

verantwortliche(r) Önologe(n): Luis Duarte

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

VE	Inhalt
6	0,75 L

Vinho Verde D.O.C.
Azal, Arinto, Loureiro

Alc.: 12,5 %

Über den Weinberg

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

Analysedaten

Säure: 6,8 g/L RZ: 13,6 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Nach der klassischen Vinifizierung der einzelnen Rebsorten - jede für sich - folgt das Erstellen der Cuvée. Entspricht das Ergebnis den Vorstellungen des Kellermeisters, wird der Wein unter Zugabe von ein wenig Kohlensäure (unter 1 bar) in Flaschen abgefüllt.

Verkostungsnotiz

Farbe: strohfarben
Nase: frisch, zitrisch, blumig
Gaumen: Zitrus, fruchtige Süße, erfrischend, rund und weich
Passend dazu: leichte Fischgerichte, Salate oder als Aperitiv
Trinktemperatur: 09°-11°C

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO₂= Sulfidgehalt

