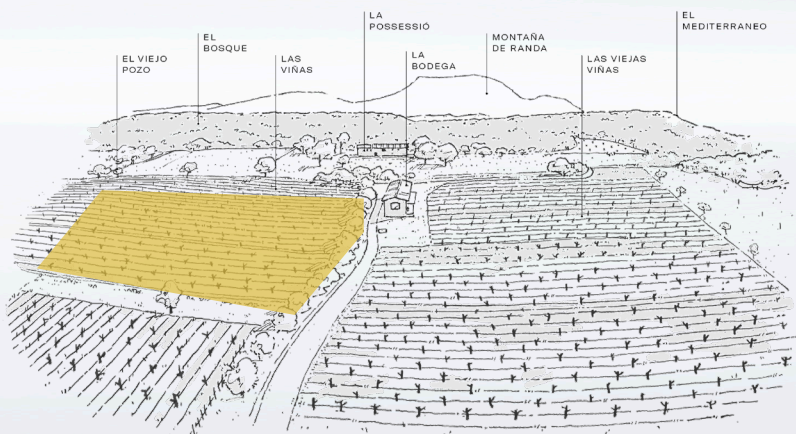


# OM BLANC

- 2025 -

Komplexität, Cuvée der beiden ikonischsten weißen Sorten von der Insel Mallorca: Prensal Blanc und Giró Ros zusammen mit Viognier. Große aromatische Komplexität und großes Alterungspotenzial dank der großen Struktur und Frische.

**Jahrgang:** 2025  
**Varieties:** Viognier, Prensal Blanc & Giró Ros  
**Ernte:** 11.08 & 13.08 & 27.08.2025  
**Rebsorten:** 13% vol  
**PH:** 3,30



## *Herstellung*

Ernte jeder Sorte zum idealen Zeitpunkt, um maximale Frische für den Viognier, Ausgewogenheit für den Giró Ros und sortentypischen Ausdruck für den Prensal Blanc zu erreichen. Manuelle Auswahl und Pressung bei niedriger Temperatur. Fermentation für 6 Wochen in großen französischen Eichenfässern des ersten Jahres

## *Aussehen*

Mittel Goldgelbfarbe, klar und mit Tränen.

## *Geruch*

Ausdrucksstarke und saubere Nase mit Tropische und Steinobst, wie Ananas, Pfirsich und Litschis, sowie würzig, geräuchert und Vanille. Große aromatische Komplexität.

## *Geschmack*

Elektrische Frische und tolle Struktur mit langem Abgang und Ausdauer beenden. Mächtiger Mund was die große Eleganz und Ausgewogenheit hervorhebt.

Limitierte Auflage von Flaschen.



VEGAN