



## 2023 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.

**Degustationsnotiz:**

(st) 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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Portugal
<b>Region:</b>	Douro
<b>Produzent:</b>	Quinta do Pessegueiro
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Rabigato, 15% Folgasão
<b>Artikelnummer:</b>	1307023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pessegueiro Reserva Branco**

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Rabigato, 15% Folgasão
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren