



Collection Blanco

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Sehr viel Wein fürs Geld

Beschreibung:

Handlese und Transport der Trauben in kleinen Kisten, strenge Selektion am Sortiertisch. Reifung anschließend für 12 Monate – zu 70 % in französischen Eichenfässern und 30 % in Edelstahltanks.

Degustationsnotiz:

Jaune paille étincelant aux nuances tirant sur le vert. Beau fruité dans le bouquet aux notes de feuilles de thé et d'ananas. En bouche, fraîcheur extraordinaire et stimulante, sur de belles nuances d'épices, d'ananas et de citron vert, ainsi qu'une veine minérale typique du cépage local Antão Vaz. Persiste en bouche.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Portugal

Sous-région: Alen

Produzent: Herdade Arrepiado Velho

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 70% Antão Vaz, 15% Chardonnay, 15% Riesling

Artikelnummer: 1096719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Collection Blanco

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Herkunft:	Portugal
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	70% Antão Vaz, 15% Chardonnay, 15% Riesling
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés