2020 Contacto

Alvarinho Vinho Verde DOC, Anselmo Mendes

Note de dégustation:
Jaune tendre aux reflets tirant sur le vert. Notes tropicales dans le nez minéral et végétal. Bouche fraîche et élégante aux beaux arômes d'agrumes et de fruits de la passion. Ample, structuré et vif, avec une subtile touche d'amertume et l'acidité naturelle de l' Alvarinho. C'est un vin blanc complexe et captivant d'une région phare du Portugal. Idéal à l'apéritif, avec les poissons et les crustacés ainsi que toutes sortes de salades.

Accompagne idéale:
Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Portugal
Région:	Rios do Minho
Sous-région:	Vinho Verde
Producteur:	Anselmo Mendes
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Alvarinho
Référence:	1049720

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Contacto

Alvarinho Vinho Verde DOC
Anselmo Mendes

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Alvarinho
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch