

Verdelho Mollie & Merle

Langhorne Creek, Grapes For Good, Bremerton Wines

Leichter Verdelho zum Aperitif



Beschreibung:

Verdelho ist eine alte portugiesische Sorte, wird aber schon seit dem 19. Jahrhundert auch in Australien angebaut. Früher wuchs hier Schneckenklee, auch als Alfalfa bekannt – es sind die kühlgsten Parzellen in Bremertons Besitz. Önologin Rebecca Wilson nutzt das besondere Klima und holt so diesen vitalen Kick in den Wein. Ganz zartes Grüngelb, tropische Früchte in der Nase, Mango und Zitrusfrüchte am Gaumen, dank seiner wunderbaren Frische animiert dieser Weißwein unmittelbar zum nächsten Schluck.

Aromenprofil:

Zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft und am Gaumen mit animierenden und duftenden Zitrusaromen, Zitronengras und Kräutern. Ein hellfarbener Wein mit Struktur, feiner Säurebalance und großer Geschmackslänge, der zu Ehren der Großmütter Mollie und Merle benannt wurde.

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: Australien

Subregion: Langhorne Creek

Produzent: Grapes For Good

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Verdelho

Artikelnummer: 1299323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Verdelho Mollie & Merle

Langhorne Creek
Grapes For Good

Herkunft:	Australien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Verdelho
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.