

Flor de Crasto branco 2017

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Douro D.O.C. 6 0,75 L

Codéga, Viosinho, Rabigato

Alc.: 12,0%

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Schiefer
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 20 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 5,9 g/L RZ: 3,5 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Bei der Ankunft in der Kellerei werden die Trauben auf einer Tischsortieranlage kontrolliert. Die Trauben werden dann entrappt und gepresst. Danach kommt der Most in Stahltanks und bleibt dort für 48 Stunden bei 8 °C. Die alkoholische Gärung erfolgt anschließend in temperaturkontrollierten Edelstahltanks bei 14 °C für 30 Tage.

Verkostungsnotiz

Farbe: zitrusfarben

Nase: ausdrucksstarke Aromen von tropischen Früchten wie frischer Passionsfrucht und zarte Blumennoten

Gaumen: Es beginnt attraktiv, entwickelt sich zu einem mittelkräftigen, ausgewogenen Wein mit schönen mineralischen Aromen. Der Abgang ist frisch und angenehm anhaltend.

Passend dazu: gegrillte Sardinen, Salate

Trinktemperatur: 8-10°C

