



Casal Garcia

Vinho Verde DOC, Aveleda

Überraschend fruchtig und wunderbar spritzig

Beschreibung:

Der Vinho Verde des Weinguts Casal Garcia ist als portugiesischer Wein der Star des Sommers. Er bringt Ihnen auch an grauen Tagen sommerlichen Genuss ins Glas.

Aromenprofil:

Außergewöhnlich spritzig, überraschend fruchtig und im Glas leuchtend Hellgelb – der Casal Garcia Vinho Verde überzeugt mit leichten Zitrusaromen und subtiler Kohlensäure. Dieser Vinho Verde ist superfrisch und sehr fruchtig dabei halbtrocken und einfach wie für heiße Tage gemacht!

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Portugal

Subregion: Vinho Verde

Produzent: Aveleda

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 9,5%

Rebsorte(n): Trajadura, Loureiro, Arinto, Fernão Pires

Artikelnummer: 09449--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Casal Garcia

Vinho Verde DOC
Aveleda

Herkunft: Portugal
Ratings: James Suckling 89/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n): Trajadura, Loureiro, Arinto, Fernão Pires
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 9.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.