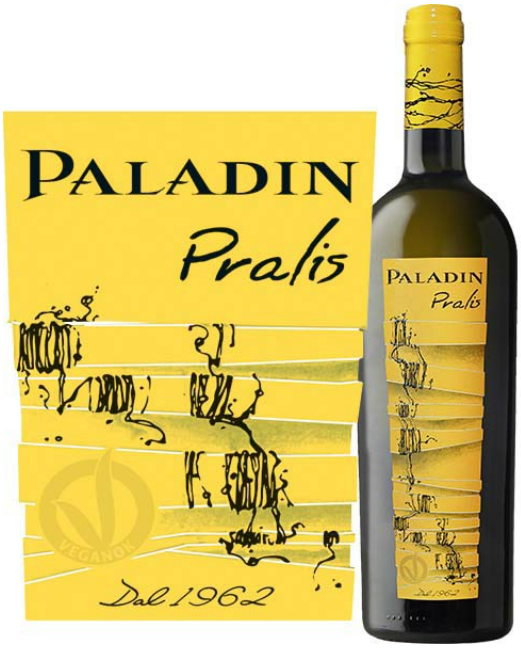
Pralis Paladin, (Chardonnay, Sauvignon, Traminer)



Carlo en Roberto Paladin hebben hun hele leven lang de assemblages gevolgd die hun vader had ontwikkeld. De expressie van een druivenras geaccentueerd door de juiste vinificatie, en ze vervolgens met precisie en nauwkeurigheid mengen om een levendige en complexe wijn te produceren, is een kunst. Het voorbeeld van "Pralis", geboren uit chardonnay en sauvignon blanc met een spoor van traminer die elkaar perfect aanvullen, is een streling voor de tong.

Oorsprong: Afkomstig uit de vlaktes van Veneto, op mineraalrijke alluviale bodems. Het gematigde klimaat met Adriatische zeewind zorgt voor aromatische expressie en optimale rijping.

Druiven: 78% chardonnay, 20% Sauvignon, 2% de traminer

Vinificatie: Vroege oogst voor frisheid. Langzame fermentatie bij lage temperatuur (14°C) in inox tanks. Korte rijping op droesem voor levendigheid en aromatische zuiverheid.

Degustatie: Het bouquet onthult tropisch fruit, perzik, citrusvruchten, gevolgd door vegetale tonen, die doen denken aan tomantenblad. Fijn, fris en delicaat met een verfrissende afdronk.

Bewaarpotentieel: 1 tot 2 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij foie gras, verse fruitsalade of abrikozengebak. Ook heerlijk bij licht pittige Aziatische gerechten of blauwschimmelkaas.

- Gefrituurde inktvis
- ...