

verantwortliche(r) Önologe(n): Luis Duarte

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
--------------------------------	----	--------	--------------	--------------	-------------------	--------------------

Vinho Verde D.O.C. Azal, Arinto	6	0,75 L	8,3 kg	100	840	600
------------------------------------	---	--------	--------	-----	-----	-----

Alc.: 11,0%

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit:	Lehm, Ton, Granit
Ø Alter der Rebstöcke:	ca. 20 Jahre
Ø Ertrag:	k.A.

Analysedaten

Säure: 6,20 g/L	RZ: 12,50 g/L	TE: 28,2 g/L	SO ₂ : 118,0 mg/L
-----------------	---------------	--------------	------------------------------

Vinifizierung

Nach der klassischen Vinifizierung wird der Wein unter Zugabe von ein wenig Kohlensäure (unter 1 bar) in Flaschen abgefüllt.

Verkostungsnotiz

Farbe: klares sehr helles Gelb
Nase: frisch, blumig, Zitrusfrüchte
Gaumen: erfrischend, feine Mineralität, feine Frucht
Passend dazu: Salate, leichte Fischgerichte
Trinktemperatur: 09°-11°C
Besonderheit: sehr beliebt auch als Aperitiv

