686.23)