



## Collection Blanco

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Sehr viel Wein fürs Geld

**Beschreibung:**

Handlese und Transport der Trauben in kleinen Kisten, strenge Selektion am Sortiertisch. Reifung anschließend für 12 Monate - zu 70 % in französischen Eichenfässern und 30 % in Edelstahltanks.

**Degustationsnotiz:**

Funkelndes Strohgelb mit grünlichen Einschlüssen, im Bouquet schöne Frucht, Aromen von Teeblättern und Ananas zeigend. Im Mund ungemein frisch und anregend frisch, feine Würze, Ananas, Limette und die mineralische Textur der heimischen Rebsorte Antão Vaz. Bleibt recht lange am Gaumen.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Portugal

**Subregion:** Alentejo

**Produzent:** Herdade Arrepiado Velho

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 70% Antão Vaz, 15% Chardonnay, 15% Riesling

**Artikelnummer:** 1096719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Collection Blanco

Alentejano IG  
Herdade Arrepiado Velho

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Antão Vaz, 15% Chardonnay, 15% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren