



2020 Contacto

Alvarinho Vinho Verde DOC, Anselmo Mendes

Komplexer Alvarinho mit Power und Finesse

Degustationsnotiz:

Zartes gelb mit grünlichen Reflexionen, im Duft mineralisch, vegetabil und mit tropischen Aromen. Zeigt sich dann am Gaumen mit schöner Zitrusfrucht, Maracuja und feiner, frischer Art. Voller Körper, strukturiert, mit einer subtilen, animierenden, zarten Bitternote und natürlicher Säure des Alvarinho. Hoch spannender und komplexer Weißwein aus Portugals Vorzeigeregion. Passt ideal als Aperitif, zu Fisch und Krustentieren ebenso wie zu diversen Salaten.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Portugal |
| Region: | Rios do Minho |
| Subregion: | Vinho Verde |
| Produzent: | Anselmo Mendes |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 4 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Rebsorte(n): | 100% Alvarinho |
| Artikelnummer: | 1049720 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Contacto

Alvarinho Vinho Verde DOC
Anselmo Mendes

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Portugal |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Alvarinho |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 4 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |