



Pessegueiro Branco

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Was für eine Visitenkarte!

Beschreibung:

Aus den einheimischen Rebsorten Rabigato, Viosinho und Gouveio hat der engagierte Kellermeister João Cabral Nicolau de Almeida einen vom ersten Schluck bis in den Abgang herrlich ausgewogenen Weißwein gekellert. Mit Noten von reifem Kernobst sowie einem Hauch Limette, getragen von Douro-typischer Fülle und einer herrlich lebendigen Säurestruktur. Eine überaus harmonische Cuvée mit perfekt abgestimmter Balance von saftiger Frucht und mineralischer Frische – rund zwanzig Prozent des Weins reifen in gebrauchten Demi-Muids und sorgen für aromatische Komplexität im Duft sowie eine feine Textur am Gaumen.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Hellgelb. Weiße und gelbe Fruchtaromen in der filigranen Nase, weißer Pfirsich, frische Ananas und Birnenblüten, feine Mineralik dahinter. Auch im Gaumen verführerische Blüten- und Fruchtaromen, nun auch Aprikosen und feine Exotik, gute Balance zwischen Frische, Frucht und Cremigkeit bis zum letzten Schluck.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Portugal

Produzent: Quinta do Pessegueiro

Ausbau: 4 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 75% Rabigato, 20% Viosinho, 5% Gouveio

Artikelnummer: 1306923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pessegueiro Branco

Douro DOC
Quinta do Pessegueiro

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	75% Rabigato, 20% Viosinho, 5% Gouveio
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.