



2014 Muros Antigos

Vinho Verde DOC, Anselmo Mendes

Vom Weisswein-Star Portugals

Descrizione del vino:

Mit dem fruchtigen Vinho Verde wird der Sommer noch schöner.

Nota di degustazione:

Feines Hellgelb, Noten nach Granny Smith, Limetten und geschnittenen Kräutern. Im Mund herrlich ansprechend, mit Power und Länge; schöne, ausgeprägte, tropische Früchte, Pfirsich und dazu eine prägnante und würzige Mineralität, die so typisch ist für die Weine von Anselmo Mendes. Neben der Frische besitzt dieser Vinho Verde auch echten Charakter, Schmelz und Nachhall am Gaumen. Keine Spur von grünen, unreifen Aromen – alles ist in perfekter Balance und hat Substanz. Überaus charaktvoller, hochwertiger Vinho Verde, der zu Recht zur Spitze Portugals zählt.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Tapas, Oliven, Manchego mit Olivenöl, Thunfischcarpaccio und Krustentieren. Servieren Sie diesen Wein ebenso zu Süßwasserfisch, Gemüseterrinen und Apérogebäck.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Portogallo
Regione:	Fiumi del Minho
Sottoregione:	Vinho Verde
Produttore:	Anselmo Mendes
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	3 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2018
Varietà d'uva:	70% Loureiro, 30% Alvarinho
Numero di articolo:	0619114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Muros Antigos

Vinho Verde DOC
Anselmo Mendes

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	70% Loureiro, 30% Alvarinho
Maturità:	Jetzt bis 2018
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren