



## 2017 Palpite Reserva Branco

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Entdeckung aus Portugal!

**Beschreibung:**

Zur Hälfte in neuen französischen Barriquen ausgebaut, fantastisch zu gegrilltem Fisch.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Portugal

**Region:** Alentejo

**Subregion:** Alentejo

**Produzent:** FitaPreta Vinhos

**Bewertung(en):**

**Herstellung:** 12 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Traubensorte(n):** 58% Arinto, 24% Verdelho, 18% Antão Vaz

**Originalgebinde:** 6er-Karton

**Artikelnummer:** 0831917075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Palpite Reserva Branco**

VR Alentejo  
Fitapreta Vinhos

**Herkunft:** Portugal  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 58% Arinto, 24% Verdelho, 18% Antão Vaz  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren