



Jordi Dalmau

BRUY.
lola
by PACO&LOLA

PACO & LOLA

LOLA

Die jüngste Kreation aus diesem innovativen Haus. Extravagant, feminin und mit klassischer Seele kommt er daher und vermag durchaus, auch sehr anspruchsvolle Gaumen zu überzeugen. Auffällig wie ein Paradiesvogel zieht er alle Blicke auf sich und überrascht mit seinem qualitativ hochwertigen Inhalt voller Finesse und Eleganz! Eigentlich die perfekte Symbiose aus Frau und Mann. Herrlich erfrischend und fein!

D.O.P. CAVA

33,3 % MACABEO
33,3 % XAREL-LO
33,3 % PARELLADA

MIND. 24 MONATE AUSBAU
AUF DER FEINHEFE

11,5 Vol. %

www.pacolola.com



© VinElite AG

Degustation

Zartes Strohgelb mit leuchtend grünlichem Schimmer. Schöne Schaumbildung mit feiner Perlage, die einen delikaten und eleganten Schaumwein ankündigt.

In der Nase sehr frischer Duft nach Apfel, Ananas, kandierten Zitrusfrüchten und Marzipan kombiniert mit weissblumigen Nuancen, harmonisch und ausdrucksvoll. Im Auftakt, feine Zitrusnoten gepaart mit Nuancen von gelben Früchten und frischen Kräutern auf blumigem Hintergrund. Ausgewogen und fein, mineralisch frisch, wunderbar cremig und fruchtig, mit perfekt integrierter Säure. Ein filigraner, eleganter Schaumwein, der mit perfekter Balance erfrischt und animiert. Im Finale mineralisch und mit Klasse auftrumpfend. Der LOLA ist die meisterhafte Kombination aus Moderne und Klassik.

Wunderbar zum Apéro, perfekt zu raffinierten Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch sowie Käse.

W E I N M A C H E R

Bei PACO & LOLA handelt es sich um das Aushängeschild der prestigeträchtigen DO Rias Baixas in Galizien, die als Wiege des modernen spanischen Weissweines gilt. Die Bodega Vitivinicola Arousana gehört zu den innovativsten und modernsten Weingüter der Region. Die Rebflächen erstrecken sich weit über das „Valle del Salnés“, wo rund um die kleine Ortschaft Meaño auf unendlich vielen, kleinen Parzellen Albariño angepflanzt ist. Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Alle Prozesse, vom Rebberg bis ins Glas, werden minutiös kontrolliert, um die strengsten Auflagen erfüllen zu können. Hinzu kommt ein gewagtes Design und modernstes Marketing, das auf der ganzen Erdkugel auf grosse Aufmerksamkeit stösst.

PACO & LOLA



ALBARIÑO
PACO & LOLA
RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PACO & LOLA

PACO & LOLA

Nur gesundes, vollreifes Traubengut wird sofort in der modernst eingerichteten Kellerei schonend verarbeitet, um so jeglichen Qualitätsverlust zu verhindern. Die Gärung erfolgt unter Einsatz von natürlichen, autochtonen Hefen, um einen strukturierten Wein mit Charakter und Komplexität zu erhalten, der mit einer filigranen Frucht, Finesse und vor allem Frische verführt. Der Kult-Albarino!

D.O.P. RIAS BAIXAS

100% ALBARINO

3-6 MONATE AUSBAU
AUF DER FEINHEFE

JAHRGANG 2015

12,5 Vol. %

www.pacolola.com



© VinElite AG

Degustation

Zartes Strohgelb mit leuchtend grünlichem Schimmer.

In der Nase sehr typische Aromen der Rebsorte, harmonisch und sehr ausdrucksvoll. Feine Zitrusnoten gepaart mit Nuancen von gelbem Kernobst und frischen Kräutern auf blumigem Hintergrund. Der Auftakt ist ausgewogen und tiefgründig, mineralisch frisch, wunderbar strukturiert und lecker, mit perfekt eingebundener Säure. Ein filigraner, eleganter Albarino, der mit perfekter Balance und einem erfrischenden, mineralischen Finale mit Rasse und Klasse voll und ganz zu überzeugen vermag. Ein sehr moderner und doch authentischer Botschafter, der den Charakter und die Frische seines Ursprungs zu vermitteln weiss.

Grossartig zum Apéro, perfekt zur asiatischen Küche, Curries, Sushi, Vitello Tonnato, Meeresfrüchten, Risotto, allerlei Fischgerichten sowie Frisch- und Weichkäse.

W E I N M A C H E R

Bei PACO & LOLA handelt es sich um das Aushängeschild der prestigeträchtigen DO Rias Baixas in Galizien, die als Wiege des modernen spanischen Weissweines gilt. Die Bodega Vitivinicola Arousana gehört zu den innovativsten und modernsten Weingüter der Region. Die Rebflächen erstrecken sich weit über das „Valle del Salnés“, wo rund um die kleine Ortschaft Meaño auf unendlich vielen, kleinen Parzellen Albarino angepflanzt ist. Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Alle Prozesse, vom Rebberg bis ins Glas, werden minutiös kontrolliert, um die strengsten Auflagen erfüllen zu können. Hinzu kommt ein gewagtes Design und modernstes Marketing, das auf der ganzen Erdkugel auf grosse Aufmerksamkeit stösst.