



Pessegueiro Reserva Branco

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Reserva blanc avec du fondant et de la plénitude

Description:

Une cuvée blanche complexe du Douro, issue des variétés autochtones Rabigato et Folgasão. Avec de riches arômes de poire, d'abricot et de fleur d'oranger, dense et corsé avec une texture crémeuse, parfaitement accentuée par des notes de noix et d'épices et une délicate minéralité dans la finale persistante.

Profil aromatique:

Notes fruitées envoûtantes rappelant le coing, les mirabelles et les poires vanillées, avec de jolies touches d'amande et de miel de fleurs. A la fois ample et vivifiant en bouche, il rappelle un grand Condrieu, avec maintenant également du nougat et des abricots, tendre, crémeux et complexe jusque dans l'agréable finale persistante.

Accompagne idéalement:

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

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Portugal

Producteur: Quinta do Pessegueiro

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 85% Rabigato, 15% Folgasão

N° article: 1307022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pessegueiro Reserva Branco

Douro DOC
Quinta do Pessegueiro

Herkunft:	Portugal
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	85% Rabigato, 15% Folgasão
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.