



2018 Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC, Anselmo Mendes

Vinho Verde der Extraklasse

Beschreibung:

Mit dem fruchtigen Vinho Verde wird der Sommer noch schöner.

Degustationsnotiz:

Hellgelb-grünlich schimmernd, feiner Duft nach Limetten, Granny Smith und wilden Kräutern. Im Mund füllig, saftig und mit einer Cremigkeit aus einem Spitzenjahrgang. Zur Opulenz und dem Schmelz der exotischen Früchte gesellt sich die typische „Mendes-Mineralität“ mit Animation, Rasse und Würze. Ein wunderschöner, charaktvoller Wein, der rein gar nichts zu tun mit der Unreife so vieler Vinho Verdes aus dem Supermarkt. Nicht umsonst gilt Anselmo Mendes als einer der besten Weißweinwinzer Portugals.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Tapas, Oliven, Manchego mit Olivenöl, Thunfischcarpaccio und Krustentieren. Servieren Sie diesen Wein ebenso zu Süßwasserfisch, Gemüseterrinen und Apérogebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Portugal
Region:	Rios do Minho
Subregion:	Vinho Verde
Produzent:	Anselmo Mendes
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	4 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Artikelnummer:	0619118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC
Anselmo Mendes

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren