



2017 Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC, Anselmo Mendes

Mendes gehört sicher zu den besten Weißweinwinzern

Descrizione del vino:

Mit dem fruchtigen Vinho Verde wird der Sommer noch schöner.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Einschlüssen, dezenter Duft nach Granny Smith, Limette und Wiesenkräutern. Im Mund mit toller Dichte, Frische und mineralischem Druck, in seiner Klasse solitär, pure Animation aus würziger Mineralität und tropischer Fruchtfrische. Feiner Charakterwein mit viel Klasse, Schmelz und Länge zu einem geradezu lächerlich kleinen Preis! Hat so gar nichts zu tun mit der Unreife so vieler schrecklicher Vinho Verdes aus dem Supermarkt. Anselmo Mendes ist ein Ausnahmekönnner!

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 17.5/20
Vinificazione:	4 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Numero di articolo:	0619117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC
Anselmo Mendes

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren