



Collection Blanco

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Hervorragender Weisswein aus Portugals Weinparadies

Beschreibung:

Durch seine Cremigkeit passt der Collection Blanco sehr schön zu Fisch- oder gebackenen Fleischgerichten, aber auch zu Gemüseaufläufen oder weissem Fleisch in Rahmsauce. Die Lese erfolgt von Hand und die Trauben werden in kleinen Kisten transportiert. Danach werden sie am Sortiertisch streng selektioniert. Die anschliessende Reifung dauert 12 Monate – zu 70 % in französischen Eichenfässern und 30 % in Edelstahltanks.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes strohgelb, im Duft vollwürzig-eindringlich, mit Zitrusfrüchten und dezenten Röstaromen der Barriques. Am Gaumen ein vollmundig-saftiger Typ, weich in der Säure, reichhaltig und mit viel Druck. Wunderschöne, präsenste Frucht, feinste Bröchearomen und Frische gleichermaßen. Langer, eindrucksvoller Abgang.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Portugal
Subregion:	Alentejo
Produzent:	Herdade Arrepiado Velho
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	70% Antão Vaz, 15% Chardonnay, 15% Riesling
Artikelnummer:	1096718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Collection Blanco

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Antão Vaz, 15% Chardonnay, 15% Riesling
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.