



Pessegueiro Reserva Branco

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Weisse Reserva mit Schmelz und Fülle

Beschreibung:

Eine komplexe weisse Douro-Cuvée aus den autochthonen Sorten Rabigato und Folgasão. Mit reichen Aromen von Birne, Aprikose und Orangenblüte, dicht und vollmundig mit cremiger Textur, perfekt akzentuiert von nussig-würzen Noten und zarter Mineralik im lange anhaltenden Finish.

Aromenprofil:

Betörende Fruchtnoten an Quitte, Mirabellen und Vanillebirnen erinnernd, feine Mandelnoten und Blütenhonig dahinter. Beeindruckende Gaumenfülle und tänzerisch zugleich, an grossen Condrieu erinnernd, nun auch Nougat und Aprikosen, zartcremig und vielschichtig bis ins angenehm ausklingende Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Portugal

Produzent: Quinta do Pessegueiro

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 85% Rabigato, 15% Folgasão

Artikelnummer: 1307022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pessegueiro Reserva Branco

Douro DOC
Quinta do Pessegueiro

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Rabigato, 15% Folgasão
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.